OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(2021/C 24/18)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL POR LA QUE SE MODIFICA EL DOCUMENTO ÚNICO

«SAINT-MONT»

PDO-FR-A0711-AM01

Fecha de comunicación: 3.11.2020

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica delimitada**

El municipio de Riscle se sustituye por «Riscle (antiguo municipio de Riscle)» a raíz de la fusión de los municipios de Riscle y Cannet.

Este cambio la modificación del punto 6 del documento único.

2. **Variedad de uva**

El encepamiento se define por el color del vino.

Se han añadido las variedades manseng N y tardif N, adaptadas a las condiciones, al encepamiento de los vinos tintos y rosados. Estas dos variedades autóctonas procedentes del Piémont Pyrénéen están adaptadas a los cambios climáticos, medioambientales y técnicos. Por un lado, la variedad tardif N se distingue por su maduración tardía, así como por sus aromas con notas de pimienta y sus taninos sedosos que, en un escenario de calentamiento global, constituyen sus puntos fuertes. Además, esta variedad es resistente al botritis. Por su parte, la variedad manseng N reviste un especial interés en lo que respecta a su maduración con un menor volumen de alcohol. Ambas variedades tienen la capacidad de aportar equilibrio (más aromas y menos alcohol) a la mezcla.

En lo referente al encepamiento de los vinos rosados, las cepas complementarias cabernet-sauvignon y fer N han ganado una mayor presencia entre las variedades principales. Las variedades blancas, que inicialmente se incluían en las reglas de proporción del encepamiento, pero no se enumeraban dentro de esta sección, se han añadido, junto con la cabernet franc N y merlot N, a la lista de cepas accesorias: «manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B».

Esto no implica una modificación del documento único.

3. **Proporción en la explotación**

Debido a la modificación del encepamiento, las reglas de proporción se describen con arreglo al color del vino.

En lo que concierne a los vinos tintos y rosados, se han añadido nuevas reglas de proporción relacionadas con la introducción de las nuevas variedades adaptadas: «La proporción del conjunto de las cepas accesorias tardif N y manseng N es inferior o igual al 5 %.»

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

En lo que concierne a los vinos blancos, la variedad principal ha adquirido mayor protagonismo y su presencia mínima en el encepamiento ha aumentado del 50 al 60 %.

Se han añadido disposiciones particulares destinadas a los proveedores de uvas pequeños: «Con excepción de las disposiciones relativas a las variedades adaptadas tardif N y manseng N, y en lo que respecta al color (blanco o tinto), las disposiciones de proporción no son aplicables a los productores de uvas que no vinifiquen su producción, que cultiven menos de 1,5 hectáreas por cada color de vino producido en el marco de la denominación de origen controlada "Saint-Mont", y en cuya explotación se respete una proporción de cepas principales igual o superior al 50 %, en función del color de que se trate.». De hecho, el 98 % de los operadores son cooperativistas. Imponer a estos viticultores la obligación de tener todas las variedades mencionadas en el pliego de condiciones en superficies tan pequeñas podría fragilizarlos, debido a la dificultar de aplicar estas proporciones tan considerables en sus superficies. Además, existe una estructura de bodegas cooperativas que garantiza el cumplimiento de las normas de ensamblaje, según las variedades presentes en el territorio.

Esta modificación no requiere modificar el documento único.

4. **Separación entre las cepas**

La distancia mínima entre las cepas de una misma hilera se ha reducido de 0,90 metros a 0,80 metros.

Esta reducción de la separación mínima entre las cepas contribuye al aumento de la densidad. Con ello se consigue una mayor competencia entre las cepas, las cuales desarrollarán un sistema radicular más profundo que permitirá transmitir las características del territorio con más intensidad.

Esta enmienda entraña la modificación del punto 5 del documento único.

5. **Carga máxima por parcela**

La carga máxima de los vinos rosados se ha equiparado a la de los vinos tintos y pasa de 10 000 kg/ha a 9 500 kg/ha. Por consiguiente, las parcelas de vino tinto y rosado se gestionarán de la misma manera en lo que respecta a las disposiciones estipuladas en el plan de control, a saber, la carga máxima media y la vendimia. Como el peso de la cosecha de los vinos tintos y rosados es idéntico (9 500 kg), ambos se diferencian únicamente por el modo de recolección.

Esta modificación no requiere modificar el documento único.

6. **Prácticas de cultivo**

La siguiente disposición: «Para conservar las características de los suelos que constituyen un elemento fundamental del territorio, se ha mantenido una cubierta vegetal en las cabeceras que rodean las viñas pertenecientes a la superficie parcelaria delimitada.» se sustituye por «Se prohíbe el desherbado químico de las cabeceras», con el fin de garantizar un control más adecuado de las prácticas.

Esta modificación no requiere modificar el documento único.

7. **Disponibilidad de las viñas viejas**

Para conservar las vides que presenten un interés histórico y genético, cuyo arranque esté previsto entre el 2021 y el 2040 por no cumplir con las densidades exigidas en el pliego de condiciones, se han añadido disposiciones particulares:

«Las viñas ya existentes en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones cuya densidad de plantación sea inferior a 4 000 cepas por hectárea y que no cumplan con las disposiciones relativas a la separación entre hileras y de las cepas de una misma hilera, así como que estén registradas como "viñas viejas" de la denominación de origen controlada "Saint-Mont", se beneficiarán de un derecho, en lo referente a su cosecha, a la denominación de origen controlada hasta su arranque. El registro "viñas viejas" está sujeto a una revisión anual con arreglo a los criterios siguientes:

— Que las vides se hayan plantado antes de 1982.

— Que las vides hayan sido cultivadas en "espalderas elevadas", y que la altura del follaje en espaldera sea, como mínimo, igual a 0,6 veces la separación entre las hileras.

— Que el rendimiento máximo de las parcelas con una densidad de plantación superior a 3 600 cepas por hectárea sea de 50 hl/ha.

— Que el rendimiento máximo de las parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 600 cepas por hectárea y superior a 3 200 cepas por hectárea sea de 45 hl/ha.

— Que el rendimiento máximo de las parcelas con una densidad de plantación inferior a 3 200 cepas por hectárea y superior a 2 600 cepas por hectárea sea de 40 hl/ha.».

Este cambio no entraña una modificación del documento único.

8. **Contenido de azúcar de las uvas**

Debido a la introducción de nuevas cepas, se ha especificado el contenido de azúcar de las variedades de los vinos tintos y rosados.

En lo que concierne a los vinos tintos, las variedades tardif N y manseng N tendrán un contenido de 189 gramos de azúcar por litro de mosto.

En lo que concierne a los vinos rosados, las variedades tarfif N y manseng N tendrán un contenido de 180 gramos de azúcar por litro de mosto.

Esta modificación no requiere modificar el documento único.

9. **Ensamblaje**

En lo que concierne a los vinos tintos y rosados, se añaden las normas de ensamblaje para las variedades adaptadas: «Los vinos proceden de un ensamblaje en el que la proporción del conjunto de las variedades adaptadas tardif N y manseng N debe ser inferior o igual al 10 %.».

En el ensamblaje de los vinos tintos, la variedad tannat ha adquirido mayor protagonismo y su porcentaje mínimo ha aumentado del 50 % al 60 %.

En el ensamblaje de los vinos blancos, la variedad gros manseng ha adquirido mayor protagonismo y su porcentaje mínimo ha aumentado del 50 % al 60 %

En el ensamblaje de los vinos rosados:

— La regla siguiente: «Los vinos proceden de un ensamblaje en el que al menos la variedad principal y las complementarias deben estar presentes» se modifica por «Los vinos proceden de un ensamblaje en el que al menos dos variedades principales deben estar presentes.». Ello es así debido a que, en algunas añadas la variedad tannat no está lo suficientemente adaptada para elaborar vinos rosados (debido a la falta de equilibrio entre la madurez fenólica/tecnológica y el grado alcohólico volumétrico/acidez, difícil de conseguir). Por el contrario, la cabernet-sauvignon y la fer N están mejor adaptadas a la producción del vino rosado (grado alcohólico volumétrico más reducido). Esta nueva regla de ensamblaje concede una mayor libertad a la fabricación de vinos rosados.

— Las variedades blancas se exponen detalladamente a continuación: «Los vinos proceden de un ensamblaje en el que la proporción de las variedades blancas manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B y petit Manseng B debe ser inferior o igual al 10 %».

— Se suprimen las siguientes reglas: «En el ensamblaje ninguna variedad podrá ser superior al 70 %» y «En el ensamblaje debe predominar la proporción de la variedad principal».

Esta modificación no requiere modificar el documento único.

10. **Carbones enológicos**

Se introduce el uso de carbones, prohibido hasta ahora, bajo supervisión y de manera limitada. «Para la elaboración los vinos rosados, se autoriza la utilización de carbones de uso enológico en los mostos, siempre que no se supere el límite del 20 % del volumen de vinos rosados elaborados por el vinificador, para la cosecha considerada.». El objetivo es que su uso quede limitado a lotes más pequeños con una calidad organoléptica o analítica mínima (alteración aromática relacionada con la oxidación), sin que ello modifique la tipicidad del producto.

Esta enmienda entraña la modificación del punto 5 del documento único.

11. **Circulación entre almacenistas autorizados**

Se suprime el capítulo I, sección IX, punto 5, letra b), relativo a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

Esta enmienda no supone modificar el documento único.

12 **Llevanza de registros**

Se añade el registro de viñas viejas a la lista de registros obligatorios tras la inclusión de una disposición particular cuyo objeto es la conservación de determinadas viñas con interés genético.

Esta enmienda no supone modificar el documento único.

13 **Declaración de renuncia a la producción**

El apartado relacionado con la renuncia a la producción se ha simplificado para evitar la distinción entre los colores de vino.

Esta enmienda no supone modificar el documento único.

14. **Principales aspectos que controlar**

Se introduce la realización de un control documental y de terreno en las parcelas consideradas de viñas viejas.

Esta enmienda no supone modificar el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre del producto**

Saint-Mont.

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

Vinos tintos

Los vinos tintos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 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 de la UE.

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.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (% vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol)	
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

Vinos blancos y rosados

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

— 4 gramos por litro en el caso de los vinos blancos y rosados.

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

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.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico total máximo (% vol):	
Grado alcohólico adquirido mínimo (% vol)	
Acidez total mínima:	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Práctica enológica específica

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

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

— 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 de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima.

Práctica de cultivo

- Densidad de plantación

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

La distancia entre hileras es inferior o igual a 2,50 metros, y la distancia entre cepas 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:

— 12 yemas francas, en el caso de la variedad tannat N.

— 18 yemas francas, en el caso de las variedades petit courbu B y petit manseng B.

— 16 yemas francas para el resto de variedades.

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

— 10 en el caso de la variedad tannat N.

— 16 en el caso de las variedades petit courbu B y petit manseng B.

— 12 para el resto de variedades.

— Se puede autorizar el riego.

— La vendimia de la variedad tannat N y las variedades utilizadas para la elaboración de vinos tintos se realiza manualmente.

b. *Rendimientos máximos*

Vinos Tintos

63 hectolitros por hectárea

Vinos rosados

68 hectolitros por hectárea

Vinos Blancos

69 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se efectuarán en el territorio o parte del territorio de los siguientes municipios del departamento de Gers:

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 o variedades principales 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

Merlot N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Tannat N

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

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 46 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», 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 avanzamos hacia el este, las «Sables Fauves» van desapareciendo para dar paso a las molasas, que esculpen un paisaje en el que los bancos calcáreos son los protagonistas.

Los suelos formados sobre este substrato son:

— bien suelos arcillo-calizos originados sobre las molasas;

— bien 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.

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 de «Saint-Mont», fundada 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 carbernet franc N, cabernet-sauvignon N y merlot, procedentes de la cuenca hidrográfica del Garona, y cuya introducción también se beneficia de la influencia del clima oceánico.

Las prácticas aplicadas por los operadores llevaron a la obligación de cosechar manualmente las variedades destinadas a la producción de vinos tintos.

Se impuso un periodo 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:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias 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/gedei/site/bo-agri/document_administratif-81a8636c-9714-494d-aae4-be44e3f2820d