Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/1043

11.2.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1043)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Palette“

PDO-FR-A0185-AM02

Datum der Mitteilung: 15.1.2025

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Palette“ wird Abschnitt IV (Gebiete, in denen die verschiedenen Vorgänge durchgeführt werden) Nummer 1 (Geografisches Gebiet) um den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung vom 1. Januar 2023 ergänzt. Weitere Änderungen erfolgen nicht.

Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2023 Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Nummer 1 (Geografisches Gebiet) des Einzigen Dokuments wird um diesen Verweis ergänzt.

2. Anbaumethoden

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Palette“ wird Abschnitt VI (Reberziehung) wie folgt ergänzt:

— unter Nummer 2 Buchstabe b (Sonstige Anbauverfahren): Es wird eine Bestimmung eingefügt, der zufolge die chemische Unkrautbekämpfung verboten ist.

— unter Nummer 3 (Bewässerung): Die Bestimmungen zur Bewässerung werden präzisiert. Eine düngende Bewässerung außerhalb der zulässigen Bewässerungszeit und unterirdische Bewässerungsanlagen sind verboten. Der durchschnittliche Höchstertrag pro Parzelle wird für bewässerte Parzellen von 6 000 kg/ha auf 5 500 kg/ha gesenkt, um die Qualität der Trauben zu erhalten.

Diese Bestimmungen werden unter dem Punkt „Weinbereitungsverfahren“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

3. Zeitpunkt der Verbringung der Weine

In Kapitel I der Produktspezifikation zur Ursprungsbezeichnung „Palette“ wird Abschnitt IX, der sich auf die Verarbeitung der Weine und die Verpackung bezieht, geändert. Unter Nummer 5 wird das Datum der Verbringung der Weine zwischen Händlern und Vermarktern gestrichen, um die Verbringung der Weine zwischen allen Marktteilnehmern zu ermöglichen und jegliche Gefahr eines unlauteren Wettbewerbs auszuschließen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Streichung nicht berührt.

4. Kontrollpflichten der Marktteilnehmer

Die Kapitel II und III der Produktspezifikation über die Meldepflichten der Marktteilnehmer und über die wichtigsten zu kontrollierenden Punkte werden aktualisiert, um sie mit dem Kontrollplan für die Ursprungsbezeichnung in Einklang zu bringen.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Das Einzige Dokument wird von dieser Aktualisierung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Palette

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

Die Ursprungsbezeichnung „Palette“ ist stillen Weiß-, Rot- und Roséweinen vorbehalten.

— Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf.

— Bei den Rotweinen liegt der Apfelsäuregehalt zum Zeitpunkt der Abfüllung bei höchstens 0,4 g/l.

— Die Weißweine und die Roséweine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 4 g/l auf.

— Die Rotweine weisen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l auf.

— Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Höchstgehalt an Schwefeldioxid entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

Bei den Rotweinen handelt es sich um Weine von dunkler Farbe, mit feinen und eleganten Aromen von roten Früchten sowie häufig von Leder und Kakao und mit vollmundigen und runden Tanninen. Die Weine weisen eine lange Haltbarkeit auf und benötigen einen langen Ausbau im Holzfass, um zu reifen.

Bei den Roséweinen handelt es sich um ausgewogene und feine Weine mit blumigen und fruchtigen Aromen, die eine gute Struktur am Gaumen aufweisen und lange haltbar sind.

Die Weißweine sind komplex und ausgewogen. Sie weisen in der Regel blumige, balsamische Aromen und Noten von Pinienkernen auf und zeichnen sich durch eine elegante Spritzigkeit, einen angenehmen Abgang und eine erstaunliche Lagerfähigkeit aus.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): — —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anbauverfahren

— Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Rebstöcken je Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht größer als 2,50 m sein und muss zwischen den Rebstöcken in einer Rebzeile mindestens 0,80 m betragen.

— Die Reben werden kurz geschnitten (Gobelet- oder Cordon-de-Royat-Schnitt), sodass höchstens 12 Augen je Stock verbleiben. Jeder Zapfen trägt höchstens 2 Augen. Rebstöcke der Rebsorte Syrah N dürfen jedoch bis zu 18 Augen sowie höchstens 3 Augen je Zapfen haben.

— Weinstöcke, die älter als 50 Jahre sind (51. Blatt), dürfen so geschnitten werden, dass mehr als 12 Augen je Stock verbleiben.

— Während der Vegetationsperiode der Reben ist eine Bewässerung nur im Fall anhaltender Dürre und nur dann zulässig, wenn diese die ordnungsgemäße physiologische Entwicklung der Reben und eine gute Traubenreife beeinträchtigt.

— Eine düngende Bewässerung außerhalb der zulässigen Bewässerungszeit ist untersagt.

— Unterirdische Bewässerungsanlagen sind verboten.

— Wird die Bewässerung erlaubt, beträgt der durchschnittliche Höchstertrag pro Parzelle für bewässerte Parzellen 5 500 kg/ha.

— Die Unkrautbekämpfung mit chemischen Mitteln ist untersagt.

— Der Einsatz von Traubenvollerntern oder anderen Erntemaschinen, die es nicht ermöglichen, die Trauben als ganze Trauben zum Ort der Weinbereitung zu transportieren, ist verboten.

— Das Lesegut muss zwingend sortiert werden, um einen optimalen qualitativen Zustand des Leseguts sicherzustellen.

— Das Lesegut wird in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von höchstens 50 kg Trauben transportiert.

2. Spezifisches önologisches Verfahren

— Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

— Für die Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle für durch Pressen gewonnene Moste und noch im Gärungsprozess befindliche Jungweine verwendet werden, wobei von der betreffenden Ernte höchstens 10 % des Volumens der von dem Weinbereitungsbetrieb bereiteten Roséweine mit einer Höchstdosis von 60 g/hl behandelt werden dürfen.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle auf Unionsebene geltenden und sämtliche sich aus dem „Code rural et de la pêche maritime“ (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

5.2. *Höchsterträge*

45 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen auf dem Gebiet von Teilen der folgenden Gemeinden des Departements Bouches-du-Rhône auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 2023: Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Brun Fourca N

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Castets N

Cinsault N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombaud B – Bouteillan

Durif N

Furmint B

Grenache N

Grenache blanc B

Mourvèdre N – Monastrell

Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B (Gelber Muskateller) – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg (Roter Muskateller) – Muscat, Moscato

Pascal B

Picardan B – Araignan

Piquepoul blanc B

Syrah N – Shiraz

Terret gris G

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet*

a) Beschreibung der natürlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet vor den Toren von Aix-en-Provence liegt in einem von Wäldern umgebenen Talkessel, der durch den kleinen Fluss Arc entwässert wird und durch die Höhenzüge Barres de Langesse und Grand Cabri sowie durch das Cengle-Plateau am Fuße der imposanten Felslandschaft der Montagne Sainte-Victoire vor Wind geschützt ist.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung ist auf den Weiler „Palette" in der Gemeinde Le Tholonet zurückzuführen.

Die für die Traubenlese bestimmten Parzellen sind genau abgegrenzt: Sie befinden sich auf den lakustrischen Kalksteinformationen von Montaiguet und Langesse, bei denen es sich um lutetische Kalksteinformationen aus dem Tertiär handelt, auf einem Teil der Gemeinden Meyreuil, Le Tholonet und Aix-en-Provence, über die sich das geografische Gebiet erstreckt.

Geologen bezeichnen diese Formationen auch als den Bodenhorizont von „Palette".

Die steinigen, gut durchlässigen Ton- und Kalksteinböden sind im Wesentlichen auf dem lakustrischen Kalkstein von Langesse und Montaiguet und auf ihren Kolluvien am Rand entstanden.

Dank dieser topografischen Gegebenheiten herrscht ein ganz besonderes Mittelmeerklima, das vor den kalten Nordwinden geschützt ist, und es sind Hanglagen und vorgelagerte Ebenen mit durchschnittlich 3 000 Sonnenstunden und einer jährlichen Niederschlagsmenge von 650 mm vorzufinden. Neben diesen günstigen klimatischen Bedingungen hat die Öffnung des Arc-Tals zum Etang de Berre, durch dessen Meeresbrisen die Hitze im Sommer abgemildert wird und in der Nacht eine leichte Luftfeuchte erhalten bleibt, einen mäßigenden Einfluss. So sind optimale Voraussetzungen für die Traubenreife gegeben.

Das Weinbaugebiet fügt sich in eine wunderschöne Landschaft ein, die mit den aus ihrer roten Erde herausragenden schwarzen Zypressen, den Weinbergen, Olivenhainen und Pinien den Maler Cézanne inspiriert hat.

b) Beschreibung der menschlichen Einflüsse, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Im Pays d'Aix, wo Reben bereits sehr früh kultiviert wurden, befasste man sich schon zu Zeiten des „Winzerkönigs" René, Herzog von Anjou und Graf der Provence, mit einem methodischeren Anbau. König René führte die „Panse"-Rebsorten und die „Muscat"-Trauben in die Provence ein, die im Gebiet der Ursprungsbezeichnung „Palette" bis heute zu finden sind. Damals genossen die Weine von den Hängen des Arc-Tals ein ganz besonderes Ansehen und wurden sogar vom König gewürdigt.

Im Jahr 1455 wurde König René Eigentümer des Schlosses und des Landguts Gardanne am südlichen Rand des Gemeindegebiets von Meyreuil.

Auch außerhalb seines eigenen Landsitzes und in der Umgebung förderte er den Weinbau. Einer weiteren Aufteilung der Landflächen zwischen Privatpersonen in Gardanne stimmte er nur unter der Bedingung zu, dass diese mit Reben bepflanzt werden (Archive von Bouches-du-Rhône – 1472).

Aus den alten Sammlungen der Mönche der Grands Carmes d'Aix (Archive des Departements) geht hervor, dass im Jahr 1551 diese aus der Provence stammenden Mönche Eigentümer der „Bastide de Meyreuil" waren. Sie bewirtschafteten das Anwesen, indem sie den Olivenanbau und vor allem den Weinbau ausbauten und sich bemühten, die Qualität der erzeugten Weine und Branntweine weiter zu verbessern. Die als herausragend anerkannten Weine wurden bereits damals in unterirdischen Kellern ausgebaut, die im Jahr 2009 noch existierten und von den Mönchen selbst in den Hügel gegraben wurden.

Nach mehreren Übernahmen wurden die Traditionen auf diesem Weingut zunächst von der Familie Pascalis aufrechterhalten und später von der Familie Rougier fortgeführt. Das „Domaine de la Simone" entstand somit infolge verschiedener Käufe, die von den Urgroßvätern, dem Großvater und dem Vater von Jean Rougier getätigt wurden. Der erste Kauf erfolgte im Jahr 1838, der letzte im Jahr 1896. Durch diese Käufe konnten die frühere „Bastide" der Grands Carmes und der ehemalige Landsitz des Königs René wiederhergestellt und weiterentwickelt werden. Die von dieser Familie getroffene Auswahl der Rebsorten, die sehr sorgfältige Weinbereitung und die natürliche Reifung in den unterirdischen Weinkellern des Weinguts sind der Grund dafür, dass die Weine vom „Château Simone" sowohl in Frankreich als auch im Ausland immer bekannter wurden. Im Jahr 1946 beantragte die Familie Rougier für die Weine des Weinguts die Anerkennung als kontrollierte Ursprungsbezeichnung. Da die kontrollierte Ursprungsbezeichnung als Kollektivrecht galt, wurde vorgeschlagen, den alten Namen „Palette" anzuerkennen und dabei auch die umliegenden Weiler (Les Trois Sautets, Langesse usw.) zu berücksichtigen, wo diese angesehenen Weine (auf den Weingütern „Domaine du Montaiguet", „La Dominante" usw.) ebenfalls erzeugt wurden.

Somit zeichnet sich das seit 500 Jahren bewirtschaftete Weinbaugebiet der Ursprungsbezeichnung „Palette" durch seinen vielfältigen Rebsortenbestand aus, der einerseits aus den klassischen mediterranen Rebsorten Bourboulenc B, Clairette B, Cinsaut N, Grenache N, Mourvèdre N und andererseits aus älteren Rebsorten wie Brun Fourca N, Colombaud B, Panse Muscade B und Panse du Roy René besteht. Diese Vielfalt hat zum Ansehen der „Palette"-Weine beigetragen, die am 28. April 1948 das Gütesiegel der kontrollierten Ursprungsbezeichnung erhalten haben.

Im Jahr 2009 umfasste das Weinbaugebiet eine Fläche von 43 Hektar mit einer jährlichen Erzeugung von 1 600 Hektolitern, die sich auf fünf Winzer verteilte.

8.2. *Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen der Erzeugnisse*

Bei den Rot- und Roséweinen handelt es sich um Verschnittweine.

Die Rotweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache N und Mourvèdre N hergestellt, die mit einigen alten Rebsorten kombiniert werden, die man im Süden so sonst nicht mehr findet.

Es handelt sich um Weine von dunkler Farbe, mit feinen und eleganten Aromen von roten Früchten sowie häufig von Leder und Kakao und mit vollmundigen und runden Tanninen. Die Weine weisen eine lange Haltbarkeit auf und benötigen einen langen Ausbau im Holzfass, um zu reifen.

Die Roséweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Grenache N und Cinsaut N hergestellt, denen ebenfalls einige sehr alte Rebsorten beigemischt werden.

Es handelt sich um ausgewogene und feine Weine mit blumigen und fruchtigen Aromen, die eine gute Struktur am Gaumen aufweisen und lange haltbar sind.

Die Weißweine werden hauptsächlich aus den Rebsorten Clairette B und Clairette rose Rs hergestellt, die mit einer Reihe anderer sehr alter Rebsorten kombiniert werden.

Es handelt sich um komplexe und ausgewogene Weine, die in der Regel blumige, balsamische Aromen und Noten von Pinienkernen aufweisen und sich durch eine elegante Spritzigkeit, einen angenehmen Abgang und eine erstaunliche Lagerfähigkeit auszeichnen.

8.3. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge*

Das Zusammenspiel zwischen dem trockene Mesoklima mit geringen Temperaturschwankungen, dem vor Nordwinden geschützten Talkessel, den flachen ton- und kalkhaltigen Böden und den Hanglagen verleiht dem gesamten Weinbaugebiet der Ursprungsbezeichnung „Palette“ günstige Reifebedingungen für alle Rebsorten.

Die Erzeugen hielten der Versuchung stand, den Rebsortenbestand zu reduzieren, und sorgten so für den Erhalt der breiten pflanzlichen Biodiversität. Im Zusammenhang mit der Ursprungsbezeichnung „Palette“ ist diese Pflanzenvielfalt unabdingbar, um die Besonderheiten des Gebiets zum Ausdruck zu bringen. Die alten, sorgfältig bewahrten Rebsorten, die mit den traditionellen mediterranen Rebsorten kombiniert werden, tragen zur Einzigartigkeit der „Palette“-Weine und zu ihrer besonderen Alterungsfähigkeit bei, für die diese Weine bekannt sind.

Durch eine optimale Bewirtschaftung der Pflanzungen, eine Steuerung der Wuchskraft und des Produktionspotenzials durch ertragsarme Verfahren mit kurzem Rebschnitt und durch optimale Reifebedingungen verfügen die Weine über eine Struktur, die sich für einen Ausbau eignet, der auch über längere Zeit und im Holzfass erfolgen kann, wie dies bei Rotweinen der Fall ist.

Um den Anbaumethoden, der Qualität und den Eigenschaften des Ausgangserzeugnisses Rechnung zu tragen, erfolgt die Ernte immer von Hand, um die Trauben als ganze Trauben zu den Orten der Weinbereitung zu transportieren.

Bereits im Jahr 1772 führte Barthélemy Louis Reboul, Anwalt im Parlament, in seinen *„Observations sur l'agriculture de Provence“* (Beobachtungen zur Landwirtschaft in der Provence) aus, dass es wesentliche Gründe gibt, die zur Qualität des Weins beitragen: „der Einfluss des Klimas, die Bodenbeschaffenheit, die unterschiedlichen Winde, die Abwesenheit von Regen und Nebel, die Fluidität der Luft, die günstige Ausrichtung, die vorteilhaften Standorte usw.“.

Antoine David (in folio Aix – David 1772) bekräftigte: „Herr Arnaud, Gastwirt des Hotels Saint-Jacques in Aix, Eigentümer einer Bastide im Terroir von Aix, Ortsteil Montaiguet, die er teils mit Mourvèdre, teils mit Brun-Fourcat bepflanzt hat, stellt dort einen Wein her, der von allen Fremden, die dort ankommen, sämtlichen anderen Weinen der Provence vorgezogen wird.“

Die Weine aus Le Tholonet und Meyreuil genossen damals ein so hohes Ansehen, dass „die Einwohner von Meyreuil ab dem 18. Jahrhundert die Möglichkeit erhielten, ihren Wein abgabenfrei in die Stadt Aix zu verbringen“ (Enzyklopädie von Bouches-du-Rhône – XV 168).

Im Jahr 1906 machte König Eduard VII. von England auf seiner Durchreise durch die Region eigens einen Umweg, „um die großen Weine des Terroirs zu kosten“.

Dieses Ansehen bestätigte sich im Laufe der Jahrhunderte weiter. So heißt es im Gutachten von 1948 über die Anerkennung der „Palette“-Weine als kontrollierte Ursprungsbezeichnung, dass „die ‚Palette‘-Weine, die sich auf eine sehr alte Tradition stützen, mit Stolz auf eine ganze Reihe königlicher Anerkennungen zurückblicken können“.

Der Bekanntheitsgrad der „Palette“-Weine ist bis heute erhalten geblieben und das Know-how der Erzeuger hat sich bestätigt.

Die Weine mit dieser kontrollierten Ursprungsbezeichnung sind zum großen Teil für die gehobene Gastronomie, für die Vermarktung außerhalb der nationalen Grenzen und für den Export bestimmt, sodass sie ein attraktives Wertschöpfungspotenzial bieten.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Weinbereitung, die Herstellung und den Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst den Teil des Gebiets, der im geografischen Gebiet der Gemeinden Meyreuil und Le Tholonet im Departement Bouches-du-Rhône nicht berücksichtigt wird.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Palette“ kann die größere geografische Einheit „Vin de Provence“ angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für diese größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten. Der Name der größeren geografischen Einheit „Vin de Provence“ befindet sich im selben Sichtfeld wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9dfd1458-f6c1-4175-aa88-4175ff0255d6