Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/1043

11.2.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα, σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/1043)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Palette»

PDO-FR-A0185-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 15.1.2025

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή**

Οι προδιαγραφές προϊόντος για την ονομασία «Palette» τροποποιούνται στο κεφάλαιο I τμήμα IV «Περιοχές και τόποι όπου εκτελούνται οι διάφορες εργασίες» σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή», με την προσθήκη, χωρίς περαιτέρω αλλαγές, της παραπομπής στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα της 1ης Ιανουαρίου 2023.

Η εν λόγω αλλαγή στη διατύπωση καθιστά δυνατή την ταυτοποίηση της γεωγραφικής περιοχής βάσει της ισχύουσας έκδοσης του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023, που εκδίδεται από το Εθνικό Ινστιτούτο Στατιστικής και Οικονομικών Μελετών (INSEE), και παρέχει ασφάλεια δικαίου ως προς την οριοθέτησή της.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώθηκε με την εν λόγω παραπομπή στο σημείο «Γεωγραφική περιοχή».

2. **Μέθοδος καλλιέργειας**

Το τμήμα «VI — Μόρφωση του πρέμνου» του κεφαλαίου I των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Palette» συμπληρώνεται ως εξής:

— στο σημείο 2°— β) Άλλες μέθοδοι καλλιέργειας: προστίθεται διάταξη με την οποία απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία·

— στο σημείο 3° — Άρδευση: θεσπίζονται οι διατάξεις που διέπουν την άρδευση. Απαγορεύεται η λιπαντική άρδευση πέραν της επιτρεπόμενης αρδευτικής περιόδου καθώς και οι υπόγειες εγκαταστάσεις άρδευσης. Το μέγιστο μέσο φορτίο ανά αρδευόμενο αμπελοτεμάχιο μειώνεται από 6 000 kg/ha σε 5 500 kg/ha προκειμένου να διατηρηθεί η ποιότητα των σταφυλιών.

Αυτές οι διατάξεις έχουν μεταφερθεί στο ενιαίο έγγραφο στην ενότητα με τον τίτλο «Οινοποιητικές πρακτικές».

3. **Ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων**

Το τμήμα IX «Μεταποίηση και εμφιάλωση των οίνων» του κεφαλαίου I των προδιαγραφών προϊόντος για την ονομασία «Palette» τροποποιείται ως εξής: Στο σημείο 5°) η ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων μεταξύ εμπόρων και διανομέων απαλείφεται προκειμένου να καταστεί δυνατή η κυκλοφορία των οίνων σε όλες τις επιχειρήσεις και να εξαλειφθεί κάθε κίνδυνος αθέμιτου ανταγωνισμού.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. **Υποχρεώσεις ελέγχου όσον αφορά τους παραγωγούς**

Τα κεφάλαια II και III των προδιαγραφών προϊόντος σχετικά με τις υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων που υπέχουν οι παραγωγοί και τα κύρια σημεία που πρέπει να ελέγχονται ευθυγραμμίζονται με το σχέδιο ελέγχου για την ονομασία.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Η επικαιροποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Palette

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η ονομασία προέλευσης «Palette» μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για μη αφρώδεις ερυθρούς, λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.

— Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %.

— Κατά το στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο.

— Μετά τη ζύμωση, οι λευκοί και ερυθρωποί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 4 γραμμάρια ανά λίτρο.

— Μετά τη ζύμωση, ο ερυθρός οίνος έχει περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 3 γραμμάρια ανά λίτρο.

— Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, σε πτητική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι η προβλεπόμενη από τη νομοθεσία της ΕΕ.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν σκούρο χρώμα και χαρακτηρίζονται από λεπτό και κομψό μπουκέτο κόκκινων φρούτων που συχνά συνδυάζεται με νότες δέρματος και κακάο καθώς και πλούσιες και στρογγυλεμένες τανίνες. Πρόκειται για οίνους που παρουσιάζουν καλά χαρακτηριστικά διατήρησης και πρέπει να παλαιώνονται για μεγάλο χρονικό διάστημα σε ξύλινα βαρέλια προκειμένου να ωριμάσουν.

Οι ερυθρωποί οίνοι είναι καλά ισορροπημένοι και εξευγενισμένοι, το μπουκέτο τους παραπέμπει σε άνθη και φρούτα ενώ έχουν σωστή δομή στο στόμα, γεγονός που εγγυάται ότι είναι κατάλληλοι για παλαίωση.

Οι λευκοί οίνοι είναι σύνθετοι και ισορροπημένοι και γενικά διαθέτουν ανθώδες μπουκέτο με νότες βαλσαμικού ξιδιού και κουκουναριού, κομψή και ζωηρή γεύση, καλή επίγευση μακράς διάρκειας και αξιοσημείωτη ικανότητα παλαίωσης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Μέθοδος καλλιέργειας

— Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

— Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ (σε κυπελλοειδές σχήμα ή σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat), με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Κάθε κεφαλή φέρει το πολύ 2 οφθαλμούς. Κατ' εξαίρεση, οι άμπελοι της ποικιλίας Syrah N μπορούν να φέρουν έως 18 οφθαλμούς με ανώτατο όριο τους 3 οφθαλμούς ανά κεφαλή.

— Το κλάδεμα των αμπέλων ηλικίας άνω των 50 ετών (51η φυλλοφυία) μπορεί να έχει περισσότερους από 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

— Δεν επιτρέπεται η άρδευση κατά τη βλαστική περίοδο της αμπέλου παρά μόνο σε περίπτωση παρατεταμένης ξηρασίας, η οποία διαταράσσει την καλή φυσιολογική ανάπτυξη της αμπέλου και την καλή ωρίμαση των σταφυλιών.

— Απαγορεύεται η λιπαντική άρδευση πέραν της επιτρεπόμενης αρδευτικής περιόδου.

— Απαγορεύονται τα υπόγεια συστήματα άρδευσης.

— Όταν επιτρέπεται η άρδευση, το μέγιστο μέσο φορτίο ανά αρδευόμενο αμπελοτεμάχιο είναι 5 500 χιλιόγραμμα ανά εκτάριο.

— Απαγορεύεται πλήρως η χημική ζιζανιοκτονία.

— Απαγορεύεται η χρήση μηχανημάτων συγκομιδής σταφυλιών ή κάθε άλλη μέθοδος συγκομιδής που δεν καθιστά δυνατή τη μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο σε ακέραια τσαμπιά.

— Η διαλογή των σταφυλιών που συγκομίζονται είναι υποχρεωτική ώστε να διασφαλίζεται η βέλτιστη ποιότητα των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου.

— Η συγκομιδή μεταφέρεται σε κιβώτια μέγιστης χωρητικότητας 50 χιλιόγραμμων σταφυλιών.

2. Ειδική οινολογική πρακτική

— Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

— Για την παραγωγή ερυθρωπών οίνων, επιτρέπεται η χρήση οινολογικού άνθρακα για τα γλεύκη και τους νεαρούς οίνους που προέρχονται από συμπίεση και βρίσκονται ακόμη στο στάδιο της ζύμωσης σε ποσοστό που δεν υπερβαίνει το 10 % κατ' όγκο των ερυθρωπών οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή και σε μέγιστη δόση 60 γραμμαρίων ανά εκατόλιτρο.

Εκτός από τις ανωτέρω διατάξεις, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

45 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ο τρύγος, η οινοποίηση, η παρασκευή, και η παλαίωση των οίνων πραγματοποιούνται σε τμήματα των ακόλουθων δήμων του νομού Bouches-du-Rhône, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023: Aix-en-Provence, Meyreuil και Le Tholonet.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Bourboulenc B - Doucillon blanc

Brun Fourca N

Cabernet Sauvignon N

Carignan N

Castets N

Cinsaut 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 - Muscat, Moscato

Muscat à petits grains roses Rg – Muscat, Moscato

Pascal B

Picardan B - Araignan

Piquepoul blanc B

Syrah N - Shiraz

Terret gris G

Tibouren N

Téoulier N

Ugni blanc B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής*

α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή, η οποία βρίσκεται λίγο έξω από το Aix-en-Provence, είναι μια κυκλική έκταση που περιβάλλεται από δάση στη λεκάνη απορροής του ποταμού Arc. Οι λόφοι Barres de Langesse και Grand Cabri, καθώς και ο ορεινός όγκος Cengle στους πρόποδες της επιβλητικής βραχώδους μάζας του όρους Saint-Victoire, προστατεύουν την περιοχή από τους ανέμους.

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Palette» προέρχεται από τον ομώνυμο οικισμό του δήμου Tholonet.

Τα αμπελοτεμάχια που χρησιμοποιούνται για τον τρύγο βρίσκονται επάνω ακριβώς στους ασβεστολιθικούς σχηματισμούς που διαμορφώθηκαν κατά το Λουτήσιο της τριτογενούς περιόδου, οι οποίοι αντιστοιχούν, στην περιοχή, στους λιμναίους ασβεστολιθικούς σχηματισμούς των λόφων Montaiguet και Langesse που εκτείνονται σε τμήμα των δήμων Meyreuil, Tholonet και Aix-en-Provence, εντός των οποίων βρίσκεται η γεωγραφική περιοχή.

Για την περιγραφή των εν λόγω σχηματισμών, οι γεωλόγοι αναφέρονται και στον ορίζοντα του «Palette».

Τα πετρώδη και καλά αποστραγγιζόμενα αργιλοασβεστολιθικά εδάφη σχηματίστηκαν πρωτίστως στους λιμναίους ασβεστόλιθους των λόφων Langesse και Montaiguet και στις κολλουβιακές παρυφές τους.

Η τοπογραφία έχει ως αποτέλεσμα ένα ξεχωριστό μεσογειακό κλίμα, προστατευμένο από τους ψυχρούς βόρειους ανέμους, και δημιουργεί περιοχές στις πλαγιές και τους πρόποδες που επωφελούνται από μέση ετήσια ηλιοφάνεια 3 000 ωρών και μέση ετήσια βροχόπτωση 650 χιλιοστών. Αυτό το ήδη ευνοϊκό κλιματικό πλαίσιο ενισχύεται περαιτέρω από την ψυκτική επίδραση που ασκεί το άνοιγμα που δημιουργείται στην περιοχή μέσω της κοιλάδας του ποταμού Arc προς τη λιμνοθάλασσα Etang de Berre, της οποίας η θαλασσινή αύρα συμβάλλει στον μετριασμό τυχόν υπερβολικά υψηλών θερμοκρασιών το καλοκαίρι και στη διατήρηση ήπιας υγρασίας τη νύχτα, δημιουργώντας με αυτόν τον τρόπο τις βέλτιστες συνθήκες για την ωρίμαση των σταφυλιών.

Οι αμπελώνες βρίσκονται στην καρδιά του πλέον μεγαλειώδους φυσικού τοπίου, με το χαρακτηριστικό κοκκινόχωμα από το οποίο υψώνονται σε μαύρες σειρές κυπαρίσσια, αμπέλια, ελαιώνες και πεύκα, και το οποίο αποτέλεσε πηγή έμπνευσης για τον Γάλλο ζωγράφο Cézanne.

β) Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Στο Pays d'Aix καλλιεργούνταν αμπέλια στο μακρινό παρελθόν, όμως η φύτευσή τους με συστηματικότερο τρόπο πραγματοποιήθηκε κατά τη βασιλεία του René [του επονομαζόμενου «Καλού» — Le bon roi René], του οινοποιού βασιλιά, δούκα του Ανζού και κόμη της Προβηγκίας. Ο βασιλιάς René εισήγαγε στην Προβηγκία τις ποικιλίες αμπέλου «Panse» και muscat, οι οποίες εξακολουθούν να καλλιεργούνται στη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του «Palette». Κατά τη διάρκεια της βασιλείας του, οι οίνοι που παράγονταν στις πλαγιές της κοιλάδας που διαρρέει ο ποταμός Arc είχαν εξαιρετική φήμη και μάλιστα ήταν περιζήτητοι από τον ίδιο τον βασιλιά.

Το 1455 το κάστρο και τα κτήματα του Gardanne στο νότιο άκρο της επικράτειας του Meyreuil

περιήλθαν στην ιδιοκτησία του René, ο οποίος προώθησε τη φύτευση αμπελώνων έξω από τα βασιλικά κτήματα και στη γύρω περιοχή. Ενέκρινε τη μεταβίβαση γαιών μεταξύ ιδιωτών στην Gardanne μόνον εάν τα αγροτεμάχια φυτεύονταν με αμπέλια (Αρχεία Bouches-du-Rhône — 1472).

Από τα παλαιά αρχεία του Grand Carmelites του Aix (νομαρχιακά αρχεία), προκύπτει ότι το 1551 το «Bastide de Meyreuil» περιήλθε στην ιδιοκτησία των μοναχών που είχαν έρθει από την Προβηγκία. Οι νέοι ιδιοκτήτες εκμεταλλεύονταν το εν λόγω κτήμα εστιάζοντας στην παραγωγή ελαιολάδου και κυρίως στην παραγωγή σταφυλιών και οίνου, ενώ παράλληλα έκαναν προσπάθειες για τη βελτίωση της ποιότητας του οίνου και των οινοπνευματωδών ποτών που παρήγαγαν. Οι οίνοι, οι οποίοι αναγνωρίζονταν ως αξιοσημείωτοι, παλαιώνονταν ήδη σε υπόγεια κελάρια, τα οποία είχαν δημιουργήσει οι ίδιοι οι μοναχοί σκάβοντας τον λόφο και εξακολουθούσαν να υπάρχουν το 2009.

Δεδομένου ότι τα κτήματα άλλαξαν χέρια πολλές φορές, οι παραδόσεις αυτές διατηρήθηκαν στην περιοχή από τον οίκο Pascalis και στη συνέχεια από τον οίκο Rougier. Το «Domaine de la Simone», ή αλλιώς «Κτήμα Simone», προέκυψε από τις διάφορες αγορές γαιών που πραγματοποίησαν οι πρόγονοι του Jean Rougier. Η πρώτη από αυτές τις αγορές χρονολογείται από το 1838 και η τελευταία πραγματοποιήθηκε το 1896. Με τις εν λόγω αγορές κατέστη δυνατή η επανένωση και στη συνέχεια η ανάπτυξη του πάλαι ποτέ «Bastide» του Grand Carmelites και μίας από τις βασιλικές κατοικίες του René. Οι ποικιλίες που επέλεξε αυτός ο οίκος, η σχολαστική διαδικασία οινοποίησης και η φυσική παλαίωση στα υπόγεια κελάρια του κτήματος είναι οι λόγοι για την ολοένα και μεγαλύτερη δημοτικότητα των οίνων «Château Simone» στη Γαλλία και στο εξωτερικό. Το 1946 ο οίκος Rougier υπέβαλε αίτηση για την αναγνώριση του κτήματος ως ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης. Δεδομένου ότι η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης θεωρείται συλλογικό δικαίωμα, προτείνουμε να αναγνωριστεί η προηγούμενη ονομασία «Palette», αναγνωρίζοντας παράλληλα ότι καλύπτει και τους γύρω οικισμούς (Les Trois Sautets, Languesse κ.λπ.) στους οποίους επίσης παράγονται αυτοί οι διάσημοι οίνοι (από τα κτήματα «Domaine du Montaiguet», «La Dominante» κ.λπ.).

Ο αμπελώνας «Palette», ο οποίος φυτεύτηκε πριν από 500 έτη, ξεχωρίζει λόγω του ποικιλιακού δυναμικού του, το οποίο αποτελείται από τις κλασικές μεσογειακές ποικιλίες Bourboulenc B, Clairette B, Cinsaut N, Grenache N, Mourvèdre N, αλλά και από παλαιότερες ποικιλίες όπως οι Brun Fourca N, Colombaud B, Panse Muscade B και Panse du Roy René, οι οποίες συνέβαλαν στην φήμη των οίνων «Palette» οι οποίοι αναγνωρίζονται με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης από την 28η Απριλίου 1948.

Το 2009 η αμπελουργική έκταση κάλυπτε 43 εκτάρια με ετήσια παραγωγή 1 600 εκατόλιτρων κατανεμημένων μεταξύ πέντε παραγωγών.

8.2. *Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι προκύπτουν από ανάμειξη.

Οι ερυθροί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες αμπέλου Grenache N και Mourvèdre N, σε συνδυασμό με ορισμένες παλαιότερες ποικιλίες που πλέον έχουν εκλείψει από την υπόλοιπη νότια Γαλλία.

Οι εν λόγω οίνοι έχουν σκούρο χρώμα και χαρακτηρίζονται από λεπτό και κομψό μπουκέτο κόκκινων φρούτων που συχνά συνδυάζεται με νότες δέρματος και κακάο καθώς και πλούσιες και στρογγυλεμένες τανίνες. Πρόκειται για οίνους που παρουσιάζουν καλά χαρακτηριστικά διατήρησης και πρέπει να παλαιώνονται για μεγάλο χρονικό διάστημα σε ξύλινα βαρέλια προκειμένου να ωριμάσουν.

Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες Grenache N και Cinsaut N, οι οποίες αναμειγνύονται με ορισμένες πολύ παλαιές ποικιλίες.

Οι εν λόγω οίνοι είναι ισορροπημένοι και εξευγενισμένοι, το μπουκέτο τους παραπέμπει σε άνθη και φρούτα ενώ έχουν σωστή δομή στο στόμα, γεγονός που εγγυάται ότι είναι κατάλληλοι για παλαίωση.

Οι λευκοί οίνοι παράγονται κυρίως από τις ποικιλίες Clairette B και Clairette rose Rs, οι οποίες αναμειγνύονται με παλέτα ποικιλιών που καλλιεργούνται επί αιώνες σε τοπικό επίπεδο.

Είναι σύνθετοι και αρμονικοί οίνοι και γενικά διαθέτουν ανθώδες μπουκέτο με νότες βαλσαμικού ξιδιού και κουκουναριού, κομψή και ζωηρή γεύση, καλή επίγευση μακράς διάρκειας και αξιοσημείωτη ικανότητα παλαίωσης.

8.3. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Το ξηρό μεσοκλίμα με το περιορισμένο θερμοκρασιακό εύρος σε συνδυασμό με την τοπογραφία της περιοχής (κυκλική έκταση προστατευμένη από τους βόρειους ανέμους, με εδάφη τα οποία έχουν μικρό βάθος και αναπτύσσονται πάνω σε αργιλοασβεστολιθικούς σχηματισμούς) και τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν στις πλαγιές έχουν ως αποτέλεσμα όλοι οι αμπελώνες «Palette» να έχουν βέλτιστες συνθήκες για την ωρίμαση των σταφυλιών όλων των ποικιλιών.

Οι παραγωγοί προτίμησαν να διατηρήσουν την ευρεία βιοποικιλότητα των αμπελώνων και απέφυγαν κάθε απόπειρα απλούστευσης της βάσης των ποικιλιών αμπέλου. Όσον αφορά το «Palette», αυτή η ποικιλία αμπέλου εγγυάται τη βέλτιστη έκφραση του τοπικού οινοπεδίου. Οι παλαιές ποικιλίες, οι οποίες διαφυλάσσονται επιμελώς, συνδυάζονται με παραδοσιακές μεσογειακές ποικιλίες και συμβάλλουν στον αυθεντικό χαρακτήρα των οίνων «Palette» καθώς και στην ιδιαίτερη καταλληλότητά τους για παλαίωση η οποία δικαιολογεί τη φήμη των εν λόγω οίνων.

Η βέλτιστη διαχείριση της αμπέλου και η αξιοποίηση του δυναμικού ανάπτυξης και παραγωγής για την επίτευξη χαμηλών αποδόσεων μέσω του βραχέος κλαδέματος, σε συνδυασμό με τις βέλτιστες συνθήκες ωρίμασης των σταφυλιών, έχουν ως αποτέλεσμα η δομή των παραγόμενων οίνων να καθιστά δυνατή την παλαίωσή τους, ενίοτε για μεγάλα χρονικά διαστήματα και σε ξύλινα βαρέλια, όπως συμβαίνει στην περίπτωση των ερυθρών οίνων.

Προκειμένου να τηρούνται οι καλλιεργητικές μέθοδοι και να διασφαλίζεται η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης, τα σταφύλια συλλέγονται πάντοτε χειρωνακτικά, ώστε να είναι δυνατή η μεταφορά τους στο οινοποιείο σε ακέραια τσαμπιά.

Ήδη από το 1772, ο νομικός του γαλλικού κοινοβουλίου, κ. Reboul, επισημαίνει στο έργο του «Παρατηρήσεις σχετικά με τη γεωργία της Προβηγκίας» ότι υπάρχουν ορισμένοι πρωταρχικοί λόγοι που συμβάλλουν στην ποιότητα των οίνων, όπως: «η επίδραση του κλίματος, η ποιότητα του εδάφους, οι διαφορές στους ανέμους που επικρατούν, η προστασία από τη βροχή και την ομίχλη, η καλή κυκλοφορία του αέρα, οι πτυχές του εδάφους με νότιο προσανατολισμό, η εξαιρετική θέση των αμπελώνων...».

Ο Antoine David (στο βιβλίο Aix — David 1772) αναφέρει ότι «ο κ. Arnaud, διαχειριστής του ξενοδοχείου Saint-Jacques στο Aix, είναι ο ιδιοκτήτης ενός bastide [λέξη της Προβηγκίας για την εξοχική κατοικία ή την αγροικία] το οποίο βρίσκεται κοντά στο Aix, στη συνοικία Montaiguet, και στο οποίο έχει φυτέψει, εν μέρει, αμπέλια της ποικιλίας Mourvèdre και, εν μέρει, αμπέλια της ποικιλίας Brun-Fourca. Εκεί παράγει τον οίνο που προτιμούν όλοι οι επισκέπτες του ξενοδοχείου έναντι των άλλων οίνων της Προβηγκίας».

Η φήμη που είχαν οι οίνοι Tholonet και Meyreuil την εποχή εκείνη ήταν τόσο εξαίρετη που «από τον 18ο αιώνα και μετά, οι κάτοικοι του Meyreuil είχαν το δικαίωμα να μεταφέρουν τον οίνο τους στην πόλη του Aix χωρίς δασμούς» (Encyclopédie des Bouches-du-Rhône — XV 168 — Εγκυκλοπαίδεια του Bouches-du-Rhône — Τόμος XV σ. 168).

Το 1906 ο βασιλιάς της Αγγλίας, Εδουάρδος VII, ο οποίος έτυχε να περνάει από την περιοχή, έκανε ειδική παράκαμψη «για να γευτεί τους σπουδαίους τοπικούς οίνους».

Η φήμη των οίνων επιβεβαιώθηκε με την πάροδο των αιώνων. Ως εκ τούτου, στην έκθεση πραγματογνωμοσύνης του 1948 για την αναγνώριση των οίνων «Palette» ως ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης επισημάνθηκε ότι «με μεγάλη υπερηφάνεια μπορεί να χορηγηθεί επίσημη αναγνώριση στους οίνους Palette για τα καθολικώς αποδεκτά διαπιστευτήρια αριστείας τους, τα οποία οφείλουν σε μια πολύ παλιά παράδοση».

Η φήμη των οίνων «Palette» άντεξε στο πέρασμα του χρόνου και επιβεβαίωσε την εμπειρογνωσία των παραγωγών.

Δεδομένου ότι μεγάλο μέρος του μεριδίου αγοράς των εν λόγω οίνων αφορά πολυτελή εστιατόρια, ορισμένα από τα οποία εκτός Γαλλίας, καθώς και την εξαγωγική αγορά, η εν λόγω προστατευόμενη ονομασία προέλευσης επιβεβαιώνει την αξία της συγκεκριμένης παραγωγής.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία οριοθετείται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παλαίωση των οίνων, περιλαμβάνει το τμήμα του εδάφους των δήμων Meyreuil και Le Tholonet του νομού Bouches-du-Rhône, το οποίο δεν περιλαμβάνεται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Palette» μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Provence». Η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα αναγράφεται με χαρακτήρες διαστάσεων που δεν υπερβαίνουν, σε ύψος και σε πλάτος, τις διαστάσεις των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης. Η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vin de Provence» πρέπει να εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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