C/2025/1043

11.2.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1043)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Palette»

PDO-FR-A0185-AM02

Data della comunicazione: 15.1.2025

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Zona geografica

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione «Palette», la sezione IV «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», punto 1 «Zona geografica», è completata, senza alcuna modifica, con il riferimento al codice geografico ufficiale del 1º gennaio 2023.

Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione del codice geografico ufficiale vigente nel 2023, pubblicato dall'INSEE, e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è completato con questo riferimento alla voce «Zona geografica».

2. Pratiche colturali

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione «Palette», la sezione VI «Conduzione del vigneto» è integrata come segue:

— al punto 2, lettera b), «Altre pratiche colturali», è inserita una disposizione per precisare che è vietato il diserbo chimico;

— al punto 3, «Irrigazione», sono specificate le disposizioni che disciplinano la pratica dell'irrigazione. In particolare, sono vietati la fertirrigazione al di fuori del periodo di irrigazione autorizzato e gli impianti di subirrigazione ed è ridotta, da 6 000 a 5 500 kg/ha, la produzione massima media per parcella irrigata al fine di preservare la qualità delle uve.

Tali disposizioni sono riportate nella sezione «Pratiche di vinificazione» del documento unico.

3. Data di circolazione dei vini

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione «Palette» è modificata la sezione IX relativa alla trasformazione dei vini e al confezionamento. Al punto 5, la data di circolazione dei vini tra grossisti e commercianti è soppressa per consentire la circolazione tra tutti gli operatori ed eliminare qualsiasi rischio di concorrenza sleale.

Questa modifica non incide sul documento unico.

4. Obblighi di controllo degli operatori

I capitoli II e III del disciplinare relativi agli obblighi di comunicazione degli operatori e ai principali punti da controllare sono aggiornati per allinearli al piano di controllo della denominazione.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Palette

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La denominazione di origine «Palette» è riservata ai vini fermi bianchi, rossi e rosati.

— I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %.

— In fase di confezionamento, i vini rossi hanno un tenore di acido malico pari o inferiore a 0,4 grammi per litro.

— Dopo la fermentazione, i vini bianchi e rosati hanno un tenore di zuccheri fermentescibili pari o inferiore a 4 grammi per litro.

— Dopo la fermentazione, i vini rossi hanno un tenore di zuccheri fermentescibili pari o inferiore a 3 grammi per litro.

— I tenori di acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale corrispondono a quelli stabiliti dalla normativa europea.

I vini rossi sono di colore scuro, sprigionano aromi raffinati ed eleganti di frutti rossi, spesso di cuoio e cacao, e sono caratterizzati da tannini ampi e rotondi. Sono vini in grado di conservarsi a lungo e che necessitano di un lungo periodo di affinamento in legno.

I vini rosati sono equilibrati e raffinati, sprigionano aromi floreali e fruttati e hanno una buona struttura al palato, garanzia di una buona conservazione.

I vini bianchi sono complessi e ben equilibrati, sprigionano generalmente aromi floreali e balsamici e profumo di pinoli e hanno un'elegante vivacità, una buona persistenza al palato e un sorprendente potenziale d'invecchiamento.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica colturale

— La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro.

La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

— Le viti sono potate corte (ad alberello o a cordone di Royat), con un massimo di 12 gemme franche per ceppo. Ogni sperone reca al massimo 2 gemme franche, salvo nel Syrah N, in cui i ceppi possono avere fino a 18 gemme franche, con un massimo di 3 gemme franche per sperone.

— Le viti di età superiore ai 50 anni (51ª foglia) possono essere potate con più di 12 gemme franche per ceppo.

— Durante il periodo vegetativo della vite, l'irrigazione può essere autorizzata solo in caso di siccità persistente e tale da compromettere il corretto sviluppo fisiologico della pianta e la buona maturazione dell'uva.

— La fertirrigazione è vietata al di fuori del periodo d'irrigazione autorizzato.

— Gli impianti di subirrigazione sono vietati.

— Nei casi in cui l'irrigazione è consentita, la produzione massima media per parcella irrigata è fissata a 5 500 kg per ettaro.

— È vietato qualunque tipo di diserbo chimico.

— È vietato l'uso di vendemmiatrici o di qualsiasi altro mezzo che non consenta il trasporto dei grappoli interi verso i siti di vinificazione.

— È obbligatoria la cernita delle uve vendemmiate per poter garantire la qualità ottimale della vendemmia.

— Le uve vendemmiate sono trasportate in recipienti di capacità non superiore a 50 kg di uva.

2. Pratica enologica specifica

— È vietato l'uso di scaglie di legno.

— Per l'elaborazione dei vini rosati è autorizzato l'uso del carbone per uso enologico per i mosti e i vini nuovi ancora in fermentazione provenienti dalla pressa nel limite del 10 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione, per la vendemmia considerata e a una dose massima di 60 grammi per ettolitro.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

5.2. *Rese massime*

45 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nel territorio di parti dei comuni seguenti del dipartimento delle Bouches-du-Rhône, secondo il codice ufficiale geografico del 2023: Aix-en-Provence, Meyreuil e Le Tholonet.

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *Informazioni sulla zona geografica*

a) - Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica, situata alle porte di Aix-en-Provence, sorge in un anfiteatro naturale circondato da boschi, drenato dal piccolo fiume Arc e protetto dai venti dalle alture delle Barres de Langesse e del Grand Cabri e dal monte Cengle, ai piedi dell'imponente massiccio roccioso della montagna della Sainte-Victoire.

Il nome della denominazione di origine controllata è legato alla frazione di «Palette» situata nel comune di Le Tholonet.

Le parcelle destinate alla raccolta delle uve sono precisamente delimitate sulle formazioni dei calcari terziari del Luteziano, che in questo settore corrispondono alle formazioni di calcari lacustri del Montaiguet e di Langesse affioranti su una parte dei comuni di Meyreuil, Le Tholonet e Aix-en-Provence, su cui insiste la zona geografica.

Per designare queste formazioni i geologi fanno riferimento anche all'orizzonte di «Palette».

I suoli argilloso-calcarei, sassosi e ben drenati si sviluppano principalmente sui calcari lacustri di Langesse e del Montaiguet e sui loro depositi colluviali accumulatisi ai margini laterali.

La topografia dà origine a un clima mediterraneo particolare schermato dai venti freddi provenienti da nord e determina, sui versanti collinari e nelle zone pedemontane, un soleggiamento annuale medio di 3 000 ore e una pluviometria annuale media di 650 millimetri. A questo contesto climatico, di per sé già favorevole, si aggiunge l'effetto delle brezze marine dell'Etang de Berre, su cui si apre la valle dell'Arc, che mitigano le forti calure estive e mantengono una leggera umidità notturna, creando in tal modo condizioni ottimali per la maturazione delle uve.

La zona vinicola è situata nel cuore di una magnifica campagna, in cui i cipressi, con il loro profilo nero e affusolato, le viti, gli ulivi e i pini che svettano sulla terra rossa hanno ispirato il pittore Cézanne.

b) - Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Coltivata da tempi antichissimi nell'area del Pays d'Aix, la vite divenne oggetto di una coltivazione più metodica all'epoca di Renato d'Angiò, detto il «re viticoltore», Duca d'Angiò e Conte di Provenza, che proprio in Provenza introdusse i vitigni «Panse» e le uve «Moscato», tuttora presenti nel territorio della DOP «Palette». All'epoca, i vini prodotti sulle colline che delimitavano la valle dell'Arc godevano di una fama molto particolare e del favore dello stesso re.

Nel 1455 il re divenne proprietario del castello e della tenuta di Gardanne, situati sul confine meridionale del territorio di Meyreuil.

Fuori e nei dintorni della sua tenuta, re Renato promosse la coltivazione della vite. Per sua volontà, a Gardanne, qualsiasi ulteriore frazionamento dei terreni tra i privati fu ammessa solo a condizione che vi si impiantassero dei vigneti («Archives des Bouches-du-Rhône», 1472).

Dalla lettura delle antiche raccolte dei grandi carmelitani di Aix (archivi dipartimentali) apprendiamo che nel 1551 questi monaci di origine provenzale erano i proprietari della «Bastide de Meyreuil», una tenuta in cui essi svilupparono l'olivicoltura e soprattutto la viticoltura, impegnandosi nel migliorare la qualità dei vini e delle acqueviti prodotti. Già a quei tempi, i vini, ormai di riconosciuta importanza, erano affinati in cantine sotterranee scavate nella collina dagli stessi monaci e ancora esistenti nel 2009.

Con le acquisizioni successive della tenuta, queste tradizioni sono state mantenute dapprima dalla famiglia Pascalis e poi dalla famiglia Rougier. Il «Domaine de la Simone» è il risultato dei vari acquisti effettuati dai bisnonni, dal nonno e dal padre di Jean Rougier. Tali acquisizioni, la prima risalente al 1838 e l'ultima al 1896, hanno permesso di ricostituire e, successivamente, di sviluppare quelli che un tempo erano l'antica «Bastide» dei grandi carmelitani e il «Rendez-Vous» di re Renato. La selezione dei vitigni da parte di questa famiglia, la vinificazione estremamente meticolosa e l'invecchiamento naturale nelle cantine sotterranee della tenuta hanno conferito crescente notorietà ai vini «Château Simone», sia in Francia che all'estero. Nel 1946 la famiglia Rougier chiese che alla produzione della tenuta fosse riconosciuta la denominazione di origine controllata. Poiché la denominazione di origine controllata era considerata un diritto collettivo, si propose un riconoscimento del vecchio nome «Palette» che tenesse conto anche delle frazioni vicine (Trois Sautets, Languesse, ecc.), anch'esse zone di produzione di questi vini rinomati (insieme al «Domaine du Montaiguet», a «La Dominante», ecc.).

L'originalità dei vigneti della DOP «Palette», coltivati da 500 anni, risiede pertanto nel loro ricco assortimento varietale, costituito dai classici vitigni mediterranei, quali il Bourboulenc B, il Clairette B, il Cinsaut N, il Grenache N e il Mourvèdre N, e da vitigni più antichi, quali il Brun Fourca N, il Colombaud B, il Panse muscade B e il Panse du Roy René, che hanno contribuito alla fama dei vini «Palette», riconosciuti come denominazione di origine controllata il 28 aprile 1948.

Nel 2009 la zona vitivinicola si estendeva su 43 ettari e la produzione annua, ripartita tra cinque viticoltori, era di 1 600 ettolitri.

8.2. *Informazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti*

I vini rossi e rosati sono vini assemblati.

I vini rossi sono ottenuti principalmente dai vitigni Grenache N e Mourvèdre N, ai quali sono abbinati alcuni vitigni più antichi ormai scomparsi dal resto della regione meridionale.

Si tratta di vini di colore scuro che sprigionano aromi raffinati ed eleganti di frutti rossi, spesso di cuoio e cacao, e sono caratterizzati da tannini ampi e rotondi. Sono vini in grado di conservarsi a lungo e che necessitano di un lungo periodo di affinamento in legno.

I vini rosati sono ottenuti principalmente dai vitigni Grenache N e Cinsaut N, ai quali sono abbinati anche alcuni vitigni molto antichi.

Sono equilibrati e raffinati, sprigionano aromi floreali e fruttati e hanno una buona struttura al palato, garanzia di una buona conservazione.

I vini bianchi sono ottenuti principalmente dai vitigni Clairette B e Clairette rose Rs, ai quali viene abbinata una gamma di vitigni di antichissimo impianto.

Sono complessi e ben equilibrati, sprigionano generalmente aromi floreali e balsamici e profumo di pinoli, hanno un'elegante vivacità, una buona persistenza al palato e un sorprendente potenziale d'invecchiamento.

8.3. *Interazioni causali*

La presenza di un mesoclima secco con escursioni termiche attenuate, associato a una topografia a forma di anfiteatro protetto dai venti del nord, a suoli poco profondi sviluppatisi su formazioni argilloso-calcaree e a rilievi collinari, garantisce all'intera zona vinicola della DOP «Palette» condizioni di maturazione favorevoli a tutti i vitigni.

I produttori hanno preferito mantenere un'ampia biodiversità vegetale, rifuggendo da qualsiasi tentazione di semplificare l'assortimento varietale. Nel contesto della DOP «Palette», questa biodiversità garantisce la miglior espressione del terroir. I vitigni antichi, meticolosamente tutelati, uniti ai vitigni mediterranei tradizionali, contribuiscono all'originalità dei vini «Palette» e alla particolare vocazione all'invecchiamento che li ha resi famosi.

Grazie al connubio tra una gestione ottimale della pianta, il controllo del vigore e del potenziale produttivo attraverso pratiche di bassa resa basate sul metodo della potatura corta e condizioni di maturazione ottimali, i vini hanno acquisito una struttura tale da consentirne l'invecchiamento, talvolta per molto tempo e in legno, come nel caso dei vini rossi.

Al fine di rispettare i metodi colturali, la qualità e le caratteristiche della materia prima, la vendemmia è sempre effettuata manualmente per consentire il trasporto di grappoli interi ai siti di vinificazione.

Già nel 1772, Maître Reboul, avvocato presso il Parlamento, nelle sue «Observations sur l'agriculture de Provence» sottolineava alcuni fattori principali che contribuiscono alla qualità del vino: «l'influenza del clima, la qualità del suolo, la diversità dei venti presenti, la posizione riparata da piogge e nebbie, la fluidità dell'aria, l'esposizione favorevole, il vantaggio dei siti…».

Antoine David (in folio, Aix – David, 1772) afferma che «il signor Arnaud, vinaio della locanda Saint-Jacques di Aix, produce nella sua tenuta nelle campagne di Aix, nella zona del Montaiguet, che coltiva in parte a Mourvèdre e in parte a Brun-Fourcat, un vino che, tra tutti quelli di Provenza, è il preferito da ogni forestiero che giunga da quelle parti».

A quei tempi i vini di Le Tholonet e Meyreuil godevano di una fama tale che «a partire dal XVIII secolo gli abitanti di Meyreuil potevano far entrare in franchigia il loro vino nella città di Aix» («Encyclopédie des Bouches-du-Rhône», tomo XV, pag. 168).

Nel 1906 il re d'Inghilterra Edoardo VII, di passaggio nella regione, fece di proposito una deviazione «per andare a degustare i grandi vini del territorio».

La fama così acquisita si è confermata nel corso dei secoli. Nel 1948 la perizia redatta per il riconoscimento dei vini «Palette» come denominazione di origine controllata sottolineava: «è con orgoglio che i vini Palette, frutto di una tradizione molto antica, possono rivendicare il loro prestigio unanimemente riconosciuto».

La notorietà dei vini «Palette» ha attraversato la storia e le competenze dei produttori si sono confermate.

Con una buona quota di mercato oltre i confini del territorio nazionale e rivolta alla grande ristorazione o all'esportazione, la denominazione di origine controllata dà il giusto valore a questa produzione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dalla parte del territorio non compresa nella zona geografica dei comuni di Meyreuil e Le Tholonet, nel dipartimento delle Bouches-du-Rhône.

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

L'etichetta dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata «Palette» può precisare l'unità geografica più ampia «Vin de Provence». Le dimensioni dei caratteri di questa unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. L'unità geografica più ampia «Vin de Provence» figura nello stesso campo visivo del nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

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