# Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/1043)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

**«Palette»**

**PDO-FR-A0185-AM02**

**Data da comunicação: 15.1.2025**

## DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

### 1. Área geográfica

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Palette» é completado sem outras alterações na parte IV — «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações», ponto 1 — «Área geográfica», acrescentando-se a referência ao *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 1 de janeiro de 2023.

Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão *do Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) vigente em 2023 e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

O documento único é completado com esta referência na rubrica «área geográfica».

### 2. Práticas de cultivo

No capítulo I do caderno de especificações da denominação «Palette», completa-se a parte VI — «Condução da vinha» do seguinte modo:

— no ponto 2, alínea b) «Outras práticas de cultivo»: é aditada uma disposição para clarificar que a monda química é proibida;

— no ponto 3 «Irrigação»: as disposições que regem a prática da irrigação são especificadas. A rega fertilizante é proibida fora do período de rega autorizado e as instalações de irrigação subterrânea são proibidas. A carga média máxima das parcelas irrigadas é reduzida de 6 000 kg/ha para 5 500 kg/ha, a fim de preservar a qualidade das uvas.

Estas disposições são introduzidas no ponto «Práticas vitivinícolas» do documento único.

### 3. Data de circulação dos vinhos

O capítulo I do caderno de especificações da denominação «Palette» é alterado na parte IX «Transformação e acondicionamento dos vinhos». No ponto 5, suprime-se a data de circulação dos vinhos entre comerciantes e de colocação no mercado, a fim de permitir a circulação dos vinhos entre todos os operadores e eliminar qualquer risco de concorrência desleal.

Esta supressão não afeta o documento único.

### 4. Obrigações de controlo dos operadores

Atualizam-se os capítulos II e III do caderno de especificações relativos às obrigações declarativas dos operadores e aos principais pontos a verificar, a fim de os alinhar com o plano de controlo da denominação.

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

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Palette

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

A denominação de origem «Palette» está reservada aos vinhos tranquilos brancos, tintos e rosados.

— Os vinhos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,5 %.

— Na fase de acondicionamento, os vinhos tintos apresentam um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro.

— Os vinhos brancos e rosados apresentam, após fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis igual ou inferior a 4 gramas por litro.

— Os vinhos tintos apresentam, após fermentação, um teor de açúcares fermentescíveis igual ou inferior a 3 gramas por litro.

— Os teores de acidez total, acidez volátil e dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação da UE.

Os vinhos tintos são de cor escura, com aromas finos e elegantes de frutos vermelhos, frequentemente de couro e cacau, com taninos amplos e redondos. São vinhos com um período de conservação longo, que necessitam de um período de estágio em madeira prolongado.

Os vinhos rosados são equilibrados e finos, com aromas florais e frutados e uma boa estrutura no palato, assegurando uma boa conservação.

Os vinhos brancos são complexos e bem equilibrados, geralmente com aromas florais, balsâmicos e de pinhões, apresentando uma vivacidade elegante, uma boa persistência no palato e um potencial de guarda surpreendente.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas de cultivo

— A densidade mínima de plantação das vinhas é de 4 000 pés por hectare.

A distância entre as linhas não pode exceder 2,50 m e a distância entre os pés, numa mesma linha, não pode ser inferior a 0,80 m.

— As vinhas são podadas em poda curta (taça ou cordão Royat), com um máximo de 12 olhos francos por pé. Cada talão tem um máximo de dois olhos francos. Contudo, os pés de *syrah* N podem ter até 18 olhos francos, com um máximo de três olhos francos por talão.

— As vinhas com mais de 50 anos (51.ª folha) podem ser podadas com mais de 12 olhos francos por pé.

— A irrigação durante o período vegetativo da vinha só pode ser autorizada em caso de seca persistente e se esta for prejudicial ao bom desenvolvimento fisiológico da videira e à maturação adequada das uvas.

— A rega fertilizante é proibida fora do período de irrigação autorizado.

— São proibidas as instalações de irrigação subterrânea.

— Nos casos em que seja permitida a irrigação, a carga média máxima das parcelas irrigadas é fixada em 5 500 kg por hectare.

— É proibida a monda química.

— É proibida a utilização da máquina de vindimar ou de qualquer outro meio que não permita o transporte dos cachos de uvas inteiros para os locais de vinificação.

— A seleção das uvas vindimadas é obrigatória a fim de assegurar a máxima qualidade das mesmas.

— As uvas são transportadas em recipientes com uma capacidade máxima de 50 kg.

2. Prática enológica específica

— É proibida a utilização de aparas de madeira.

— Para a produção de vinhos rosados, é autorizada a utilização de carvões enológicos nos mostos e vinhos novos ainda em fermentação, logo após a prensagem, até 10 % do volume dos vinhos rosados produzidos pelo vinicultor em causa, para a colheita em causa e com uma dose máxima de 60 gramas por hectolitro.

Além das disposições supramencionadas, os vinhos devem cumprir, em termos de práticas enológicas, as obrigações previstas na legislação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

5.2. *Rendimentos máximos*

45 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a produção e o estágio dos vinhos ocorrem no território das partes dos seguintes municípios do departamento de Bouches-du-Rhône, com base no *Code officiel géographique* de 2023: Aix-en--Provence, Meyreuil, Le Tholonet.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

*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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *Informações sobre a área geográfica*

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica, situada às portas de Aix-en-Provence, faz parte de um anfiteatro natural rodeado por zonas arborizadas, irrigado pelo pequeno rio Arc e protegido dos ventos pelos montes Barres de Langesse e Grand Cabri e pela montanha Cengle, no sopé da enorme massa rochosa da serra de Sainte-Victoire.

O nome da denominação de origem controlada está ligado à aldeia de «Palette» situada no município de Tholonet.

As parcelas destinadas à colheita são delimitadas com precisão pelas formações calcárias terciárias do Luteciano, que correspondem, neste setor, às formações calcárias lacustres de Montaiguet e Langesse, que afloram numa parte dos municípios de Meyreuil, Tholonet e Aix-en-Provence, nos quais assenta a área geográfica.

Os geólogos também se referem a estas formações como o horizonte de «Palette».

Os solos argilocalcários, pedregosos e bem drenados desenvolveram-se principalmente sobre os calcários lacustres de Langesse e Montaiguet e sobre os seus depósitos coluviais acumulados nas margens.

A topografia dá origem a um clima mediterrânico particular, protegido dos ventos frios setentrionais, e cria encostas e sopés com uma insolação média anual de 3 000 horas e uma precipitação média anual de 650 milímetros. A este clima já de si favorável junta-se o efeito moderador da abertura da paisagem, pelo vale do Arc, sobre a lagoa de Berre, cujas brisas marinhas atenuam os calores estivais e mantêm uma ligeira humidade noturna, criando assim condições ótimas de maturação das uvas.

As vinhas estão no centro de uma paisagem magnífica que inspirou o pintor Cézanne, com os fusos negros dos seus ciprestes, as vinhas, os olivais e os pinheiros a emergirem do solo vermelho.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

A vinha, cultivada desde há muito tempo na região de Aix, foi objeto de uma cultura mais metódica na época do rei Renato, o rei viticultor, duque de Anjou e conde da Provença. O rei Renato introduziu na Provença as castas «panse» e as uvas «muscats», ainda presentes no território de «Palette». Nessa época, os vinhos das encostas limítrofes do vale do Arc gozavam de uma reputação muito especial e eram procurados pelo próprio rei.

Em 1455, este último tornou-se proprietário do castelo e do domínio de Gardanne, nos confins meridionais do território de Meyreuil.

O rei promoveu o cultivo da vinha fora da propriedade real e nas zonas rurais circundantes. Por ordem sua, qualquer nova divisão do terreno entre particulares só foi permitida na condição de aí serem plantadas vinhas (*Archives des Bouches-du-Rhône* — 1472).

A leitura das antigas coletâneas dos *Grands Carmes d'Aix* [Grandes Carmelitas de Aix] (arquivos departamentais) revela que estes monges de origem provençal eram os proprietários da «Bastide de Meyreuil» em 1551. Nesta exploração, desenvolveram a cultura da oliveira e, sobretudo, a viticultura, procurando melhorar a qualidade dos vinhos e bebidas espirituosas produzidos. Os vinhos, reconhecidos como notáveis, já eram envelhecidos em adegas subterrâneas, que ainda existiam em 2009, escavadas pelos próprios monges na colina.

Na sequência de sucessivas aquisições da propriedade, estas tradições mantiveram-se graças à família Pascalis e, em seguida, à família Rougier. O «Domaine de la Simone» provém, assim, das diversas aquisições efetuadas pelos bisavôs, avô e pai de Jean Rougier. Estas aquisições, a primeira em 1838 e a última em 1896, permitiram reconstruir e, em seguida, desenvolver o que era a antiga «Bastide» dos *Grands Carmes* e o «Rendez-Vous» do rei Renato. A seleção das castas feita por esta família, a vinificação muito cuidadosa e o envelhecimento natural nas adegas subterrâneas da propriedade estiveram na origem da crescente notoriedade, tanto em França como no estrangeiro, dos vinhos «Château Simone». Em 1946, a família Rougier solicitou o reconhecimento da área como denominação de origem controlada. Uma vez que a denominação de origem controlada é considerada um direito coletivo, propõe-se o reconhecimento da antiga denominação «Palette», tendo igualmente em conta as aldeias circundantes (Les trois Sautets, Languesse, etc.), onde estes vinhos de renome são também produzidos (juntamente com «Domaine du Montaiguet», «La Dominante», etc.).

Assim, a originalidade das vinhas de «Palette», cultivadas há 500 anos, reside na variedade das suas castas, constituída por castas mediterrânicas tradicionais, como as castas *bourboulenc* B, *clairette* B, *cinsaut* N, *grenache* N e *mourvèdre* N, mas também por castas mais antigas, como as castas *brun-fourca* N, *colombaud* B, *panse-muscade* B e *panse-du-roy-rené*, que contribuíram para a reputação dos vinhos «Palette», reconhecidos como denominação de origem controlada em 28 de abril de 1948.

Em 2009, as vinhas totalizavam 43 hectares, com uma produção anual de 1 600 hectolitros, repartida por cinco viticultores.

8.2. *Informações sobre a qualidade e as características dos produtos*

Os vinhos tintos e rosados são vinhos de lote.

Os vinhos tintos são produzidos principalmente a partir das castas *grenache* N e *mourvèdre* N, às quais se juntam algumas castas antigas, atualmente inexistentes no resto da zona meridional.

Estes vinhos são de cor escura, com aromas finos e elegantes de frutos vermelhos, frequentemente de couro e cacau, com taninos amplos e redondos. São vinhos com um período de conservação longo, que necessitam de um período de estágio em madeira prolongado.

Os vinhos rosados são produzidos principalmente a partir das castas *grenache* N e *cinsaut* N, às quais se juntam também algumas castas muito antigas.

São vinhos equilibrados e finos, com aromas florais e frutados e uma boa estrutura no palato, assegurando uma boa conservação.

Os vinhos brancos são produzidos principalmente a partir das castas *clairette* B e *clairette-rose* R, às quais se juntam uma variedade de castas com uma implantação muito antiga.

São complexos e bem equilibrados, geralmente com aromas florais, balsâmicos e de pinhões, apresentando uma vivacidade elegante, boa persistência no palato e um potencial de guarda surpreendente.

8.3. *Interações causais*

A combinação de um mesoclima seco com variações térmicas atenuadas, topografia em forma de anfiteatro protegido dos ventos setentrionais, solos pouco profundos desenvolvidos sobre formações argilocalcárias e encostas, confere à zona vitícola de «Palette» condições de maturação favoráveis a todas as castas.

Os produtores privilegiaram a manutenção de uma grande biodiversidade vegetal, renunciando a qualquer tentação de simplificação do encepamento. No contexto do vinho «Palette», esta diversidade vegetal garante a melhor expressão da região demarcada. As castas antigas, meticulosamente salvaguardadas, em conjunto com as castas mediterrânicas tradicionais, contribuem para a originalidade e aptidão específica para o envelhecimento dos vinhos «Palette», responsável pela sua reputação.

Graças à combinação de uma gestão otimizada das plantas, controlando o vigor e o potencial de produção por meio de práticas de baixos rendimentos baseadas no método de poda curta e nas melhores condições de maturação, os vinhos apresentam uma estrutura que lhes permite envelhecer, por vezes prolongadamente e em madeira, como no caso dos vinhos tintos.

A fim de respeitar os métodos de cultivo, a qualidade e as características da matéria-prima, a vindima é sempre manual, a fim de transportar as uvas inteiras até aos locais de vinificação.

Já em 1772, Reboul, advogado no Parlamento, salienta nas suas «Observations sur l'agriculture de Provence» (Observações sobre a agricultura da Provença) que existem razões fundamentais que contribuem para a qualidade do vinho: «a influência do clima, a qualidade do solo, a diferença dos ventos existentes, a proteção da precipitação e do nevoeiro, a boa circulação do ar, a exposição, a excelente situação das vinhas...».

Antoine David (*in folio* Aix — David 1772) afirma que «o senhor Arnaud, administrador do Hotel Saint-Jacques em Aix, proprietário de uma quinta perto de Aix, na zona de Montaiguet, plantada em parte com *mourvèdre* e em parte com *brun-fourcat*, produz o vinho que os forasteiros que ali chegam preferem a todos os outros vinhos da Provença».

Os vinhos de Tholonet e Meyreuil gozavam de tão boa reputação que «a partir do século XVIII, os habitantes de Meyreuil puderam introduzir o seu vinho isento de direitos na cidade de Aix» (Encyclopédie des Bouches-du-Rhône — XV 168).

Em 1906, o rei de Inglaterra Eduardo VII, ao atravessar a região, fez um desvio especial «para degustar os grandes vinhos da região demarcada».

Esta reputação foi confirmada ao longo dos séculos. Assim, em 1948, o relatório pericial sobre o reconhecimento dos vinhos «Palette» como denominação de origem controlada indica que «os vinhos Palette, assentes numa tradição muito antiga, podem reivindicar o seu prestígio unanimemente reconhecido».

A reputação dos vinhos «Palette» resistiu à prova do tempo e confirmou o saber-fazer dos produtores.

Esta denominação de origem controlada confere o valor adequado à sua produção, grande parte da qual é destinada à grande restauração e à exportação.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e envelhecimento dos vinhos, é constituída pela parte do território não incluída na área geográfica dos municípios de Meyreuil e Le Tholonet, no departamento de Bouches-du-Rhône.

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos dos vinhos com denominação de origem controlada «Palette» podem indicar a unidade geográfica mais vasta «Vin de Provence». As dimensões dos carateres desta unidade geográfica não podem ultrapassar, em altura e largura, as dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. A unidade geográfica mais vasta «Vin de Provence» deve figurar no mesmo campo visual que o do nome da denominação de origem controlada.

**Hiperligação para o caderno de especificações**

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