OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

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

(2021/C 24/18)

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

COMUNICAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO DOCUMENTO ÚNICO

«SAINT-MONT»

PDO-FR-A0711-AM01

Data da comunicação: 3.11.2020

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Área geográfica delimitada**

O município de Riscle é substituído por «Riscle (antigo município de Riscle)», na sequência da fusão dos municípios de Riscle e de Cannet.

Esta alteração aplica-se ao ponto 6 do documento único.

2. **Castas**

Especifica-se o encepamento para cada cor de vinho.

No encepamento dos vinhos tintos e rosés, foram adicionadas as castas *manseng* N e *tardif* N, utilizadas para efeitos de adaptação. Estas duas castas autóctones, provenientes do sopé dos Pirenéus, dão resposta às evoluções climáticas, ambientais e técnicas. A maturação tardia da casta *tardif* N, a par dos seus aromas apimentados e dos seus taninos sedosos, constituem uma mais-valia num contexto de aquecimento climático. Além disso, esta casta não é particularmente sensível ao *Botrytis*. A casta *manseng* N é certamente interessante pelo volume de álcool inferior que apresenta uma vez madura. Estas duas castas conseguem trazer equilíbrio (mais aromas e menos álcool) aos lotes.

No encepamento dos vinhos rosés, as castas complementares *cabernet-sauvignon* e *fer* N passam a castas principais, para que adquiram maior presença. São adicionadas à lista de castas secundárias, as castas brancas originalmente constantes das regras em matéria de percentagem do encepamento, mas não elencadas nesta rubrica, juntando-se então às castas *cabernet-franc* N e *merlot* N, já incluídas, as castas que se seguem: «*manseng* B, *arrufiac* B, *petit-courbu* B, *courbu* B, *petit--manseng* B».

Estas alterações não se aplicam ao documento único.

3. **Percentagem na exploração**

Devido à alteração do encepamento, descrevem-se as regras em matéria de percentagem para cada uma das cores de vinho.

São aditadas, para os vinhos tintos e rosés, regras em matéria de percentagem relacionadas com a adição de novas castas utilizadas para fins de adaptação: «A percentagem do conjunto de castas secundárias *tardif* N e *manseng* N deve ser igual ou inferior a 5 %».

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

No caso dos vinhos brancos, reforça-se a casta principal, aumentando a proporção mínima de 50 para 60 %.

São aditadas disposições específicas para os pequenos produtores de uva: «Excetuando no que se refere às disposições referentes à percentagem das castas *tardif* N e *manseng* N, utilizadas para fins de adaptação, e no que se refere a ambas as cores (branco ou tinto), as disposições relativas à percentagem não se aplicam aos operadores produtores de uva que não vinifiquem a respetiva produção, que explorem menos de 1,5 hectares por cor com denominação de origem controlada "Saint-Mont" e cuja exploração respeite, no que se refere à cor em questão, uma percentagem de castas principais igual ou superior a 50 % do encepamento.». Com efeito, 98 % dos operadores pertencem a uma cooperativa. O facto de se obrigar esses viticultores a ter, em áreas tão reduzidas, todas as castas referidas no caderno de especificações, poderá fragilizá-los, atendendo a que, à luz da sua área de produção, é difícil garantir percentagens tão significativas. Além disso, existe uma estrutura de adega coletiva que permite precisamente respeitar as regras de lotação em função das castas presentes no território.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

4. **Distância entre pés**

Reduz-se de 0,90 metros para 0,80 metros a distância mínima entre pés da mesma linha.

Esta medida permite aumentar a densidade através de uma redução da distância mínima entre os pés. O aumento da densidade conduz a uma maior concorrência entre as cepas, que desenvolverão um sistema radicular mais profundo, permitindo, assim, uma expressão do *terroir* mais pronunciada.

Esta alteração aplica-se ao ponto 5 do documento único.

5. **Carga máxima por parcela**

A carga máxima dos rosés é alinhada com a dos vinhos tintos, passando, por conseguinte, de 10 000 kg para9 500 kg/ha. Consequentemente, as parcelas destinadas à produção de vinho rosé e de vinho tinto são tratadas da mesma forma no que se refere às disposições estipuladas pelo plano de controlo, ou seja, a carga máxima média e a vindima. Uma vez que o peso da colheita é idêntico para vinhos tintos e rosés (9 500 kg), a diferenciação das duas cores reside exclusivamente no método de colheita.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

6. **Práticas de cultivo**

A seguinte disposição: «Para preservar as características dos solos que constituem um elemento fundamental do *terroir,* é mantido um coberto vegetal nas cabeceiras que circundam as parcelas de vinha pertencentes à superfície parcelar delimitada» é substituída por «É proibida a deservagem química nas cabeceiras», de modo a permitir um controlo mais apropriado das práticas.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

7. **Disposição relativa às vinhas velhas**

Para preservar determinadas vinhas com um interesse histórico e genético, que, não satisfazendo já as densidades exigidas pelo caderno de especificações, corriam o risco de serem arrancadas entre 2021 e 2040, foram aditadas disposições específicas:

«As parcelas de vinha existentes aquando da aprovação do presente caderno de especificações que tenham uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, que não respeitem uma das disposições relacionadas com a distância entre linhas e com a distância entre pés de uma mesma linha, e que estejam inscritas no registo de "vinhas velhas" com denominação de origem controlada "Saint-Mont" beneficiam, no que se refere à sua colheita, do direito de utilizar essa denominação de origem controlada até serem arrancadas». O registo das «vinhas velhas» é anualmente revisto à luz dos seguintes critérios:

— As vinhas foram plantadas antes de 1982;

— As vinhas são obrigatoriamente conduzidas em espaldeira vertical com três fios de arame e a altura foliar embardada deve ser igual ou superior a 0,6 vezes a distância entre as linhas;

— O rendimento máximo é de 50hl/ha para as parcelas com uma densidade de plantação superior a 3 600 pés por hectare;

— O rendimento máximo é de 45hl/ha para as parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 600 pés por hectare e superior a 3 200 pés por hectare;

— O rendimento máximo é de 40hl/ha para as parcelas com uma densidade de plantação inferior a 3 200 pés por hectare e superior a 2 600 pés por hectare.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

8. **Teor de açúcares das uvas**

Devido à adição de castas, especifica-se o teor de açúcares das mesmas para os vinhos tintos e rosés:

tardif N, *manseng* N: 189 gramas de açúcar por litro de mosto para os vinhos tintos

tardif N, *manseng* N: 180 gramas de açúcar por litro de mosto para os vinhos rosés

Esta alteração não se aplica ao documento único.

9. **Lotação**

Aditaram-se, no que se refere aos vinhos tintos e rosés, as regras de lotação para as castas utilizadas para fins de adaptação: «Os vinhos são elaborados a partir de lotes com uma percentagem total igual ou inferior a 10 % de castas *tardif* N e *manseng* N, utilizadas para fins de adaptação».

Na lotação dos vinhos tintos, é reforçada a casta *tannat*, aumentando de 50 para 60 % a respetiva percentagem mínima.

Na lotação dos vinhos brancos, é reforçada a casta *gros-manseng*, aumentando de 50 para 60 % a respetiva percentagem mínima.

Na lotação dos rosés:

— A seguinte regra: «Os vinhos são elaborados a partir de lotes que contêm, pelo menos, a casta principal e as castas complementares» é alterada para «Os vinhos são elaborados a partir de lotes que contêm pelo menos duas castas principais». Com efeito, em algumas colheitas, a casta *tannat* revela-se pouco adequada para elaborar vinho rosé (discrepância entre a maturidade fenológica/tecnológica, dificuldade em encontrar o equilíbrio entre o título alcoométrico volúmico e a acidez). Em contrapartida, as castas *cabernet-sauvignon* e *fer* N adequar-se-iam melhor à produção de rosé (título alcoométrico volúmico menos elevado). Esta nova regra de lotação confere uma maior liberdade à elaboração de rosés.

— As castas brancas são descritas como se segue: «Os vinhos são elaborados a partir de lotes com uma percentagem igual ou inferior a 10 % das castas brancas *manseng* B, *arrufiac* B, *petit-courbu* B, *courbu* B e *petit-manseng*».

— São suprimidas as seguintes regras: «Na lotação, nenhuma das castas pode ultrapassar os 70 %» e «A casta principal representa uma proporção maioritária da lotação».

Esta alteração não se aplica ao documento único.

10. **Carvões para uso enológico**

A utilização de carvões, previamente proibida, é introduzida de forma enquadrada e limitada: «É autorizada, no âmbito da elaboração de vinhos rosés, a utilização de carvões para uso enológico no que se refere aos mostos, até um limite de 20 % do volume de vinhos rosés elaborados pelo vinicultor em causa no que se refere à colheita em questão». O objetivo consiste em direcionar a utilização de carvões para os lotes com uma qualidade organoléptica ou analítica mais reduzida (alteração aromática relacionada, designadamente, com fenómenos de oxidação) sem, no entanto, alterar as características típicas do produto.

Esta alteração aplica-se ao ponto 5 do documento único.

11. **Circulação entre armazenistas autorizados**

No capítulo 1, secção IX, ponto 5, é suprimida a alínea b) relativa à data de entrada em circulação dos vinhos entre armazenistas autorizados.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

12. **Manutenção de registos**

O registo das vinhas velhas é acrescentado à lista de registos obrigatórios, na sequência do aditamento de uma disposição específica para a preservação de determinadas parcelas de vinhas que se revistam de interesse genético.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

13. **Declaração de renúncia à produção**

O parágrafo relativo à renúncia à produção é simplificado, de modo a eliminar a distinção entre cores de vinho.

Esta alteração não se aplica ao documento único.

14. **Principais pontos a verificar**

Foi acrescentado um controlo documental e no terreno para as parcelas designadas por «vinhas velhas».

Esta alteração não se aplica ao documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome do produto**

Saint-Mont

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP — Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

Vinhos tintos

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

Cada lote de vinho pronto para ser comercializado a granel ou embalado apresenta:

— após o enriquecimento, um título alcoométrico total não superior a 13,5 % no que se refere aos vinhos tintos;

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

— 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.

Os vinhos tintos apresentam uma cor intensa. Na boca, caracterizam-se habitualmente por uma agradável concentração aromática, que revela muitas vezes notas de frutos vermelhos e negros. A estrutura tânica confere a estes vinhos um forte potencial de envelhecimento, o que lhes permite adquirir aromas complexos de frutos cristalizados e de especiarias, muitas vezes associados às notas de madeira decorrentes do estágio em barricas.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	

Vinhos brancos e rosés

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

Cada lote de vinho pronto para ser comercializado a granel ou embalado apresenta:

— após o enriquecimento, um título alcoométrico total não superior a 12,5 % no que se refere aos 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.

Os vinhos rosés apresentam uma cor muitas vezes intensa e, geralmente, notas de frutos vermelhos no nariz. O final de boca vivo torna os vinhos harmoniosos, com um bom equilíbrio entre a untuosidade e a acidez.

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

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.):	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	
Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro):	

5. **Práticas vitivinícolas**

a. *Práticas enológicas específicas*

Prática enológica específica

— Os vinhos rosés são obtidos por prensagem direta.

— É autorizada, no âmbito da elaboração de vinhos rosés, a utilização de carvões para uso enológico no que se refere aos mostos, até um limite de 20 % do volume de vinhos rosés elaborados pelo vinicultor em causa no que se refere à colheita em questão.

— As técnicas subtrativas de enriquecimento são autorizadas para os vinhos tintos e 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 vinhos tintos, e de 12,5 %, no caso dos vinhos brancos e rosés.

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*.

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 das vinhas plantadas em socalcos, 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 por pé, para a casta *tannat* N;

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

— 16 olhos francos por pé, 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.

— A rega pode ser autorizada.

— A casta *tannat* N e as castas utilizadas para produzir vinhos tintos são vindimadas à mão.

b. *Rendimentos máximos*

Vinhos tintos

63 hectolitros por hectare

Vinhos rosés

68 hectolitros por hectare

Vinhos brancos

69 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a vinificação, a elaboração e o envelhecimento dos vinhos ocorrem no território, ou numa parte do território, dos seguintes municípios do departamento de Gers:

Municípios cujo território pertence na sua 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, Verlus.

Municípios cujo território pertence parcialmente à área geográfica: Averon-Bergelle, Dému, Marciac e Seailles.

7. **Principal(is) 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

Merlot N

Petit-courbu B

Petit-manseng B

Tannat N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

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

As parcelas de vinha estão espalhadas pelos declives situados no coração de uma região agrícola votada à policultura e à criação pecuária, onde o cultivo de 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 *foehn*, 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 «sables fauves» (areias alaranjadas), uma formação marinha do Terciário, e cujo limite meridional coincide com o limite da área geográfica. Tais areias são cobertas por lençóis freáticos antigos, cujos seixos formam aluviões nos declives.

Mais a este, as «sables fauves» 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 pelos declives e, na parte oeste da área, pela textura arenosa e pedregosa do solo.

A estrutura complexa do relevo, que segue eixos principais (Adour/Arros) muitas vezes 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 uma inclinação suave.

Além dos vinhos tintos e «claretes» produzidos numa grande parte da bacia do Adour e destinados aos montanheses pirenaicos, 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, de forma consecutiva, 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, em prol das «piquepoules», vinhas baixas utilizadas para produzir vinho para destilação.

Por último, a mecanização da agricultura, em meados do século XX, conduziu a um alargamento das superfícies de 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 como as castas de uva preta *tannat* N, *cabernet-franc* N, *cabernet-sauvignon* N e *fer* N ou as castas de uva branca *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 uma cor intensa. Na boca, caracterizam-se habitualmente por uma agradável concentração aromática, que revela muitas vezes notas de frutos vermelhos e negros. A estrutura tânica confere a estes vinhos um forte potencial de envelhecimento, o que lhes permite adquirir aromas complexos de frutos cristalizados e de especiarias, muitas vezes associados às notas de madeira decorrentes do estágio em barricas.

Os vinhos rosés apresentam uma cor muitas vezes intensa e, geralmente, notas de frutos vermelhos no nariz. O final de boca vivo torna os vinhos harmoniosos, com um bom equilíbrio entre a untuosidade e a 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 e com solos bem drenados e com poucos elementos minerais.

A área geográfica pertence à bacia hidrográfica do Adour, com um encepamento dominado pela casta *tannat* T, bem como pelas castas *gros-manseng* B e *petit-manseng* B, especialmente adaptadas ao clima bastante húmido da área geográfica e aos seus solos profundos. Contudo, por ser um ponto de convergência entre várias regiões vitícolas, o vinhedo enriqueceu-se através 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.

As práticas implementadas pelos operadores levaram à obrigação de colheita manual das castas destinadas à produção de vinhos tintos.

Um período de estágio na 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 precise a unidade geográfica mais ampla do «Sud-Ouest», em conformidade com as disposições estabelecidas no caderno de especificações.

Hiperligação para o caderno de especificações

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-81a8636c-9714-494d-aae4-be44e3f2820d