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/2025/2150)

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

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Les Baux de Provence»

PDO-FR-A0272-AM01

Data da comunicação: 15.1.2025

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Área geográfica e área de proximidade imediata

Altera-se o capítulo I do caderno de especificações da denominação «Les Baux de Provence», sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações», ponto 1, «Área geográfica», acrescentando-se a expressão mais precisa «Todas as fases de produção» antes de «A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos».

Completa-se o capítulo I do caderno de especificações da denominação «Les Baux de Provence», sem outras alterações, na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações», ponto 1, «Área geográfica», e ponto 3, «Área de proximidade imediata», acrescentando-se a referência ao *Code officiel géographique* de 2023.

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

Completa-se o documento único com estas retificações nos pontos «Área geográfica» e «Outras condições essenciais – Área de proximidade imediata».

2. Superfície parcelar delimitada

Completa-se o capítulo I do caderno de especificações na parte IV, «Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações», ponto 2, «Superfície parcelar delimitada», para inscrever datas da aprovação, pela autoridade nacional competente, da delimitação parcelar da DOP na área geográfica de produção A delimitação parcelar consiste na identificação, dentro da área geográfica, das parcelas aptas para a produção dos vinhos que beneficiam da denominação de origem protegida em causa. A área geográfica não é alterada.

Esta atualização não afeta o documento único.

3. Regras relativas à proporção de castas

No capítulo I do caderno de especificações, a parte V «Encepamento» é alterada do seguinte modo:

— para os vinhos *rosés*: a fim de preservar os métodos tradicionais de vinificação e o caráter típico dos vinhos *rosés* «Baux de Provence», a percentagem de castas brancas na mistura foi reduzida de 50 % para 20 %.

— para os vinhos brancos: para evitar indexar a percentagem de castas secundárias a uma única casta, *roussanne* B, cuja produção é baixa e por vezes irregular, altera-se o caderno de especificações de modo a fixar uma percentagem máxima de 30 %.

Estas alterações não afetam o documento único.

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

4. **Condução da vinha**

Altera-se o capítulo I do caderno de especificações, parte VI, «Condução da vinha», para especificar que é proibida a utilização de herbicidas na superfície do solo da parcela. Esta disposição aplica-se igualmente às cabeceiras e aos taludes da parcela.

Esta alteração afeta o documento único na rubrica «Práticas vitivinícolas».

5. **Modo de obtenção dos vinhos *rosés***

Completa-se o capítulo I do caderno de especificações, ponto X, «Relação com a área geográfica», no ponto 2, «Informação sobre a qualidade e as características dos produtos», para especificar que os vinhos *rosés* são produzidos por prensagem direta e sangria.

Este esclarecimento foi incluído no documento único, na rubrica «Descrição do(s) vinho(s)».

6. **Data de comercialização dos vinhos tintos e brancos**

Altera-se o capítulo I do caderno de especificações, ponto IX, «Transformação, elaboração, estágio», para especificar que os vinhos tintos e brancos são comercializados ao público no final do período de estágio, que decorre, no caso dos vinhos brancos, até 1 de abril do ano seguinte ao da vindima e, no caso dos vinhos tintos, até 15 de setembro do ano seguinte ao da vindima.

Estes esclarecimentos foram incluídos no documento único, na rubrica «Descrição do(s) vinho(s)».

7. **Supressão de uma medida transitória relativa à área de proximidade imediata**

Retifica-se o capítulo I do caderno de especificações, ponto XI, «Medidas transitórias», para suprimir uma medida transitória obsoleta relativa à área de proximidade imediata, que previa que, a título transitório, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos podiam ter lugar até à vindima de 2013, inclusive, no território do município de Tarascon, no departamento de Bouches-du-Rhône.

Esta supressão não afeta o documento único.

8. **Obrigações em matéria de declaração**

Atualiza-se o capítulo II do caderno de especificações da denominação «Les Baux de Provence», a fim de adaptar ao plano de controlo da denominação as obrigações declarativas dos operadores junto do organismo de defesa e de gestão.

Esta atualização não afeta o documento único.

9. **Principais pontos do caderno de especificações a verificar**

Atualiza-se o capítulo III do caderno de especificações da denominação «Les Baux de Provence» para alinhar o quadro que enumera os principais pontos a verificar com o plano de controlo da denominação.

Esta atualização não afeta o documento único.

10. **Referência ao organismo de controlo**

Atualiza-se o capítulo III do caderno de especificações, ponto II, «Referências à estrutura de controlo», de modo a especificar que a verificação do cumprimento do disposto no caderno de especificações assenta num plano de controlo aprovado, a efetuar por um organismo terceiro que oferece garantias de competência, imparcialidade e independência, por delegação do INAO.

Esta atualização não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Les Baux de Provence

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

2204 21 — em recipientes de capacidade não superior a 2 l

2204 21 06 — Vinhos com denominação de origem protegida (DOP)

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinhos tranquilos tintos, rosés e brancos

BREVE DESCRIÇÃO

A denominação de origem «Les Baux de Provence» está reservada aos vinhos tranquilos tintos, *rosés* e brancos.

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.

Após a fermentação, os vinhos têm um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou inferior a 4 gramas por litro.

Os outros critérios analíticos respeitam os valores fixados pela regulamentação europeia.

Os vinhos tintos, que representam 60 % da produção, têm um potencial de guarda de cinco a 10 anos, graças a um contexto ecológico e geopedológico particularmente favorável. São feitos maioritariamente a partir das castas *grenache* N e *syrah* N (podendo incluir as castas *mourvèdre* N e *cabernet-sauvignon* N). Estes vinhos aliam estrutura e elegância e apresentam uma cor rubi a grená escura. No nariz, possuem notas de especiarias, frutos negros em compota e cacau. Apesar de encorpados, têm taninos elegantes. Os vinhos tintos podem ser vendidos ao consumidor após o período de estágio, previsto para, pelo menos, 15 de setembro do ano seguinte ao da vindima.

Os vinhos *rosés* (30 % da produção) são, em geral, produzidos a partir das castas *grenache* N, *cinsaut* N e *syrah* por prensagem direta e sangria. A cor destes vinhos varia entre o rosa-salmão e o rosa-peónia. São equilibrados, estruturados, redondos e untuosos, com aromas frutados e florais.

Os vinhos brancos (10 % da produção) são essencialmente elaborados a partir de uma mistura das castas *vermentino* B, *grenache-blanc* B, *clairette* B e, em menor quantidade, *roussanne* B. A casta *marsanne* B e as castas mais tradicionais *bourboulenc* B e *ugni-blanc* B, bem adaptadas ao meio geográfico, podem ser utilizadas para adicionar complexidade aromática. Estes vinhos caracterizam-se pela sua frescura e vivacidade e por um nariz e boca muito aromáticos, com notas de frutos de caroço (pêssego, alperce, etc.), anis e alecrim. Quando envelhecidos em madeira, os vinhos apresentam notas torradas, de frutos maduros e de baunilha. Os vinhos brancos podem ser vendidos ao consumidor após o período de estágio, previsto para, pelo menos, 1 de abril do ano seguinte ao da vindima.

Características analíticas gerais

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

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

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

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre as linhas deve ser igual ou inferior a 2,50 m e a distância entre pés da mesma linha deve ser igual ou superior a 0,80 m.

— As vinhas são podadas em poda curta (em taça ou cordão de Royat), com um máximo de seis talões com um ou dois olhos francos por pé;

— No caso da casta *syrah* N, pode efetuar-se a poda Guyot com um máximo de oito olhos francos por pé.

— A rega só é autorizada, durante o período vegetativo da vinha, em caso de seca persistente e se esta for prejudicial ao bom desenvolvimento fisiológico da videira e à boa maturação das uvas. Deve ser realizada exclusivamente com recurso às técnicas de rega por sulcos ou gota a gota.

— Para preservar as características do meio físico e biológico, que são um elemento fundamental do *terroir*, é proibida a utilização de herbicidas na superfície do solo da parcela. Esta disposição aplica-se igualmente às cabeceiras e aos taludes da parcela.

2.

Prática enológica específica

— É proibida a utilização de aparas de madeira;

— Na elaboração de vinhos *rosés*, é proibida a utilização de carvões de uso enológico, estremes ou em preparações;

— São proibidos os tratamentos térmicos da vindima com recurso a temperaturas inferiores a 5 °C;

— São proibidos os tratamentos térmicos da vindima com recurso a temperaturas superiores a 40 °C.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

5.2. *Rendimentos máximos*

1.

50 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Todas as etapas de produção (vindima, vinificação, elaboração e estágio dos vinhos) efetuam-se na área geográfica, no território dos seguintes municípios do departamento de Bouches-du-Rhône, com base no *Code officiel géographique* de 2023: Les Baux-de-Provence, Fontvieille, Maussane-les-Alpilles, Mouriès, Paradou, Saint-Etienne-du--Grès e Saint-Rémy-de-Provence.

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

Cabernet-sauvignon N

Carignan N

Clairette B

Counoise N

Grenache N

Grenache-blanc B

Marsanne B

Roussanne B

Ugni-blanc B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica corresponde à parte ocidental da cadeia montanhosa dos Alpilles, cujos pontos mais altos atingem os 490 metros e cuja parte central pertence ao território do município de Baux-de-Provence.

Os Alpilles são formações calcárias com orientação este-oeste, que se estendem por cerca de 30 quilómetros entre os rios Ródano e Durance e a planície de La Crau.

Trata-se de um maciço erodido, com um relevo pitoresco talhado em bisel nas formações margocalcárias do Cretácico Inferior e nos calcários duros do Jurássico. Inclui pequenos planaltos pedregosos e pequenas depressões escavadas nos argilitos do Cretácico Superior ou nos molassos arenosos e calcários do Miocénico, onde se situam as vinhas e os olivais tradicionais.

Esta topografia induz um clima mediterrânico caracterizado por verões quentes e secos e outonos e primaveras particularmente chuvosos, resultando numa precipitação média anual de 750 milímetros. O mistral, um vento frio de norte, muitas vezes violento, sopra cerca de 100 dias por ano. A insolação média é de 2 800 horas por ano.

As encostas meridionais da cadeia dos Alpilles, devido à sua localização protegida, beneficiam de influências marítimas, ao passo que as encostas setentrionais abertas, expostas ao mistral, são mais frescas.

Os solos vitícolas desenvolvem-se nos depósitos das encostas e em coluviões pedregosos, assumindo a forma de *glacis*, cones aluviais ou depósitos estratificados. As parcelas de vinha são plantadas principalmente em socalcos ou encostas, nos dois lados da cadeia montanhosa.

A área geográfica inclui sete municípios do departamento de Bouches-du-Rhône e as parcelas destinadas à produção de uvas foram delimitadas, para privilegiar os sopés e os terrenos pedregosos bem drenados.

As paisagens excecionais e raras, com terrenos recortados e brilhantes, onde a viticultura e a oleicultura se desenvolveram desde a Antiguidade e continuam a coexistir em simbiose, foram imortalizadas por Van Gogh e inspiraram escritores como Alphonse Daudet, no alto do seu moinho em Fontvieille.

Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

Como em toda a Provença, a viticultura nesta região começou por volta de 600 a.C., quando os fócios fundaram Marselha e introduziram a vinha pela primeira vez em França. A partir do século II a.C., os romanos ocuparam as terras da Ligúria colonizadas quatro séculos antes pelos fócios. A região de «Romanin» (entre Saint-Andiol, Saint--Rémy-de-Provence e Orgon) já era uma vinha importante quando estava sob o domínio dos gregos.

A história da vinha e o seu desenvolvimento foram semelhantes aos do resto da Provença.

A crise da filoxera levou a um crescimento da oleicultura até à geada de 1956, que destruiu quase todos os pomares e permitiu a recuperação lenta das vinhas.

Após a Segunda Guerra Mundial, Robert Faye, antigo proprietário do «Mas de la Dame», deu um novo impulso à viticultura, com o apoio do seu amigo Baron le Roy, um dos fundadores do sistema de denominações de origem controladas.

Em 1956, os vinhos desta região, até Aix-en-Provence, foram reconhecidos como «appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure».

A partir dessa data, o território dos Alpilles beneficia de um reconhecimento especial sob a denominação «Coteaux des Baux de Provence».

O decreto de 25 de setembro de 1972 revoga o decreto de 1956 e todos os municípios que constituem a área geográfica dos «Coteaux des Baux de Provence» são integrados na área geográfica da «appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure "Coteaux d'Aix-en-Provence"».

A denominação de origem controlada «Coteaux d'Aix-en-Provence» é reconhecida pelo decreto de 24 de dezembro de 1985, que distingue a denominação geográfica «Les Baux de Provence».

Os produtores da denominação geográfica «Les Baux de Provence» tomaram, muito cedo, conhecimento da unidade geográfica e climática do seu território. Convencidos desta especificidade e do saber-fazer específico que tinham desenvolvido, trabalham no sentido de garantir o reconhecimento da originalidade da sua produção. Os seus esforços resultaram no reconhecimento da denominação de origem controlada «Les Baux de Provence» em 20 de abril de 1995.

A aldeia de Baux-de-Provence, situada no coração da área geográfica e que deu o seu nome à bauxite, um mineral ali descoberto em 1821, é uma atração turística excecional, tanto pela sua paisagem acidentada como à cidadela fundada sobre as ruínas de um *oppidum* gaulês. Esta situação tem uma forte influência na economia vitícola e na política comercial dos produtores.

Em 2009, as vinhas da denominação de origem controlada «Les Baux de Provence» cobriam 325 hectares, com uma produção média anual de 10 000 hectolitros, repartida por 14 propriedades e domínios. Os vinhos tintos, que representam 60 % da produção, têm um potencial de guarda de cinco a 10 anos, graças a um contexto ecológico e geopedológico particularmente favorável. São feitos maioritariamente a partir das castas *grenache* N e *syrah* N (podendo incluir as castas *mourvèdre* N e *cabernet-sauvignon* N). Estes vinhos aliam estrutura e elegância e apresentam uma cor rubi a grená escura. No nariz, possuem notas de especiarias, frutos negros em compota e cacau. Apesar de encorpados, têm taninos elegantes.

Os vinhos *rosés* (30 % da produção) são, em geral, produzidos a partir das castas *grenache* N e *cinsaut* N. A cor destes vinhos varia entre o rosa-salmão e o rosa-peónia. São equilibrados, estruturados, redondos e untuosos, com aromas frutados e florais.

Os vinhos brancos (10 % da produção) são essencialmente elaborados a partir de uma mistura das castas *vermentino* B, *grenache-blanc* B, *clairette* B e, em menor quantidade, *roussanne* B. A casta *marsanne* B e as castas mais tradicionais *bourboulenc* B e *ugni-blanc* B, bem adaptadas ao meio geográfico, podem ser utilizadas para adicionar complexidade aromática. Estes vinhos caracterizam-se pela sua frescura e vivacidade e por um nariz e boca muito aromáticos, com notas de frutos de caroço (pêssego, alperce, etc.), anis e alecrim. Quando envelhecidos em madeira, os vinhos apresentam notas torradas, de frutos maduros e de baunilha. A vinha está localizada num meio favorável e característico, destacando-se pela sua homogeneidade. Os solos vitícolas assentam em depósitos pedregosos e calcários, de origem crioclástica, muito característicos desta região. A matriz argilo-limosa permite um bom equilíbrio hídrico.

O território caracteriza-se por um clima que favorece a maturação precoce das uvas, situando-se numa zona pouco sujeita a geadas, quente, com outonos e primaveras chuvosos. A influência do mistral, presente nesta vinha bem protegida no sopé das montanhas, seca e arrefece a atmosfera, favorecendo a maturação dos polifenóis, sobretudo nas castas provençais mais sensíveis.

A combinação de um clima mediterrânico chuvoso e ventoso, uma topografia constituída por pequenas depressões e encostas, com parcelas com solos pedregosos com bom regime hídrico, abrigadas no sopé dos relevos calcários dos Alpilles, proporciona condições ótimas para toda a vinha, sobretudo para castas com maturação tardia, como a *mourvèdre* N.

Para além do saber-fazer inerente à produção de vinhos de qualidade, a comunidade de produtores soube realçar as valências deste território, caracterizado pelas encostas ventosas e quentes, expostas tanto a norte como a sul.

A conjugação destes fatores naturais e humanos, juntamente com o controlo dos rendimentos (limitados a 50 hectolitros por hectare), resulta na produção de vinhos *rosés* estruturados, complexos e generosos, vinhos brancos vivos e aromáticos e vinhos tintos de guarda, com aromas de especiarias e frutos negros e taninos sedosos.

Estas características estão na origem da reputação destes vinhos. Os clientes, sejam eles profissionais e particulares, franceses ou estrangeiros, não hesitam procurar diretamente os produtores nas suas explorações agrícolas.

Os vinhos estão particularmente presentes na restauração parisiense, nacional, regional e também londrina (Waterside, Le Gavroche, Bibendum), bem como em Munique (Dallmayr), Genebra (Le Cygne) e Luxemburgo (Le Gastronome, Clairefontaine).

A denominação de origem controlada goza de excelente reputação e os vinhos são comercializados fora das fronteiras nacionais, na Alemanha, na Áustria, na Bélgica, na Dinamarca, em Espanha, no Reino Unido, na Irlanda, na Itália, no Luxemburgo e nos Países Baixos e exportados para o Canadá, os Estados Unidos da América, a Austrália, a Nova Zelândia, o Japão, Singapura e a Suíça.

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

Área de proximidade imediata

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 pelo território dos seguintes municípios do departamento de Bouches-du-Rhône, com base no *Code officiel géographique* de 2023: Eygalières, e Mas-Blanc-des-Alpilles.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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