C/2025/1989

2.4.2025

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

(C/2025/1989)

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

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Saint-Mont»

PDO-FR-A0711-AM02

Fecha de la comunicación: 8.1.2025

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Encepamiento**

La variedad tardía introducida en el encepamiento como variedad de interés a efectos de adaptación en 2020 se convierte en una variedad accesoria. Por lo tanto, Manseng N sigue siendo la única variedad de interés a efectos de adaptación.

Por lo tanto, el encepamiento de la denominación es el siguiente:

Vinos tintos:

— cepa principal: Tannat N

— cepa complementaria: Cabernet-sauvignon N, Fer N

— cepas accesorias: Cabernet franc N, Merlot N, Tardif N

— variedades de interés a efectos de adaptación: Manseng N

Vinos rosados:

— cepa principal: Tannat N, Cabernet-sauvignon N, Fer N

— cepas accesorias: Cabernet franc N, Merlot N, Tardif N, Manseng B, Arrufiac B, Petit courbu B, Courbu B, Petit Manseng B

— variedades de interés a efectos de adaptación: Manseng N

Esta modificación tiene por objeto aumentar la proporción de la variedad Tardif en el encepamiento de la denominación. En efecto, esta variedad está adaptada a los retos del cambio climático y de la disminución de los insumos fitosanitarios. También presenta interesantes intereses vitícolas en la medida en que permite acompañar, respetando su identidad, el desarrollo de la complejidad aromática, la calidad y la singularidad de los vinos de la denominación. También permite valorizar el patrimonio vitícola de la región.

Estas modificaciones no afectan al documento único.

2. **Recolección**

Contenido de azúcar de las uvas

Tras la introducción de la variedad Tardif como variedad accesoria, se precisa la riqueza en azúcar de las uvas para esta variedad.

Esta modificación no afecta al documento único.

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

3. **Zona geográfica**

Se modifica el pliego de condiciones para incluir la referencia al nomenclátor geográfico oficial que reconoce y fija la lista de municipios por departamento a nivel nacional. Esta modificación de redacción permite referenciar la zona geográfica con respecto a la versión vigente hasta entonces del nomenclátor geográfico oficial, editado por el Instituto Nacional de Estadística (INSEE, por sus siglas en francés) y garantizar la seguridad jurídica de la delimitación de la zona geográfica.

El documento único se completa con esta referencia en el epígrafe «zona geográfica».

4. **Zona parcelaria delimitada**

Se modifica el pliego de condiciones para insertar una nueva fecha de aprobación de la delimitación parcelaria de la denominación.

Esta modificación tiene por objeto añadir la fecha de aprobación por la autoridad nacional competente de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen protegida en cuestión.

La zona geográfica no se modifica.

Esta modificación no afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Saint-Mont

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

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 (de los) vino(s)**

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 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 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): —

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 blancos y rosados.

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

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 específicas*

1.

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 comunitario y en el código rural y de pesca marítima.

2.

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;

— Puede autorizarse el riego.

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

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. **Variedades 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 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 del producto

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-8564051e-3037-488d-8a6f-a5c55a999fe1