C/2025/1043

11.2.2025

Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/1043)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Palette»

PDO-FR-A0185-AM02

Fecha de la comunicación: 15.1.2025

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica**

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Palette», se completa la sección IV («Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones»), apartado 1 («Zona geográfica»), sin introducir cambios, para añadir la referencia al nomenclátor geográfico oficial de 1 de enero de 2023.

Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente en 2023 del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

El documento único se completa con esta referencia en el epígrafe «zona geográfica».

2. **Prácticas de cultivo**

Se completan los siguientes apartados del capítulo I, sección VI («Cultivo del viñedo»), del pliego de condiciones de la denominación «Palette»:

— en el apartado 2, letra b («Otras prácticas de cultivo»): se añade una disposición para aclarar que queda prohibido todo desherbado químico;

— en el apartado 3 («Riego»): se aclaran las disposiciones que regulan la práctica del riego. Quedan prohibidas la fertirrigación fuera del período de riego autorizado y las instalaciones de riego subterráneas. La carga máxima media por parcela en las parcelas de regadío se reduce de 6 000 kg/ha a 5 500 kg/ha a fin de preservar la calidad de las uvas.

Estas disposiciones se recogen en el punto «Prácticas vitivinícolas» del documento único.

3. **Fecha de circulación de los vinos**

En el capítulo I del pliego de condiciones de la denominación «Palette», se modifica la sección IX («Transformación de los vinos y envasado»). En el apartado 5, se suprime la fecha de circulación de los vinos entre productores y comercializadores, a fin de permitir que los vinos circulen entre todos los operadores y de eliminar cualquier riesgo de competencia desleal.

Esta supresión no afecta al documento único.

4. **Obligaciones de control de los operadores**

Los capítulos II y III del pliego de condiciones, relativos a las obligaciones de declaración que incumben a los operadores y a los principales puntos que deben controlarse, se actualizan para adaptarlos al plan de control de la denominación.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

Esta actualización no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre**

Palette

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida.

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La denominación de origen «Palette» está reservada a los vinos tranquilos blancos, tintos y rosados.

— Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %.

— En la fase de envasado, los vinos tintos presentan un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro.

— Después de la fermentación, los vinos blancos y rosados presentan un contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 4 gramos por litro.

— Después de la fermentación, los vinos rojos presentan un contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 3 gramos por litro.

— Los contenidos de acidez total, acidez volátil y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

Los tintos son de color oscuro, con aromas finos y elegantes de frutos rojos, a menudo de cuero, cacao y taninos amplios y redondos. Vinos de larga conservación, requieren envejecimiento prolongado en madera para la maduración.

Los rosados son equilibrados y finos, con aromas florales y afrutados y buena estructura en boca, lo que garantiza una buena conservación.

Los blancos son complejos y bien equilibrados, por lo general con aromas florales, balsámicos y de piñones, una elegante vivacidad, buena persistencia en boca y excelente potencial de conservación.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica de cultivo

— Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea.

La separación entre las hileras no puede ser superior a 2,50 metros y la separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 m.

— Las vides se podan en poda corta (en vaso o cordón de Royat), con un máximo de doce yemas francas por cepa. Cada pulgar lleva un máximo de dos yemas francas. No obstante, las cepas de syrah N pueden tener hasta dieciocho yemas francas, con un máximo de tres por pulgar.

— Las viñas de más de cincuenta años (51.ª foliación) pueden podarse con un máximo de doce yemas francas por cepa.

— El riego durante el período vegetativo de la vid solo puede autorizarse en caso de sequía persistente y cuando esta afecta al correcto desarrollo fisiológico de la vid y la buena maduración de las uvas.

— Queda prohibida la fertirrigación fuera del período de riego autorizado.

— Quedan prohibidas las instalaciones de riego subterráneas.

— Cuando se autorice el riego, la carga media máxima por parcela de regadío será de 5 500 kilogramos por hectárea.

— Queda prohibido todo desherbado químico.

— Queda prohibida la utilización de vendimiadoras o de cualquier otro medio que no permita transportar los racimos de uva enteros hasta los lugares de vinificación.

— Es obligatoria la selección de la vendimia a fin de garantizar un estado cualitativo óptimo.

— La vendimia se transporta en recipientes con una capacidad máxima de 50 kilogramos de uva.

2. Práctica enológica específica

— Está prohibida la utilización de trozos de madera.

— Para la elaboración de los vinos rosados, se autoriza la utilización de carbones para uso enológico en el caso de los mostos y vinos nuevos aún en fermentación procedentes de la prensa, hasta un límite del 10 % del volumen de vinos rosados elaborados por el vinificador de que se trate, para la cosecha considerada y con una dosis máxima de 60 gramos por hectolitro.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a escala comunitaria y en el código rural y de pesca marítima.

5.2. *Rendimientos máximos*

45 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, vinificación, elaboración y crianza de los vinos se realizan en el territorio de las zonas de los términos municipales siguientes del departamento de Bouches-du-Rhône, con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2023: Aix-en-Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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 rouges 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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

8.1. *Datos de la zona geográfica*

a) - Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica, situada a las puertas de Aix-en-Provence, se ubica en un circo rodeado de bosques, drenado por el riachuelo Arc y protegido de los vientos por las colinas de Barres de Langesse y Gran Cabri, y de la montaña de Cengle, al pie del imponente macizo rocoso de la montaña Saint-Victoire.

El nombre de la denominación de origen controlada está vinculado a la aldea de «Palette», del término municipal de Tholonet.

Las parcelas destinadas a la vendimia están delimitadas con precisión sobre formaciones calizas terciarias del Luteciense, que corresponden, en este sector, a las formaciones calizas lacustres de Montaiguet y Langesse surgidas en partes de los términos municipales de Meyreuil, Tholonet y Aix-en-Provence, en los que se ubica la zona geográfica.

Para designar estas formaciones, los geólogos también mencionan el horizonte de «Palette».

Los suelos arcilloso-calcáreos, pedregosos y bien drenados, se desarrollan principalmente sobre las calizas lacustres de Langesse y Montaiguet y los depósitos coluviales lindantes.

La topografía redunda en un clima mediterráneo particular, protegido de los vientos fríos del norte, y crea emplazamientos caracterizados por laderas y piedemontes con una media de 3 000 horas de sol y una pluviometría anual media de 650 milímetros. A este contexto climático, ya de por sí favorable, se suma el efecto moderador de la apertura, a través del valle de Arc, sobre la laguna Étang de Berre, cuyas brisas marinas atenúan el calor del sol veraniego y aseguran una ligera humedad nocturna, creando así condiciones óptimas para la maduración de la uva.

Los viñedos se sitúan en un paisaje magnífico cuyas siluetas negras de cipreses, viñas, olivos y pinos surgidas de la tierra roja sirvieron de inspiración al pintor Cézanne.

b) - Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

El cultivo de la vid, que se remonta a tiempos antiguos en la comarca de Aix, se volvió más sistemático en la época del rey René, el rey viticultor, duque de Anjou y conde de Provenza. Ese rey introdujo las variedades «Panse» y las uvas «Muscats» en Provenza, que perduran todavía en el territorio de «Palette». En aquella época, los vinos procedentes de las laderas que bordeaban el valle de Arc gozaban de una fama muy especial e incluso del favor del rey.

En 1455, este se convirtió en propietario del castillo y dominio de Gardanne, situados en el extremo sur del territorio de Meyreuil.

Fuera de su propio dominio y en las zonas aledañas, el rey René también promovió el cultivo de la vid. Al conceder un permiso para una nueva subdivisión de parcelas entre particulares en Gardanne, impuso la condición de que se plantasen de vides (Archivos de Bouches-du-Rhône, 1472).

Los registros antiguos de la orden de los Grandes Carmelitas de Aix (Archivos departamentales) revelan que estos monjes de origen provenzal eran propietarios de la «Bastide de Meyreuil» en 1551. Explotaban esta zona desarrollando la producción oleícola y especialmente la vitivinícola, esforzándose por mejorar la calidad de los vinos y licores elaborados. Los vinos, reconocidos como extraordinarios, se envejecían en bodegas subterráneas que todavía existían en 2009, excavadas en la colina por los propios monjes.

Tras sucesivas adquisiciones, estas tradiciones han sido mantenidas en la finca, primero por parte de la familia Pascalis y, luego, por la de la familia Rougier. Así pues, el «Domaine de la Simone» se ha ido formando por una serie de compras efectuadas por los bisabuelos, abuelo y padre de Jean Rougier. La primera de estas adquisiciones data de 1838 y la más reciente, de 1896. Ellas han permitido la reconstrucción y posterior desarrollo de las tierras que habían pertenecido en otros tiempos a la antigua «Bastide» de los Grandes Carmelitas y a una de las residencias del rey René. Los vinos del «Château Simone» deben su reputación, tanto en Francia como en el extranjero, a la selección de las variedades de uva realizada por esta familia, a su esmero en la vinificación y al envejecimiento natural en las bodegas subterráneas de la finca. En 1946, la familia Rougier solicitó el reconocimiento de la finca como denominación de origen controlada. Al tener la denominación de origen controlada la consideración de derecho colectivo, se propuso el reconocimiento del antiguo nombre de «Palette», que recogía también a las aldeas circundantes (los tres Sautets, Languesse, etc.) donde también se elaboraban estos vinos de renombre (bajo los nombres «Domaine du Montaiguet», «La Dominante», etc.).

Los viñedos de «Palette», existentes desde hace quinientos años, se distinguen por la diversidad de variedades cultivadas, entre las que se incluyen tanto variedades clásicas mediterráneas (bourboulenc B, clairette B, cinsaut N, grenache N, mourvèdre N) como otras más antiguas (brun Fourca N, colombaud B, panse muscade B, panse du Roy René), que han contribuido a la fama de los vinos «Palette», reconocidos como denominación de origen controlada el 28 de abril de 1948.

En 2009, los viñedos ocupaban una superficie de cuarenta y tres hectáreas, con una producción anual de 1 600 hectolitros repartidos entre cinco viticultores.

8.2. *Datos sobre la calidad y las características de los productos*

Los tintos y rosados son vinos de ensamblaje.

Los tintos se elaboran principalmente a partir de las variedades grenache N y mourvèdre N, a las que se añaden algunas variedades antiguas que ya no existen en el resto de la zona meridional.

Son vinos de color oscuro, con aromas finos y elegantes de frutos rojos, a menudo de cuero, cacao y taninos amplios y redondos. Vinos de larga conservación, requieren envejecimiento prolongado en madera para la maduración.

Los rosados se elaboran principalmente a partir de las variedades grenache N y cinsaut N, a las que también se añaden algunas variedades muy antiguas.

Son vinos equilibrados y finos, con aromas florales y afrutados y buena estructura en boca, lo que garantiza una buena conservación.

Los blancos se elaboran principalmente a partir de las variedades clairette B y clairette rose Rs, a las que se añade una gama de variedades de implantación muy antigua.

Son vinos complejos y bien equilibrados, por lo general con aromas florales, balsámicos y de piñones, una elegante vivacidad, buena persistencia en boca y excelente potencial de conservación.

8.3. *Interacciones causales*

La combinación del mesoclima seco con amplitudes térmicas atenuadas, la topografía en forma de circo al abrigo de los vientos del norte, suelos poco profundos que se han desarrollado sobre formaciones arcillo-calcáreas y la ubicación en laderas, confieren a todos los viñedos de «Palette» condiciones de maduración favorables para todas las variedades de uva.

Los productores han decidido mantener una amplia biodiversidad vegetal, resistiendo a cualquier tentación de reducir la gama de variedades cultivadas. En el contexto de «Palette», esta diversidad vegetal es la garantía de la mejor expresión del terruño. Las variedades antiguas, meticulosamente conservadas, asociadas a las variedades tradicionales mediterráneas contribuyen a la originalidad de los vinos de «Palette» y a la especial aptitud para el envejecimiento por la que son tan renombrados.

La gestión óptima de las vides (control del vigor y del potencial productivo mediante prácticas de bajo rendimiento con podas cortas) y las condiciones óptimas de maduración redundan en vinos con una estructura idónea para el envejecimiento, a veces durante mucho tiempo y en madera, como es el caso de los tintos.

A fin de respetar los métodos de cultivo y velar por la calidad y las características de la materia prima, la vendimia es siempre manual y las uvas se transportan enteras hasta los lugares de vinificación.

Ya en 1772, un tal Reboul, abogado del parlamento francés, señalaba en sus «Observaciones sobre la agricultura provenzal» los motivos principales, es decir, «la influencia del clima, la calidad del suelo, la diferencia de los vientos preponderantes, la distancia de la lluvia y la niebla, la fluidez del aire, las exposiciones favorables y ubicaciones aventajadas de los viñedos [...]», que contribuyen a la calidad de los vinos.

Antoine David (en folio Aix - David 1772) afirma que «el señor Arnaud, posadero del hotel Saint-Jacques de Aix, propietario de una bastida situada en la región de Aix, distrito de Montaiguet, donde ha plantado vides en parte de Mourvèdre y en parte de Brun-Fourcat, elabora allí el vino preferido entre todos los de Provenza por los extranjeros que visitan la zona».

La reputación de los vinos de Tholonet y Meyreuil en aquel entonces era tal que «a partir del siglo XVIII, a los habitantes de Meyreuil se les permitía llevar su vino libre de impuestos a la ciudad de Aix» (Enciclopedia de Bouches-du-Rhône, tomo XV, página 168).

En 1906, el rey Eduardo VII de Inglaterra, en su paso por la región, se detuvo especialmente «para venir a degustar los grandes vinos del terruño».

Esta reputación se ha confirmado a lo largo de los siglos. Así, en 1948, el informe pericial relativo al reconocimiento de los vinos «Palette» como denominación de origen controlada subrayaba que «los vinos Palette, que se remontan a una tradición muy antigua, pueden enorgullecerse de su calidad, unánimemente reconocida».

La notoriedad de los vinos de «Palette» es histórica y el saber hacer de los productores, ampliamente corroborado.

Los vinos de esta denominación de origen controlada tienen mucha aceptación y una gran parte de la producción se destina a grandes restaurantes y a la exportación fuera del territorio francés.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción para la vinificación, elaboración y crianza de los vinos, está constituida por la parte del territorio no comprendida en la zona geográfica de los municipios de Meyreuil y Le Tholonet, en el departamento de Bouches-du-Rhône.

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos amparados por la denominación de origen controlada de «Palette» puede mencionar la unidad geográfica mayor de «Vin de Provence». El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no superará, ni en altura ni en anchura, al de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada. La unidad geográfica mayor «Vin de Provence» debe figurar en el mismo campo visual que el nombre de la denominación de origen controlada.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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