C/2025/5617

17.10.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5617)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Saint-Mont»

PDO-FR-A0711-AM03 — 23.7.2025

1. **Nome do produto**

«Saint-Mont»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire (Ministério da Agricultura, Alimentação, Pescas, Assuntos Rurais e Ordenamento do Território)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143. O pedido de alteração da DOP «Saint-Mont» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração denominada alteração ao nível da União, a saber:

a) Alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Vindima mecânica*

O agrupamento de produtores da denominação pretende autorizar a vindima mecânica. O pedido justifica-se pela multiplicação de acontecimentos climáticos excecionais. Após os episódios de seca e de granizo registados em 2021 e 2022 e os ataques de míldio às colheitas de 2023 e 2024 penalizaram mais uma vez fortemente rendimentos já em queda.

Além de ser rápido, este método de colheita pode utilizar-se durante a noite, o que permite limitar a oxidação, trabalhar com temperaturas mais baixas e, ainda, atenuar os problemas de recrutamento de mão de obra durante as vindimas. A qualidade das uvas pode ser preservada graças às vantagens oferecidas pela vindima mecânica. Do ponto de vista ambiental, o agrupamento de produtores da denominação precisa que este método de colheita favorece a entrega de uma vindima fresca, o que requer menos energia para arrefecer as cubas após a receção.

Altera-se o documento único no ponto «Práticas enológicas específicas»

2. *Vagonetas equipadas com bomba de palhetas*

O agrupamento de produtores da denominação pretende suprimir este ponto do caderno de especificações, uma vez que o setor já deixou de utilizar este tipo de equipamento, utilizado, sobretudo na década de 80-90, para transportar a vindima manual. Esta verificação deixou de ser necessária.

O documento único não é afetado.

3. *Referências*

Atualizaram-se os dados de contacto do INAO.

Alterou-se a disposição do caderno de especificações relativa ao controlo.

Estas alterações não afetam o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Saint-Mont

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)**

4.1. *Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos tintos apresentam cor intensa. Em boca, caracterizam-se habitualmente pela agradável concentração aromática, que revela frequentemente notas de frutos vermelhos e negros. A estrutura tânica confere a estes vinhos grande potencial de envelhecimento, o que lhes permite adquirir aromas complexos de fruta cristalizada e de especiarias, com frequência associados às notas de madeira adquiridas durante o estágio em barricas.

Os vinhos tintos têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12 % vol.

Os lotes de vinhos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam:

— após o enriquecimento, um título alcoométrico total não superior a 13,5 % no caso dos vinhos tintos,

— um teor de ácido málico igual ou inferior a 0,4 gramas por litro, no que se refere aos vinhos tintos,

— um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou inferior a:

  — 3 gramas por litro para os vinhos tintos cujo título alcoométrico volúmico natural seja igual ou inferior a 14 %,

  — 4 gramas por litro para os vinhos tintos cujo título alcoométrico volúmico natural seja igual ou superior a 14 %.

Os teores de acidez total, acidez volátil e dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais:

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 12

— Acidez total mínima: —

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

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

4.2. *Vinhos brancos e rosés*

BREVE DESCRIÇÃO

Os vinhos *rosés* apresentam por vezes cor viva, caracterizando-se, em geral e do ponto de vista olfativo, por notas de frutos vermelhos. O final de boca vivo torna os vinhos harmoniosos, com um bom equilíbrio entre untuosidade e acidez. Os vinhos brancos são bastante aromáticos, untuosos e equilibrados, graças à presença da casta *gros-manseng* B.

Os vinhos brancos e *rosés* têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11,50 % vol.

Os lotes de vinhos prontos para comercialização a granel ou acondicionados apresentam:

— após o enriquecimento, um título alcoométrico total não superior a 12,5 % no caso dos vinhos brancos e *rosés*;

— um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) igual ou inferior a 4 gramas por litro no caso dos vinhos brancos e *rosés*.

Os teores de acidez total, acidez volátil e dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados pela regulamentação europeia.

Características analíticas gerais:

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

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— 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 enológica específica

— Os vinhos *rosés* são obtidos por prensagem direta.

— Para a elaboração de vinhos *rosés*, é autorizada a utilização de carvões para uso enológico no tratamento dos mostos, até um limite de 20 % do volume de vinhos *rosés* elaborados pelo vinicultor em causa no que se refere à colheita considerada.

— No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento. A taxa de concentração parcial máxima em relação aos volumes utilizados é fixada em 10 %.

— Os vinhos não ultrapassam, após o enriquecimento, um título alcoométrico volúmico total de 13,5 %, no caso dos tintos, e de 12,5 %, no caso dos brancos e *rosés*.

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

2. Prática de cultivo

Densidade de plantação

As vinhas apresentam uma densidade mínima de 4 000 pés por hectare.

A distância entre as linhas é igual ou inferior a 2,50 m e a distância entre dois pés de videira de uma mesma linha pode variar de 0,80 m a 1,10 m.

Estas disposições não se aplicam às vinhas plantadas em socalcos.

No caso destas vinhas, a distância entre dois pés de videira de uma mesma linha pode variar de 0,90 m a 1,10 m.

Regras de poda

As vinhas são podadas quer em poda Guyot simples ou dupla, quer em poda curta (condução em cordão de Royat), com um máximo, por pé, de:

— 12 olhos francos, para a casta *tannat* N,

— 18 olhos francos, para as castas *petit-courbu* B e *petit-manseng* B,

— 16 olhos francos, para as demais castas.

Independentemente da técnica de poda utilizada, o número de ramos frutíferos por pé na fase inicial de maturação não pode ser superior a:

— 10 para a casta *tannat* N,

— 16 para as castas *petit-courbu* B e *petit-manseng* B;

— 12 para as demais castas.

Pode ser autorizada a rega.

5.2. *Rendimentos máximos*

1) Vinhos tintos
63 hectolitros por hectare

2) Vinhos *rosés*
68 hectolitros por hectare

3) Vinhos brancos
69 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

Área geográfica:

A colheita das uvas, a vinificação, a elaboração e o período de estágio dos vinhos têm lugar na área geográfica cujo perímetro, à data da aprovação do presente caderno de especificações pela comissão nacional competente, compreende o território ou parte do território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) de 2024:

Municípios cujo território pertence na totalidade à área 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 (antigo município de Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun e Verlus. Municípios cujo território pertence parcialmente à área geográfica: Averon-Bergelle, Dému, Marciac e Seailles.

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

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. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica encontra-se à mesma distância (cerca de 100 quilómetros) dos Pirenéus, a sul, e do oceano Atlântico, a oeste. Ocupa uma zona de encostas de ambos os lados do vale do rio Adour, e do respetivo afluente, o Arros.

As parcelas de vinha preenchem as encostas no coração de uma região agrícola votada à policultura e à pecuária, onde o cultivo do milho assume um lugar de destaque.

A área abrange o território de 46 municípios.

As temperaturas, em geral amenas, são bastantes homogéneas em toda a área geográfica. A pluviometria apresenta um forte gradiente, no sentido oeste-este, de 1 000 milímetros a 800 milímetros por ano.

O verão e o início do outono são quentes e muitas vezes secos, em particular por ação do *föhn*, um vento meridional que sopra frequentemente durante esta época do ano.

O substrato geológico é variado. A oeste, o elemento mais representativo do substrato são as areias alaranjadas («sables fauves»), formação marinha do Terciário cujo limite meridional coincide com o limite da área geográfica. Estas areias estão cobertas por lençóis freáticos antigos, cujos seixos formam aluviões nos declives.

Mais a leste, estas areias desaparecem, sendo substituídas por molasso, cujos bancos calcários deixam uma marca indelével na paisagem.

Os solos que se desenvolvem neste substrato são:

— solos argilo-calcários desenvolvidos no molasso,

— solos lixiviados ácidos desenvolvidos nas areias alaranjadas e nos aluviões de seixos.

Estes solos contêm muito poucos elementos minerais.

A drenagem do excesso de água é assegurada pelo declive e, na parte oeste da área, pela textura arenosa e pedregosa do solo.

A estrutura complexa do relevo, que segue eixos principais (Adour/Arros) com frequência orientados pelas forças tectónicas, a par da divisão em cumes secundários, contribuem para formar um mosaico de situações com orientações muito variadas.

A morfologia dos vales é claramente assimétrica. A vertente orientada a oeste é frequentemente íngreme, ao contrário da vertente orientada a este, com inclinação suave.

Além dos vinhos tintos e «claretes» produzidos numa grande parte da bacia do Adour e destinados às gentes das montanhas pirenaicas, existe no oeste da área geográfica, desde o fim da Idade Média, uma produção de vinhos brancos que são exportados para o norte da Europa desde o século XVII.

O aparecimento consecutivo do oídio, do míldio e da filoxera, bem como a elevada procura de vinhos para a destilação de armanhaque, levaram a uma diminuição considerável das superfícies de vinha destinadas à produção de vinhos de qualidade, dando preferência às «piquepoules», vinhas baixas utilizadas para produzir vinho para destilação.

Por último, a mecanização da agricultura, em meados do século XX, conduziu ao aumento das superfícies dedicadas ao cultivo de milho e acentuou o recuo das superfícies vitícolas.

A primeira associação de defesa dos vinhos de «Saint-Mont» foi criada em 1957. Esteve na base da renovação, desde 1970, de um vinhedo cujo encepamento assenta em castas locais, nomeadamente as castas de uvas pretas *tannat* N, *cabernet-franc* N, *cabernet-sauvignon* N e *fer* N ou as castas de uvas brancas *arrufiac* B, *courbu* B, *gros-manseng* B e *petit-manseng* B.

A denominação de origem controlada «Saint-Mont» foi reconhecida em 2011.

Os vinhos tintos apresentam cor intensa. Em boca, caracterizam-se habitualmente pela agradável concentração aromática, que revela frequentemente notas de frutos vermelhos e negros. A estrutura tânica confere a estes vinhos grande potencial de envelhecimento, o que lhes permite adquirir aromas complexos de fruta cristalizada e de especiarias, com frequência associados às notas de madeira adquiridas durante o estágio em barricas.

Os vinhos *rosés* apresentam por vezes cor viva, caracterizando-se, em geral e do ponto de vista olfativo, por notas de frutos vermelhos. O final de boca vivo torna os vinhos harmoniosos, com um bom equilíbrio entre untuosidade e acidez.

Os vinhos brancos são bastante aromáticos, untuosos e equilibrados, graças à presença da casta *gros-manseng* B.

O vinhedo encontra-se implantado nas parcelas mais favoráveis, agrupadas em «ilhas», distribuídas por declives bem orientados, com solos pobres em elementos minerais, mas bem drenados.

A área geográfica insere-se na bacia hidrográfica do Adour, onde o encepamento é dominado pela casta *tannat* T e pelas castas *gros-manseng* B e *petit-manseng* B, especialmente adaptadas ao clima bastante húmido da zona e aos seus solos profundos. Contudo, dada a sua posição, na intersecção de várias regiões vitícolas, o vinhedo tirou partido dos contributos das regiões circundantes, e, em especial, do seu património vegetal, nomeadamente com a trilogia da bacia hidrográfica do Garonne (*cabernet-franc* N, *cabernet-sauvignon* N e *merlot* N), cuja implantação também é favorecida pela influência climática oceânica.

O período de estágio em cuba, após a fermentação, impôs-se como forma de obter um vinho tinto de aromas complexos, mas sobretudo para que os taninos se tornem redondos e sedosos. O estágio dos vinhos decorre, assim, pelo menos até ao dia 1 de março após a colheita.

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

A DOC Saint-Mont pode ser completada por uma denominação complementar que especifica a unidade geográfica mais ampla «Sud-Ouest», em conformidade com as disposições estabelecidas no caderno de especificações.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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