C/2025/1043

11.2.2025

# Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1043)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

**”Palette”**

**PDO-FR-A0185-AM02**

**Datum för meddelandet: 15.1.2025**

## BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

### 1. Geografiskt område

I första kapitlet i produktspecifikationen för ursprungsbeteckningen ”Palette” har punkt 1 ”Geografiskt område” i avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” ändrats genom att en hänvisning till den officiella geografiska kodexen av den 1 januari 2023 har lagts till utan några ytterligare ändringar.

Denna redaktionella ändring gör det möjligt att hänvisa till det geografiska området i förhållande till 2023 års version av den officiella geografiska kodexen som ges ut av den franska nationella statistikbyrån INSEE (*L'Institut national de la statistique et des études économiques*) och som juridiskt fastställer det geografiska områdets avgränsning.

Denna hänvisning till rubriken ”Geografiskt område” har lagts till i det sammanfattande dokumentet.

### 2. Odlingsmetod

I avsnitt VI ”Beskärning och uppbindning” i första kapitlet i produktspecifikationen för ursprungsbeteckningen ”Palette” har följande tillägg gjorts:

— I punkt 2 b ”Andra odlingsmetoder”: tillägg av en bestämmelse som förbjuder all kemisk ogräsbekämpning.

— I punkt 3 ”Bevattning”: bestämmelser för bevattning har fastställts. Det är inte tillåtet med vare sig växtnärings-bevattning under andra perioder än bevattningsperioden eller nedgrävda bevattningsanordningar. För att bevara druvornas kvalitet har högsta tillåtna genomsnittsbelastning per bevattnad jordbrukslott sänkts från 6 000 kg per hektar till 5 500 kg per hektar.

Dessa bestämmelser har lagts till under rubriken ”Vinframställningsmetoder” i det sammanfattande dokumentet.

### 3. Datum för förflyttning av vinet

Produktspecifikationen för ursprungsbeteckningen ”Palette” har ändrats i kapitel I avsnitt IX ”Bearbetning och tappning av vinet”. I punkt 5 har det datum från vilket vinet får förflyttas mellan säljare och handlare strukits för att tillåta förflyttning av vinerna mellan samtliga aktörer och eliminera risken för illojal konkurrens.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

### 4. Producenternas rapporteringskrav

Produktspecifikationens kapitel II och III om producenternas rapporteringskrav och de viktigaste punkter som ska kontrolleras har anpassats så att de stämmer överens med inspektionsplanen för denna ursprungsbeteckning.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Denna uppdatering påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Palette

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Ursprungsbeteckningen ”Palette” får endast användas för stilla röda viner, vita viner och roséviner.

— Vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 11,5 volymprocent.

— Vid buteljering har de röda vinerna en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter.

— Efter jäsning har de vita vinerna och rosévinerna en halt av jäsbart socker på högst 4 gram per liter.

— Efter jäsning har de röda vinerna en halt av jäsbart socker på högst 3 gram per liter.

— Den totala syrahalten, halten av flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i EU-lagstiftningen.

De röda vinerna är mörka till färgen med en fin, elegant bouquet av röda bär, ofta med inslag av läder och kakao och generösa och avrundade tanniner. Detta är lagringsdugliga viner som måste lagras på träfat under lång tid för att mogna.

Rosévinerna är välbalanserade och sofistikerade med en blommig och fruktig bouquet och har en fin smakstruktur, vilket gör att de lämpar sig väl för lagring.

De vita vinerna är komplexa och välbalanserade med en i allmänhet blommig bouquet med inslag av balsamvinäger och pinjenöt, en elegant livlighet, en fin lång eftersmak och en utomordentlig lagringsduglighet.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Odlingsmetod

— Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar.

Avståndet mellan raderna får vara högst 2,50 meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,80 meter.

— Vinstockarna beskärs med kortskottsbeskärning (gobelet- eller royatmetoden) med högst tolv skott per vinstock. Varje gren får ha högst två skott. Vinstockar med syrah N får dock ha upp till 18 knoppar, med högst tre skott per gren.

— Vinstockar som är äldre än 50 år (det 51:a året som de bär blad) får beskäras så att de har mer än tolv skott per vinstock.

— Bevattning under vinstockarnas växtperiod tillåts endast vid varaktig torka och när torkan påverkar vinstockarnas fysiologiska utveckling och druvornas mognad.

— Det är förbjudet med växtnäringsbevattning under andra perioder än den föreskrivna bevattningsperioden.

— Det är förbjudet med nedgrävda bevattningsanordningar.

— När det är tillåtet med bevattning har den högsta genomsnittsbelastningen per bevattnad jordlott satts till 5 500 kg per hektar.

— All kemisk ogräsbekämpning är förbjuden.

— Det är förbjudet att använda skördemaskin eller annan skördemetod som gör att druvorna inte kan transporteras till presseriet i hela klasar.

— De skördade druvorna måste sorteras så att man kan säkerställa att de druvor som används vid vinframställningen är av optimal kvalitet.

— Skörden ska transporteras i lådor med en volym på högst 50 kg druvor.

2. Särskild oenologisk metod

— All användning av ekspån är förbjuden.

— Vid framställning av roséviner är det tillåtet att använda kol för oenologiskt bruk i must och nya pressviner som fortfarande jäser, med en begränsning på 10 % av volymen av de roséviner som den berörda vinmakaren framställer av en specifik skörd, med högst 60 gram per hektoliter.

Därutöver måste de oenologiska metoderna för vinerna uppfylla kraven i EU:s regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

5.2 *Högsta avkastning*

45 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Skörden av druvorna, vinframställningen, vinberedningen och lagringen av vinerna äger rum i områden belägna i följande kommuner i departementet Bouches-du-Rhône, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex: Aix-en-Provence, Meyreuil och Le Tholonet.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

8.1 *Detaljerade uppgifter om det geografiska området*

a) – Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet

Det geografiska området ligger strax utanför Aix-en-Provence och bildar en cirkel omgiven av skog. Området, som ligger vid foten av det imponerande bergsmassivet Saint-Victoire, avvattnas av vattendraget Arc och skyddas från vindar av de höjder som utgörs av åsarna Langesse och Grand Cabri och berget Cengle.

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen, "Palette", härrör från byn med samma namn i kommunen Tholonet.

De odlingar där druvorna skördas ligger exakt på de tertiära formationer av lutetisk kalksten som i detta område motsvaras av de lakustrina kalkstensformationerna Montaiguet och Langesse som löper i de delar av kommunerna Meyreuil, Tholonet och Aix-en-Provence som ingår i det geografiska området.

För att beskriva dessa formationer använder sig geologerna också av benämningen "Palette"-horisonten.

De steniga och väldränerade lerhaltiga kalkstensjordarna har främst bildats på de lakustrina kalkstensformationerna Langesse och Montaiguet och på colluvium utmed kanterna på dessa.

Topografin bidrar till ett tydligt medelhavsklimat med skydd från de kalla nordanvindarna och skapar områden på sluttningarna och bergssidorna med i genomsnitt 3 000 soltimmar per år och en genomsnittlig nederbörd på 650 millimeter. De redan gynnsamma förutsättningar som klimatet ger förstärks ytterligare av den svalkande effekt som uppstår på grund av att området via Arc-dalen öppnar upp mot Berre-sjön, vars sjöbris dämpar de högsta temperaturerna under sommaren och bidrar till den fuktighet som uppstår på nätterna, något som i sin tur skapar optimala mognadsförhållanden för druvorna.

Vinodlingarna ligger i ett magnifikt landskap, vars mörka silhuetter av cypresser, vinrankor, olivlundar och pinjeträd som reser sig ur den röda jorden inspirerade den franske målaren Cézanne.

b) – Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

De vinstockar som redan sedan långt tillbaka i tiden använts i Aix-regionen började planteras mer systematiskt när Kung René [*Le bon roi René* – René den gode], ”vinkungen”, hertig av Anjou och greve av Provence, regerade. Kung René introducerade panse-druvsorterna och muskatdruvor i Provence, druvor som fortfarande odlas i det geografiska område där vin med ursprungsbeteckningen ”Palette” produceras. Under denna tidsperiod åtnjöt de viner som producerades på sluttningarna ner mot Arc-dalen ett utomordentligt högt anseende och var till och med eftersökta av kungen.

År 1455 blev kungen ägare till slottet och godset Gardanne vid regionen Meyreuils södra gränstrakter.

Både utanför de kungliga ägorna och på den omgivande landsbygden främjade kung René planteringen av vinstockar. Han godkände försäljning av mark mellan privatpersoner i Gardanne endast om odlingarna planterades med vinstockar (arkivet i Bouches-du-Rhône, 1472).

Gamla dokument från storkarmeliterna i Aix (departementsarkivet) visar att år 1551 blev karmelitmunkarna, som kommit från Provence, ägare till godset Bastide de Meyreuil. Munkarna brukade godsets marker med inriktning på produktion av olivolja och, i synnerhet, druvor och vin och strävade efter att förbättra kvaliteten på de viner och spritdrycker som producerades. Redan på den tiden lagrades dessa viner, som ansågs som utsökta, i jordkällare, samma källare som 2009 fortfarande fanns kvar och som munkarna själva grävt ut i sluttningarna.

Godset har bytt ägare ett flertal gånger men dessa traditioner har upprätthållits på godset först av ätten Pascalis och därefter av ätten Rougier. Godset Simone (Domaine de la Simone) är resultatet av olika markköp som gjorts av Jean Rougiers far, farfar och farfarsfar. Det första av dessa markköp skedde 1838 och det sista 1896. Tack vare dessa markköp blev det möjligt att återskapa och sedan vidareutveckla det som tidigare utgjort storkarmeliternas gamla *bastide* och ett av kung Renés kungliga residens. De druvsorter som familjen valt ut, den omsorgsfullt genomförda vinframställningsprocessen och den naturliga lagringen i godsets jordkällare är skälen till att Château Simone-vinerna ökat i popularitet såväl i Frankrike som utomlands. Familjen Rougier ansökte 1946 om att godset skulle få använda en kontrollerad ursprungsbeteckning. Med tanke på att en kontrollerad ursprungsbeteckning utgör en kollektiv rättighet föreslår vi det tidigare namnet ”Palette” och påpekar samtidigt att detta namn omfattar de omgivande byarna (Les Trois Sautets, Languesse, etc.) där dessa berömda viner också produceras (med beteckningar som Domaine du Montaiguet, La Dominante etc.).

”Palette”-vinodlingen, som planterades för 500 år sedan, sticker ut med det stora antal olika klassiska medelhavs-druvsorter som odlas där, bourboulenc B, clairette B, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N, men även äldre sorter som exempelvis brun fourca N, colombaud B, panse muscade B och panse du roy rené, som bidrog till att ”Palette”-vinerna blev så berömda och sedan den 28 april 1948 omfattats av en kontrollerad ursprungsbeteckning.

År 2009 omfattade vinodlingsområdet 43 hektar, och de fem producenternas sammanlagda årsproduktion uppgick till 1 600 hektoliter.

8.2 *Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper*

De röda vinerna och rosévinerna är blandviner.

De röda vinerna framställs främst av druvsorterna grenache N och mourvèdre N, i kombination med några äldre sorter som inte längre finns kvar i övriga delar av södra Frankrike.

Dessa viner är mörka till färgen med en fin, elegant bouquet av röda bär, ofta med inslag av läder och kakao och med generösa och avrundade tanniner. Detta är lagringsdugliga viner som måste lagras på träfat under lång tid för att mogna.

Rosévinerna framställs främst av druvsorterna grenache N och cinsaut N som blandas med några mycket gamla sorter.

Dessa viner är välbalanserade och sofistikerade med en blommig och fruktig bouquet och har en fin smakstruktur, vilket gör att de lämpar sig väl för lagring.

De vita vinerna framställs främst av druvsorterna clairette B och clairette rose Rs, som blandas med en palett av druvsorter som har odlats lokalt i hundratals år.

De är komplexa och harmoniska med en i allmänhet blommig bouquet med inslag av balsamvinäger och pinjenöt, en elegant livlighet, en fin lång eftersmak och en utomordentlig lagringsduglighet.

8.3 *Samverkan mellan sambanden*

Ett torrt mesoklimat med inte så stora temperaturväxlingar i kombination med en topografi som bildar en cirkel skyddad från nordanvindarna, grunda jordar på formationer av lerhaltig kalksten och sluttningarnas klimatförhållanden skapar optimala mognadsförhållanden för alla druvsorter i ”Palette”-vinodlingarna.

Producenterna har valt att behålla en bred biologisk mångfald vad gäller vinstockar och inte fallit för frestelsen att reducera druvbeståndet. För beteckningen ”Palette” gör denna mångfald så att vinregionens lokala egenskaper (*terroir*) kommer till uttryck på bästa sätt. De omsorgsfullt bevarade gamla druvsorterna, som förknippas med traditionella medelhavssorter, bidrar till ”Palette”-vinernas särdrag och den särskilda lagringsduglighet som gett dem deras goda anseende.

En kombination av optimala odlingsmetoder, där tillväxt- och fruktbildningspotentialen begränsas så att man får en låg avkastning med hjälp av kortskottsbeskärning, och optimala mognadsförhållanden för druvorna ger de viner som produceras en struktur som gör dem lämpliga att lagra, ibland under lång tid och på träfat, precis som de röda vinerna.

Med hänvisning till odlingsmetoderna och råvarornas kvalitet och egenskaper skördas druvorna alltid för hand så att de kan transporteras till presseriet i hela klasar.

Redan 1772 påpekade parlamentsadvokaten Reboul i sin skrift *Observations sur l’agriculture de Provence* [Iakttagelser rörande jordbruket i Provence] att vissa faktorer som ”klimatets inverkan, jordkvaliteten, skillnaderna mellan de vindar som blåser, skyddet från regn och dimma, den goda luftcirkulationen, markernas sydliga läge, vinodlingarnas förträffliga läge...” är särskilt viktiga för vinernas kvalitet.

Antoine David (folio Aix – David 1772) beskriver att ”Monsieur Arnaud, innehavare av Hotel Saint-Jacques i Aix och ägare till en bastide [provensalskt ord för lantegendom eller gård] utanför Aix, i distriktet Montaiguet, där han odlar druvor av sorterna mourvèdre och brun fourca, framställer det vin som alla hans hotellgäster föredrar framför alla andra viner från Provence”.

Vinerna från Tholonet och Meyreuil hade vid denna tid ett så högt anseende att ”från 1700-talet och framåt hade invånarna i Meyreuil rätt att föra in sitt vin till staden Aix tullfritt” (*Encyclopédie des Bouches-du-Rhône*, vol. XV, s. 168).

När den engelska kungen Edvard VII reste genom regionen 1906 gjorde han en särskild avstickare för att kunna ”smaka de förnämliga lokala vinerna”.

Detta anseende har upprätthållits under årens lopp. I den sakkunnigrapport från 1948 varigenom ”Palette”-vinerna tilldelades sin kontrollerade ursprungsbeteckning understryks också att ”det är med stolthet som Palette-vinerna med sina mycket gamla traditioner får ta emot ett officiellt erkännande för sina allmänt kända utmärkta egenskaper”.

”Palette”-vinernas anseende har stått sig genom tiderna och visar på producenternas expertis.

Med tanke på att exklusiva restauranger, även utanför Frankrikes gränser, står för en betydande del av marknaden för dessa viner, plus exportmarknaden, utgör denna skyddade ursprungsbeteckning en bekräftelse på denna produktions värde.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning, beredning och lagring av vinerna, omfattar den del av territoriet i kommunerna Meyreuil och Le Tholonet i departementet Bouches-du-Rhône som inte ingår i det avgränsade geografiska området.

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Märkningen av viner som har den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Palette” kan inkludera den större geografiska enheten ”Vin de Provence”. De bokstäver som används för denna större geografiska enhet får varken på höjden eller på bredden vara större än de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn. Namnet på den större geografiska enheten ”Vin de Provence” ska anges i samma synfält som den kontrollerade ursprungsbeteckningen och den geografiska beteckningen.

**Länk till produktspecifikationen**

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