C/2025/1989

2.4.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/1989)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Saint-Mont»

PDO-FR-A0711-AM02

Data della comunicazione: 8.1.2025

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Tipo di vitigni**

Il vitigno Tardif introdotto nell'assortimento varietale come varietà di interesse a fini di adattamento nel 2020 diventa un vitigno accessorio. Il Manseng N rimane pertanto l'unica varietà di interesse a fini di adattamento.

I vitigni della denominazione sono pertanto i seguenti.

Vini rossi:

— vitigno principale: Tannat N;

— vitigni complementari: Cabernet-Sauvignon N, Fer N;

— vitigni accessori: Cabernet franc N, Merlot N, Tardif N;

— varietà d'interesse a fini di adattamento: Manseng N.

Vini rosati:

— vitigni principali: Tannat N, Cabernet-Sauvignon N, Fer N;

— vitigni accessori: Cabernet franc N, Merlot N, Tardif N, Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B, Petit Manseng B;

— varietà d'interesse a fini di adattamento: Manseng N.

La modifica ha lo scopo di aumentare la proporzione del vitigno Tardif tra i vitigni della denominazione. Questa varietà è infatti adatta alle sfide poste dai cambiamenti climatici e dalla riduzione dei prodotti fitosanitari. Inoltre è particolarmente interessante dal punto di vista viticolo in quanto accompagna, pur mantenendo la propria identità, lo sviluppo della complessità aromatica, della qualità e dell'unicità dei vini dalla denominazione, e permette anche di valorizzare il patrimonio viticolo della regione.

Queste modifiche incidono sul documento unico.

2. **Raccolta**

Tenore zuccherino delle uve

Per il vitigno Tardif è stato specificato il tenore zuccherino delle uve in quanto è stato aggiunto come vitigno accessorio.

Questa modifica non incide sul documento unico.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. **Zona geografica**

Il disciplinare è modificato per inserire il riferimento al codice geografico ufficiale, che riconosce e stabilisce l'elenco dei comuni per dipartimento a livello nazionale. Questa modifica redazionale consente di identificare la zona geografica con riferimento alla versione vigente fino a quel momento del codice geografico ufficiale pubblicato dall'INSEE e di tutelare giuridicamente la delimitazione della zona geografica.

Il documento unico è completato con questo riferimento alla voce «Zona geografica».

4. **Superficie parcellare delimitata**

Il disciplinare è modificato per inserire una nuova data di approvazione della delimitazione delle parcelle relativa alla denominazione di origine protetta in questione.

Tale modifica è finalizzata a inserire la data di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame.

La zona geografica risulta invariata.

Questa modifica non incide sul documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Saint-Mont

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi presentano un colore intenso. Al palato sono generalmente caratterizzati da una bella concentrazione aromatica che spesso rivela note di frutti rossi e neri. La struttura tannica conferisce a tali vini un buon potenziale di invecchiamento che consente loro di acquisire aromi complessi di frutta candita e di spezie, spesso associati a note di legno dovute all'invecchiamento in *barrique*.

Questi vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %.

Le partite di vino pronte per essere commercializzate sfuse o confezionate presentano:

— un titolo alcolometrico totale dopo l'arricchimento inferiore o uguale al 13,5 %;

— un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro;

— un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) inferiore o uguale a:

— 3 grammi per litro per i vini con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale al 14 %;

— 4 grammi per litro per i vini con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore al 14 %.

I tenori di acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini bianchi e rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati presentano un colore talvolta sostenuto e al naso sono caratterizzati generalmente da note di frutti rossi. Al palato, il finale vivace ne fa dei vini armoniosi con un buon equilibrio tra la sensazione di grasso e di acidità. I vini bianchi sono molto aromatici, grassi ed equilibrati grazie alla presenza della varietà Gros Manseng B.

Questi vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,50 %.

Le partite di vino pronte per essere commercializzate sfuse o confezionate presentano:

— un titolo alcolometrico totale dopo l'arricchimento inferiore o uguale al 12,5 %;

— un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio + fruttosio) inferiore o uguale a 4 grammi per litro.

I tenori di acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

— I vini rosati sono vinificati con pressatura diretta.

— Per l'elaborazione dei vini rosati è autorizzato l'uso del carbone per uso enologico per i mosti nel limite del 20 % del volume dei vini rosati prodotti dal vinificatore in questione, per la vendemmia considerata.

— Per i vini rossi sono autorizzate le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale in rapporto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %.

— In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 % per i vini rossi e del 12,5 % per i vini bianchi e rosati.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

2.

Pratica colturale

— Densità di impianto

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro.

La distanza interfilare è inferiore o uguale a 2,50 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare è compresa tra 0,80 metri e 1,10 metri.

Tali disposizioni non si applicano alle vigne coltivate a terrazza.

Per le vigne coltivate a terrazza, la distanza tra i ceppi di uno stesso filare è compresa tra 0,90 e 1,10 metri.

— Norme di potatura

Le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio, oppure a potatura corta (cordone di Royat), con un massimo per ceppo di:

— dodici gemme franche, per la varietà Tannat N;

— diciotto gemme franche, per le varietà Petit Courbu B e Petit Manseng B;

— sedici gemme franche per le altre varietà.

A prescindere dalla tecnica di potatura utilizzata, il numero di tralci fruttiferi per ceppo, nella fase di «invaiatura», non è superiore a:

— 10 per la varietà Tannat N;

— 16 per le varietà Petit Courbu B e Petit Manseng B;

— 12 per le altre varietà.

— L'irrigazione può essere autorizzata.

— La varietà Tannat N e le varietà destinate all'elaborazione di vini rossi sono raccolte manualmente.

5.2. *Rese massime*

1. Vini rossi

63 ettolitri per ettaro

2. Vini rosati

68 ettolitri per ettaro

3. Vini bianchi

69 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Zona geografica

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro, alla data di approvazione del disciplinare da parte del comitato nazionale competente, comprende il territorio o parte del territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2024:

comuni il cui territorio appartiene interamente alla zona geografica: 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 (ex comune di Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus; comuni il cui territorio appartiene in parte alla zona geografica: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona geografica è equidistante, ovvero a circa 100 chilometri, dai Pirenei, a sud, e dall'Oceano Atlantico, a ovest e si estende su un settore collinare situato su entrambi i versanti della valle dell'Adour e su entrambe le sponde del relativo affluente, l'Arros.

Le parcelle di vigne sono disseminate sui pendii al centro di una regione agricola dedita alla policoltura e all'allevamento, in cui la coltivazione di mais svolge un ruolo importante.

La zona geografica si estende sul territorio di 46 comuni.

Le temperature, complessivamente miti, sono piuttosto omogenee in tutta la zona geografica. La pluviometria, invece, presenta un forte gradiente, da ovest verso est, da 1 000 millimetri l'anno a 800 millimetri l'anno.

L'estate e l'inizio dell'autunno sono caldi e spesso secchi, in particolare sotto l'azione del «Föhn», un vento proveniente da sud che soffia frequentemente in tale periodo.

Il substrato geologico è variegato. A ovest è rappresentato principalmente dalle «*sables fauves*», una formazione marina del Terziario il cui limite meridionale coincide con il confine della zona geografica, sormontate da strati alluvionali antichi i cui ciottoli formano un colluvio sui pendii.

Più a est, le «*sables fauves*» scompaiono per lasciare posto alla molassa, i cui banchi calcarei caratterizzano chiaramente il paesaggio.

I terreni sviluppatisi su tale substrato sono:

— terreni argilloso-calcarei sviluppatisi sulla molassa oppure

— terreni lisciviati acidi sviluppatisi sulle «*sables fauves*» e sui colluvi di ciottoli.

Tali terreni sono poveri di elementi minerali.

Il drenaggio dell'acqua in eccesso è assicurato dalla pendenza e, per la parte occidentale della zona, dalla tessitura sabbiosa e dalla pietrosità del terreno.

La struttura complessa del rilievo, che segue gli assi principali (Adour/Arros) orientati spesso dalla tettonica, e la suddivisione in creste secondarie formano un mosaico di situazioni dall'andamento molto vario.

La morfologia delle vallate è chiaramente asimmetrica: il versante orientato verso ovest è sovente ripido, mentre il versante orientato verso est presenta pendii dolci.

A partire dalla fine del Medioevo, oltre ai vini rossi e ai cosiddetti *clairet*, prodotti su una porzione considerevole del bacino dell'Adour e destinati ai montanari dei Pirenei, sono prodotti anche dei vini bianchi, a ovest della zona geografica, esportati verso l'Europa settentrionale a partire dal XVII secolo.

Il successivo arrivo dell'oidio, della peronospera e della filossera, nonché la forte domanda di vini per distillare «Armagnac», si traducono in una riduzione considerevole delle superfici delle vigne destinate alla produzione di vini di qualità, cui sono preferite le «*Piquepoules*», vigne basse utilizzate per la produzione di vini da distillazione.

La meccanizzazione dell'agricoltura, poi, a metà del XX secolo, porta a un'estensione delle superfici coltivate a mais e accentua ulteriormente il calo delle superfici viticole.

La prima associazione di difesa dei vini di «Saint-Mont» è fondata nel 1957 ed è all'origine del rinnovo, a partire dal 1970, di vigneti il cui assortimento si basa su varietà locali, come le varietà nere Tannat N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N e Fer N oppure le varietà bianche Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B e Petit Manseng B.

La denominazione di origine controllata «Saint-Mont» è riconosciuta nel 2011.

I vini rossi presentano un colore intenso. Al palato sono generalmente caratterizzati da una bella concentrazione aromatica che spesso rivela note di frutti rossi e neri. La struttura tannica conferisce a tali vini un buon potenziale di invecchiamento che consente loro di acquisire aromi complessi di frutta candita e di spezie, spesso associati a note di legno dovute all'invecchiamento in *barrique*.

I vini rosati presentano un colore talvolta sostenuto e al naso sono caratterizzati generalmente da note di frutti rossi. Al palato, il finale vivace ne fa dei vini armoniosi con un buon equilibrio tra la sensazione di grasso e di acidità.

I vini bianchi sono molto aromatici, grassi ed equilibrati grazie alla presenza della varietà Gros Manseng B.

I vigneti sono impiantati sulle parcelle migliori, raggruppate in isolotti, distribuite su pendii ben orientati e caratterizzate da terreni poveri di elementi minerali e ben drenati.

La zona geografica appartiene al bacino idrografico dell'Adour, con un assortimento varietale dominato dalla varietà Tannat N e dalle varietà Gros Manseng B e Petit Manseng B, particolarmente adatte al clima piuttosto umido della zona geografica e ai terreni profondi. Grazie alla posizione della zona, crocevia tra diverse regioni viticole, tuttavia, i vigneti si sono arricchiti con i contributi delle regioni circostanti e in particolare con il relativo patrimonio vegetale, come la trilogia del bacino idrografico della Garonna, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N e Merlot N, il cui impianto è anche favorito dall'influsso climatico atlantico.

Le pratiche seguite dagli operatori hanno portato all'obbligo di raccogliere manualmente le varietà destinate alla produzione di vini rossi.

Dopo la fermentazione si è affermato un periodo di maturazione in cisterna per ottenere vini rossi dagli aromi complessi, ma soprattutto tannini rotondi e setosi. L'affinamento dei vini, pertanto, dura almeno fino al 1º marzo che segue la raccolta.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La DOC «Saint-Mont» può essere completata da un nome complementare che precisa l'unità geografica più ampia «Sud-Ovest», secondo le disposizioni di cui al disciplinare.

Link al disciplinare del prodotto

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