C/2025/2150

9.4.2025

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/2025/2150)

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

«Les Baux de Provence»

PDO-FR-A0272-AM01

Data della comunicazione: 15.1.2025

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Zona geografica e zona di prossimità immediata**

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione «Les Baux de Provence», la sezione IV «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», punto 1 «Zona geografica», è rettificata, senza alcuna modifica, aggiungendo la formulazione più precisa «Tutte le fasi della produzione» prima delle parole «la vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini».

Nel capitolo I del disciplinare della denominazione «Les Baux de Provence», la sezione IV «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», punto 1 «Zona geografica» e punto 3 «Zona di prossimità immediata», è completata, senza alcuna modifica, con il riferimento al codice geografico ufficiale del 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 inserendo queste rettifiche sia al punto «Zona geografica» che al punto «Condizioni supplementari - zona di prossimità immediata».

2. **Superficie parcellare delimitata**

Nel capitolo I del disciplinare, la sezione IV, «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», è integrata al punto 2 «Superficie parcellare delimitata» per inserire le date dell'approvazione da parte dell'autorità nazionale competente della delimitazione delle parcelle della DOP all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'identificare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta interessata. La zona geografica risulta invariata.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

3. **Norme sulla proporzione dei vitigni**

Nel capitolo I del disciplinare, la sezione V, «Tipo di vitigni», è così modificata:

— per i vini rosati: onde preservare le pratiche di vinificazione e il carattere tipico dei vini rosati «Les Baux de Provence», la proporzione di varietà bianche nell'assemblaggio è abbassata dal 50 % al 20 %;

— per i vini bianchi: onde evitare di indicizzare la proporzione dei vitigni accessori in funzione di un unico vitigno, il roussanne B, la cui produzione è bassa e talvolta irregolare, il disciplinare è modificato fissando una proporzione massima del 30 %.

Queste modifiche non incidono sul documento unico.

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

4. **Conduzione del vigneto**

Nel capitolo I del disciplinare, la sezione VI, «Conduzione del vigneto», è modificata per specificare che è vietato l'uso di erbicidi sulla superficie del suolo della parcella. Tale disposizione si applica anche alle capezzagne e alle scarpate della parcella.

La modifica è riportata nel documento unico al punto «Pratiche di vinificazione».

5. **Metodo di elaborazione dei vini rosati**

Nel capitolo I del disciplinare, la sezione X, «Legame con la zona geografica», è integrata al punto 2 «Informazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti» per specificare che i vini rosati sono ottenuti mediante torchiatura e salasso.

Tale precisazione è stata riportata nel documento unico alla voce «Descrizione del vino (dei vini)».

6. **Data di immissione sul mercato dei vini rossi e bianchi**

Nel capitolo I del disciplinare, la sezione IX «Trasformazione, elaborazione, affinamento, confezionamento, immagazzinamento» è modificata per specificare che i vini rossi e bianchi sono immessi sul mercato per la vendita al consumatore al termine del periodo di affinamento, che per i vini bianchi va fino al 1º aprile dell'anno successivo alla vendemmia e per i vini rossi fino al 15 settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Tali precisazioni sono state riportate nel documento unico alla voce «Descrizione del vino (dei vini)».

7. **Cancellazione di una misura transitoria nella zona di prossimità immediata**

Nel capitolo I del disciplinare, la sezione XI «Misure transitorie» è modificata per eliminare una misura transitoria obsoleta relativa alla zona di prossimità immediata che prevedeva, a titolo transitorio, che la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini potessero avvenire fino alla raccolta del 2013 inclusa nel territorio del comune di Tarascon nel dipartimento Bouches-du-Rhône.

Questa cancellazione non incide sul documento unico.

8. **Obblighi di dichiarazione**

Il capitolo II del disciplinare della denominazione «Les Baux de Provence» è aggiornato per adeguare gli obblighi di dichiarazione degli operatori presso l'organismo di tutela e di gestione al piano di controllo della denominazione.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

9. **Punti principali del disciplinare da controllare**

Il capitolo III del disciplinare della denominazione «Les Baux de Provence» è aggiornato per adeguare la tabella che elenca i principali punti da controllare al piano di controllo della denominazione.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

10. **Riferimento alla struttura di controllo**

Il capitolo III del disciplinare, sezione II «Riferimenti relativi alla struttura di controllo», viene aggiornato onde precisare che il controllo del rispetto del disciplinare è effettuato sulla base di un piano di controllo approvato e da parte di un organismo terzo, delegato dall'INAO, che offre garanzie di competenza, imparzialità e indipendenza.

Questo aggiornamento non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Les Baux de Provence

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

2204 21 - in recipienti di capacità inferiore o uguale a 2 litri

2204 21 06 - vini a denominazione d'origine protetta (DOP)

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

Vini fermi rossi, rosati e bianchi

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

La denominazione di origine «Les Baux de Provence» è riservata ai vini fermi rossi, rosati e bianchi.

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 inferiore o pari a 0,4 grammi per litro.

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 grammi per litro.

Gli altri criteri analitici sono conformi ai limiti fissati dalla normativa europea.

I vini rossi, che rappresentano il 60 % della produzione, hanno, grazie a un contesto eco-geo-pedologico particolarmente favorevole, un potenziale d'invecchiamento di 5-10 anni. Sono ottenuti principalmente dalle varietà grenache N e syrah N (associate talvolta alle varietà mourvèdre N e cabernet-sauvignon N). Tali vini conciliano robustezza e finezza con un colore rubino e granato scuro e presentano al naso un aroma di spezie, di frutti neri «in confettura» e di cacao. Strutturati, sono però caratterizzati da tannini di una grande finezza. I vini rossi sono messi sul mercato per la vendita al consumatore al termine del periodo di affinamento, previsto almeno fino al 15 settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

I vini rosati, che rappresentano il 30 % della produzione, sono ottenuti in generale dalle varietà grenache N, cinsaut N e syrah, mediante pressatura e salasso. Tali vini sono caratterizzati da un colore che va dal rosa salmone al peonia. Ben equilibrati, strutturati, rotondi e grassi, presentano aromi fruttati e floreali.

I vini bianchi, che rappresentano il 10 % della produzione, sono ottenuti principalmente da un assemblaggio delle varietà vermentino B, grenache blanc B, clairette B e, in misura minore, roussanne B. Il vitigno marsanne B e quelli più tradizionali bourboulenc B e ugni blanc B, ben adattati all'ambiente geografico, integrano talvolta l'insieme regalando una complessità aromatica supplementare. Tali vini sono caratterizzati dalla loro freschezza e vivacità, nonché da una corrispondenza olfatto-gustativa molto aromatica, che esprime note di frutta a nocciolo (pesca, albicocca ecc.), anice e rosmarino. Quando l'affinamento è realizzato in contenitori di legno, i vini sono caratterizzati da note tostate, di frutta matura e di vaniglia. I vini bianchi sono messi sul mercato per la vendita al consumatore al termine del periodo di affinamento, previsto almeno fino al 1º aprile dell'anno successivo alla vendemmia.

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 di impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare è inferiore o uguale a 2,50 metri, mentre la distanza tra i ceppi del medesimo filare è superiore o pari a 0,80 metri.

— Le viti sono potate corte (ad alberello o a cordone di Royat), con un massimo di 6 speroni con 1 o 2 gemme per ceppo.

— Il vitigno syrah N può essere potato con il metodo a Guyot con un massimo di 8 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. È effettuata esclusivamente con le tecniche «a solchi» o «a goccia».

— Onde preservare le caratteristiche dell'ambiente fisico e biologico, che costituisce un elemento fondamentale del territorio, è vietato l'uso di erbicidi sulla superficie del suolo della parcella. Tale disposizione si applica anche alle capezzagne e alle scarpate della parcella.

2.

Pratica enologica specifica

— È vietato l'uso di scaglie di legno.

— Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego di carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

— Sono vietati i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature superiori a 5 °C.

— Sono vietati i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature superiori a 40 °C.

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*.

5.2. *Rese massime*

1.

50 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Tutte le fasi della produzione (raccolta delle uve, vinificazione, elaborazione e affinamento dei vini) si svolgono nella zona geografica, segnatamente nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento Bouches-du-Rhône, secondo il codice ufficiale geografico del 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du-Grès e Saint-Rémy-de-Provence.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet-Sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni blanc B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrisponde alla parte occidentale della catena delle Alpilles, che presenta un'altitudine massima di 490 metri e ospita nella parte centrale il territorio del comune di Les Baux de Provence.

Tale catena è costituita da rilievi calcarei con un orientamento est-ovest che si estendono per una trentina di chilometri tra il Rodano, la Durance e la pianura di La Crau.

Il massiccio eroso, dai rilievi pittoreschi e smussati nelle formazioni marno-calcaree del Cretaceo inferiore e nei calcari duri del Giurassico, comprende piccole distese sassose e piccole depressioni scavate nelle argilliti del Cretaceo superiore o nelle molasse sabbiose e calcaree del Miocene, che ospitano vigneti e oliveti tradizionali.

Tale topografia determina un clima mediterraneo con estati calde e secche e primavere e autunni particolarmente piovosi, con precipitazioni medie annue pari a 750 millimetri. Il Mistral, vento del nord freddo e spesso violento, soffia un centinaio di giorni all'anno. La durata media del soleggiamento è pari a 2 800 ore all'anno.

I versanti meridionali della catena delle Alpilles, grazie alla loro posizione riparata, beneficiano di influenze marittime, mentre i versanti settentrionali, aperti ed esposti al Mistral, sono più freschi.

I suoli viticoli si sviluppano sui depositi collinari e colluviali sassosi, che assumono la forma di ghiacciai, coni di deiezione, ghiaioni o *grèzes litées*. Le parcelle di vigne sono impiantate principalmente su terrazze o pendii, sui due versanti della catena.

La zona geografica si estende pertanto sul territorio di 7 comuni del dipartimento Bouches-du-Rhône e le parcelle destinate alla raccolta delle uve sono delimitate in modo da privilegiare le zone pedemontane e i suoli sassosi ben drenati.

I paesaggi eccezionali e rari, con rilievi frastagliati e luccicanti, ai cui piedi la viticoltura e l'olivicoltura si sono sviluppate fin dall'antichità e coesistono ancora in simbiosi, sono stati immortalati da Van Gogh e hanno fatto sognare Alphonse Daudet sulle alture che ospitano il suo mulino di Fontvieille.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Come nell'intera Provenza, la storia di questa zona vitivinicola inizia intorno al 600 a.C., quando i Focesi fondano Marsiglia e introducono per la prima volta la vite in Francia. Dal II secolo a.C., i romani si insediano nelle terre liguri colonizzate quattro secoli prima dai Focesi. Già sotto la spinta dei greci, «Romanin» (tra Saint-Andiol, Saint-Rémy-de-Provence e Orgon) costituisce un'importante zona vitivinicola.

La storia e lo sviluppo di questa zona vitivinicola sono simili a quelli del resto del cuore viticolo della Provenza.

La crisi della fillossera si traduce in un'espansione dell'olivicoltura fino alla gelata del 1956, che distrugge quasi tutti gli oliveti e offre alla viticoltura la possibilità di riprendersi lentamente.

Dopo la seconda guerra mondiale, Robert FAYE, ex proprietario del «Mas de la Dame», dà nuovo impulso ai vigneti, su consiglio del suo amico Baron le Roy, uno dei padri fondatori delle denominazioni di origine controllate.

Nel 1956 i vini della regione, fino a Aix-en-Provence, sono riconosciuti come denominazione *appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*.

A partire da tale data, il territorio delle Alpilles gode di un riconoscimento speciale con il nome «Coteaux des Baux de Provence».

Il decreto del 25 settembre 1972 abroga il decreto del 1956 e tutti i comuni che costituiscono la zona geografica dei «Coteaux des Baux de Provence» sono integrati nella zona geografica della denominazione di origine «Vino delimitato di qualità superiore» «Coteaux d'Aix-en-Provence».

La denominazione di origine controllata «Coteaux d'Aix-en-Provence» è riconosciuta dal decreto del 24 dicembre 1985, che distingue la denominazione geografica «Les Baux de Provence».

I produttori della denominazione geografica «Les Baux de Provence» si rendono conto molto presto dell'unità geografica e climatica del loro territorio. Convinti di tale specificità e delle competenze particolari che avevano saputo sviluppare, si adoperano per far riconoscere l'originalità della loro produzione. La loro iniziativa si conclude il 20 aprile 1995 con il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Les Baux de Provence».

Il paese arroccato di Les Baux de Provence, situato al centro della zona geografica, che ha dato il nome alla bauxite, minerale scoperto nella zona nel 1821, rappresenta un'eccezionale polo di attrazione turistica, sia per il paesaggio accidentato che per la cittadella fondata sulle rovine di una città fortificata dei Galli. L'economia viticola e la politica commerciale dei produttori ne sono fortemente influenzate.

Nel 2009, i vigneti della denominazione di origine controllata «Les Baux de Provence» coprono 325 ettari, con una produzione media annua pari a 10 000 ettolitri, distribuita tra 14 proprietà e tenute. I vini rossi, che rappresentano il 60 % della produzione, hanno, grazie a un contesto eco-geo-pedologico particolarmente favorevole, un potenziale d'invecchiamento di 5-10 anni. Sono ottenuti principalmente dalle varietà grenache N e syrah N (associate talvolta alle varietà mourvèdre N e cabernet-sauvignon N). Tali vini conciliano robustezza e finezza con un colore rubino e granato scuro e presentano al naso un aroma di spezie, di frutti neri «in confettura» e di cacao. Strutturati, sono però caratterizzati da tannini di una grande finezza.

I vini rosati, che rappresentano il 30 % della produzione, sono ottenuti in genere dai vitigni grenache N e cinsaut N. Tali vini sono caratterizzati da un colore che va dal rosa salmone al peonia. Ben equilibrati, strutturati, rotondi e grassi, presentano aromi fruttati e floreali.

I vini bianchi, che rappresentano il 10 % della produzione, sono ottenuti principalmente da un assemblaggio delle varietà vermentino B, grenache blanc B, clairette B e, in misura minore, roussanne B. Il vitigno marsanne B e quelli più tradizionali bourboulenc B e ugni blanc B, ben adattati all'ambiente geografico, integrano talvolta l'insieme regalando una complessità aromatica supplementare. Tali vini sono caratterizzati dalla loro freschezza e vivacità, nonché da una corrispondenza olfatto-gustativa molto aromatica, che esprime note di frutta a nocciolo (pesca, albicocca ecc.), anice e rosmarino. Quando l'affinamento è realizzato in contenitori di legno, i vini sono caratterizzati da note tostate, di frutta matura e di vaniglia. I vigneti sono impiantati in un ambiente favorevole e caratteristico, in particolare per la sua omogeneità. I suoli viticoli si sono sviluppati su depositi collinari sassosi e calcarei, di origine crioclastica, molto caratteristici della regione. La matrice franco-argillosa è sufficiente per garantire un buon regime idrico della vite.

La zona è caratterizzata da una sfumatura climatica che la rende una zona precoce, poco geliva, calda e caratterizzata da primavere e autunni piovosi. L'influenza del Mistral, presente in questi vigneti ben riparati ai piedi dei rilievi, asciuga e raffredda l'atmosfera consentendo di raggiungere una buona maturazione dei polifenoli, in particolare per le varietà provenzali più sensibili.

La combinazione di un clima mediterraneo piovoso e ventilato e di una topografia costituita da piccole depressioni e colline, con parcelle caratterizzate da suoli sassosi dal buon regime idrico, riparate ai piedi dei rilievi calcarei delle Alpilles, offre ai vigneti condizioni ottimali, in particolare per le varietà a maturazione tardiva come il mourvèdre N.

La comunità dei produttori, oltre alle competenze relative alla produzione di vini di qualità, ha saputo valorizzare le qualità del territorio, caratterizzato da colline ventilate e calde, siano esse esposte a nord o a sud.

Tali fattori naturali favorevoli ai vigneti, associati ai fattori umani e al controllo delle rese (massimo 50 ettolitri per ettaro), consentono la produzione di vini rosati strutturati, complessi e generosi, di vini bianchi vivaci e aromatici e di vini rossi da invecchiamento, con aromi di spezie e di frutti neri e tannini setosi.

Tali caratteristiche sono all'origine della reputazione di questi vini. I clienti, professionisti e privati, francesi o stranieri, non esitano a incontrare i produttori nelle loro aziende.

I vini sono particolarmente presenti nell'alta ristorazione parigina, regionale e nazionale, ma anche londinese (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), così come a Monaco di Baviera (Dallmayr), Ginevra (Le Cygne) e Lussemburgo (Le Gastronome, Clairefontaine).

La denominazione di origine controllata gode di un'eccellente reputazione e i vini sono commercializzati al di fuori dei confini nazionali in Austria, Belgio, Danimarca, Germania, Irlanda, Italia, Lussemburgo, Paesi Bassi, Regno Unito e Spagna ed esportati in Canada, Stati Uniti d'America, Australia, Nuova Zelanda, Giappone, Singapore e Svizzera.

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

Zona di prossimità immediata

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 dal territorio dei comuni indicati di seguito situati nel dipartimento Bouches-du-Rhône sulla base del codice geografico ufficiale del 2023: Eygalières e Mas-Blanc-des-Alpilles.

Link al disciplinare del prodotto

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1af2db8a-21e0-4d2e-b0c9-f58e249a1c7a