C/2025/5617

17.10.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5617)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Saint-Mont»

PDO-FR-A0711-AM03 DE 23.7.2025

1. **Nombre del producto**

«Saint-Mont»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca, Asuntos Rurales y Ordenación del Territorio

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143. La solicitud de modificación de la DOP «Saint-Mont» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Vendimia mecánica*

La agrupación de productores de la denominación desea autorizar la vendimia mecánica. Esta solicitud se justifica por la proliferación de fenómenos excepcionales relacionados con el clima. Tras los episodios de sequía y granizo que tuvieron lugar en 2021 y 2022, los ataques de oídio contra las cosechas de 2023 y 2024 volvieron a comprometer gravemente los rendimientos ya de por sí debilitados.

Además de ser rápido, este método de recolección puede llevarse a cabo por la noche, lo que permite limitar la oxidación, trabajar a temperaturas más frías y aliviar los problemas de contratación de mano de obra durante el período de cosecha. Las ventajas de la vendimia mecánica han permitido preservar la calidad de las uvas. Además, la agrupación de productores de la denominación señala que, desde el punto de vista medioambiental, este método de vendimia favorece cosechas de uvas más frescas, lo que significa que se necesita menos energía para enfriar las cubas tras la recepción de las uvas.

Se modifica el siguiente punto del documento único: Prácticas enológicas específicas.

2. *Remolques para contenedores equipados con bombas de paletas*

La agrupación de productores de la denominación desea suprimir este punto del pliego de condiciones porque el sector ya no utiliza este equipo. Este tipo de equipo se utilizó principalmente en los años ochenta y noventa del siglo pasado para el transporte de la cosecha manual. Este control ya no es necesario.

Esta modificación no afecta al documento único.

3. *Referencias*

Se han actualizado los datos de contacto del Instituto Nacional del Origen y la Calidad (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Se modifican las disposiciones de control del pliego de condiciones.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Saint-Mont

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

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 vino o vinos**

4.1. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos presentan un color intenso. Por lo general, se caracterizan por una agradable concentración aromática en boca, de la que suelen desprenderse notas de frutos rojos y negros. La estructura tánica otorga a estos vinos un buen potencial de conservación, gracias al cual pueden desarrollar complejos aromas de frutas confitadas y de especias, que suelen acompañarse de notas leñosas por su crianza en barricas.

Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de un 12 %.

Todos los lotes de vino comercializados a granel o envasados presentan:

— tras la operación de enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total no superior al 13,5 %, en el caso de los vinos tintos;

— un contenido de ácido málico inferior o igual a 0,4 gramos por litro, en el caso de los vinos tintos;

— un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a:

  — 3 gramos por litro, en el caso de los vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual al 14 %;

  — 4 gramos por litro, en el caso de los vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 14 %.

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

Características analíticas generales:

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

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 12

— Acidez total mínima: —

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

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

4.2. *Vinos blancos y rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos rosados suelen presentar un color intenso y se caracterizan por sus notas de frutos rojos en nariz. Su gusto final en boca, típico de los vinos harmoniosos, transmite un buen equilibrio entre su carácter graso y acidez. Por su parte, los vinos blancos son muy aromáticos, grasos y equilibrados, gracias a la presencia de la variedad *gros manseng B*.

Los vinos blancos y rosados tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,50 %.

Todos los lotes de vino comercializados a granel o envasados presentan:

— tras la operación de enriquecimiento, un grado alcohólico volumétrico total no superior al 12,5 %, en el caso de los vinos blancos y rosados;

— un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 g/l en el caso de los vinos rosados.

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

Características analíticas generales:

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

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— 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 esenciales*

1. Prácticas enológicas esenciales

— La vinificación de los vinos rosados se realiza mediante prensado directo.

— Se autoriza la utilización de carbones de uso enológico en los mostos para la elaboración de vinos rosados, siempre que no se supere el límite del 20 % del volumen de vinos rosados elaborados por el vinificador correspondiente a la cosecha en cuestión.

— Se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento en los vinos tintos, y se fija en el 10 % el porcentaje máximo de concentración parcial con respecto a los volúmenes utilizados.

— Tras la operación de enriquecimiento, los vinos tintos no deben rebasar el grado alcohólico volumétrico total de 13,5 %, y los blancos y rosados de 12,5 %.

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

2. Método de cultivo

Densidad de plantación

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

La distancia entre las hileras es inferior o igual a 2,50 metros y la distancia entre las plantas de una misma hilera oscila entre 0,80 y 1,10 metros.

Estas disposiciones no son aplicables a las vides plantadas en terrazas.

En lo que respecta a estas últimas, la distancia entre cepas de una misma hilera oscila entre 0,90 y 1,10 metros.

Normas de poda

Las viñas se podan, bien en poda Guyot simple o doble, bien en poda corta (en cordón de Royat), con un máximo por cepa de:

— doce yemas francas, en el caso de la variedad *tannat N*;

— dieciocho yemas francas, en el caso de las variedades *petit courbu B* y *petit manseng B*;

— dieciséis yemas francas para el resto de las variedades.

Independientemente de la técnica de poda utilizada, el número de ramas fructíferas por cepa alcanzado en el envero no podrá ser superior a:

— diez, en el caso de la variedad *tannat N*;

— dieciséis en el caso de las variedades *petit courbu B* y *petit manseng B*;

— doce para el resto de las variedades;

puede autorizarse el riego.

5.2. *Rendimientos máximos*

1) Vinos tintos
63 hectolitros por hectárea

2) Vinos rosados
68 hectolitros por hectárea

3) Vinos blancos
69 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

Zona geográfica:

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se llevan a cabo en la zona geográfica cuyo perímetro, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio o parte del territorio de los municipios siguientes sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024:

Municipios cuyo territorio pertenece, en su totalidad, a la zona geográfica: Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax et Baccarisse, Ju-Belloc, Labarthète, Ladevèze-Ville, Ladevèze-Rivière, Lannux, Lasserrade, Lelin-Lapujolle, Louslitges, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Pouydraguin, Projan, Riscle (antiguo municipio de Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Municipios cuyo territorio pertenece parcialmente a la zona geográfica: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Arrufiac B — arrufiat

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Courbu B — gros courbu

Fer N — fer servadou, braucol, mansois, pinenc

Gros manseng B

Manseng noir N

Merlot N

Petit courbu B

Petit manseng B

Tannat N

Tardif N

8. **Descripción de los vínculos**

La zona geográfica se encuentra a la misma distancia (cerca de 100 kilómetros) de los Pirineos, al sur, y del Océano Atlántico, al oeste. Se extiende a lo largo de las laderas situadas a ambos lados del valle del Adour y su afluente, el Arros.

Las parcelas de vides dominan las pendientes del núcleo de la región agrícola, dedicada al policultivo y a la ganadería, y en la que el cultivo del maíz es una de las actividades principales.

Abarca cuarenta y seis municipios.

Las temperaturas, predominantemente suaves, son bastante homogéneas en toda la zona geográfica. Por el contrario, la variación de la pluviometría es bastante amplia, con valores de 1 000 milímetros al año en el oeste, frente a los 800 milímetros anuales en el este.

Tanto el verano como el inicio del otoño son calurosos y, en ocasiones, secos, debido principalmente a la acción del viento del sur de tipo foehn, que suele presentarse durante este período.

El sustrato geológico es diverso: el oeste se caracteriza por las *sables fauves* [arenas leonadas], una formación marina originaria de la era terciaria, cuyo límite meridional coincide con el límite de la zona geográfica. Se encuentra cubierta de arenas aluviales antiguas, en las que los cantos rodados cubren las pendientes.

Conforme se avanza hacia el este, las *sables fauves* van desapareciendo para dar paso a las molasas, que esculpen un paisaje en el que los bancos calizos son los protagonistas.

Los suelos formados sobre este substrato son:

— suelos arcillo-calizos originados sobre las molasas; o

— suelos lixiviados ácidos originados sobre las *sables fauves* y los coluviones rodados.

Estos suelos tienen un bajo contenido en minerales.

El drenaje del excedente de agua está garantizado gracias a las pendientes, mientras que en el oeste de la zona, esto se consigue gracias a la textura arenosa y la pedregosidad del suelo.

La complejidad del relieve, estructurado en torno al Adour y al Arros, cuya orientación se define frecuentemente por la tectónica, añadida a su fragmentación en crestas secundarias, dan lugar a un entorno muy variado.

La morfología de los valles es completamente asimétrica. Por un lado, la vertiente orientada hacia el oeste se caracteriza por su gran inclinación, mientras que, por otro lado, la vertiente orientada hacia el este desciende en pendiente suave.

Por un lado, la vertiente orientada hacia el oeste se caracteriza por su gran inclinación, mientras que, por otro lado, la vertiente orientada hacia el este desciende en pendiente suave. Desde finales de la Edad Media, además de los vinos tintos y claretes, producidos en la mayor parte de la cuenca del Adour y destinados a los habitantes de las montañas de los Pirineos, ha habido una producción de vinos blancos en el oeste de la zona geográfica, los cuales se han estado exportando al norte de Europa desde el siglo XVII.

La llegada sucesiva del oídio, el mildiu y de la filoxera, así como la fuerte demanda de vino con el fin de ser destilado para elaborar el «Armagnac», se tradujeron en una reducción considerable de los viñedos destinados a la producción de vinos de calidad. En su lugar, se cultivaban las viñas bajas conocidas como «Piquepoules» para la producción de vinos para destilación.

Finalmente, la mecanización de la agricultura que tuvo lugar a mediados del siglo XX provocó la ampliación de las superficies de cultivo del maíz y la disminución aún mayor de las superficies vitícolas.

La primera asociación de defensa de los vinos «Saint-Mont» se creó en 1957. Es la principal responsable de la renovación, iniciada en 1970, de un viñedo cuyo encepamiento está basado tanto en variedades locales de vid como las variedades negras *tannat N*, *cabernet franc N*, *cabernet-sauvignon N* y *fer N*, así como en las variedades blancas *arrufiac B*, *courbu B*, *gros manseng B* y *petit manseng B*.

En 2011, se reconoció la denominación de origen controlada «Saint-Mont».

Los vinos tintos presentan un color intenso. Por lo general, se caracterizan por una agradable concentración aromática en boca, de la que suelen desprenderse notas de frutos rojos y negros. La estructura tánica otorga a estos vinos un buen potencial de conservación, gracias al cual pueden desarrollar complejos aromas de frutas confitadas y de especias, que suelen acompañarse de notas leñosas por su crianza en barricas.

Los vinos rosados suelen presentar un color intenso y se caracterizan por sus notas de frutos rojos en nariz. Su gusto final en boca, típico de los vinos harmoniosos, transmite un buen equilibrio entre su carácter graso y acidez.

Por su parte, los vinos blancos son muy aromáticos, grasos y equilibrados, gracias a la presencia de la variedad *gros manseng B*.

Los viñedos se cultivan en parcelas con unas condiciones adecuadas, divididas en pequeñas separaciones, que se distribuyen en pendientes con una buena orientación, y que presentan suelos con un bajo contenido en minerales y bien drenados.

La zona geográfica pertenece a la cuenca hidrográfica del Adour y cuenta con un encepamiento en el que predomina la variedad *tannat N* y las variedades *manseng B* y *petit manseng B*, que presentan una buena adaptación al clima de la zona geográfica, predominantemente húmedo, así como a sus suelos profundos. No obstante, su posición en la que confluyen varias regiones vitícolas ha enriquecido los viñedos gracias a las aportaciones de las regiones circundantes y, más particularmente, se han añadido a su patrimonio vegetal las variedades *cabernet franc N*, *cabernet sauvignon N* y *merlot N*, procedentes de la cuenca hidrográfica del Garona, y cuya introducción también se beneficia de la influencia del clima oceánico.

Se impuso un período de crianza en cuba después de la fermentación, que permitía obtener un vino tinto con aromas complejos, pero, sobre todo, que los taninos se volviesen redondos y sedosos. Por tanto, la crianza de los vinos tiene lugar, al menos, hasta el 1 de marzo posterior a la vendimia.

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

Marco jurídico:

Normativa nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La denominación de origen controlada Saint-Mont puede completarse con la denominación complementaria que especifica la unidad geográfica mayor de «Sud-Ouest», de conformidad con las disposiciones que figuran en el pliego de condiciones.

Enlace al pliego de condiciones

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-dd1b4854-8107-471e-8f13-73e1e9fd7de7.