C/2025/1989

2.4.2025

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

(C/2025/1989)

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

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Saint-Mont»

PDO-FR-A0711-AM02

Data da comunicação: 8.1.2025

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Encepamento**

A casta *tardif*, introduzida no encepamento em 2020 como casta de interesse para efeitos de adaptação, passa a casta secundária. Por conseguinte, a *manseng* N continua a ser a única casta de interesse para efeitos de adaptação.

As castas da denominação são, portanto, as seguintes:

Vinhos tintos:

— casta principal: *tannat* N

— castas complementares: *cabernet-sauvignon* N, *fer* N

— castas secundárias: *cabernet-franc* N, *merlot* N, *tardif* N

— castas de interesse para efeitos de adaptação: *manseng* N

Vinhos *rosés*:

— castas principais: *tannat* N, *cabernet-sauvignon* N, *fer* N

— castas secundárias: *cabernet-franc* N, *merlot* N, *tardif* N, *manseng* B, *arrufiac* B, *petit-courbu* B, *courbu* B, *petit-manseng* B

— castas de interesse para efeitos de adaptação: *manseng* N

O objetivo desta alteração é aumentar a percentagem da casta *tardif* no encepamento da denominação. Esta casta está bem adaptada aos desafios das alterações climáticas e permite reduzir o uso de produtos fitossanitários. Apresenta também características vitícolas interessantes, contribuindo para melhorar a complexidade aromática, a qualidade e a singularidade dos vinhos da denominação, sem comprometer a sua identidade. Além disso, permite valorizar o património vitícola da região.

Estas alterações afetam o documento único.

2. **Vindima**

Teor de açúcares das uvas

Após a introdução da casta *tardif* como casta secundária, especifica-se o teor de açúcares das uvas para esta casta.

Esta alteração não afeta o documento único.

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

3. **Área geográfica**

Altera-se o caderno de encargos para integrar a referência ao *Code officiel géographique*, o qual reconhece e estabelece a lista de municípios, por departamento, a nível nacional. Esta alteração textual permite remeter a área geográfica para a versão do *Code officiel géographique* (publicado pelo INSEE) em vigor e garantir a segurança jurídica da delimitação da área geográfica.

O documento único é completado pela referência à rubrica «Área geográfica».

4. **Superfície parcelar delimitada**

Altera-se o caderno de especificações para inserir a nova data de aprovação da delimitação parcelar da denominação.

Inclui-se, assim, a data em que foi aprovada pela autoridade nacional competente a alteração da superfície parcelar delimitada da área geográfica de produção. A delimitação parcelar consiste na identificação das parcelas da área geográfica aptas à produção da denominação de origem protegida em apreço.

A área geográfica não é alterada.

Esta alteração não afeta 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)**

1. *Vinhos tintos*

BREVE DESCRIÇÃO

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 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.

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): —

2. *Vinhos brancos e rosés*

BREVE DESCRIÇÃO

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.

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.

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.

— É autorizada, no âmbito da elaboração de vinhos *rosés*, 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 em causa.

— 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*.

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 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.

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 envelhecimento dos vinhos ocorrem 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* de 2024:

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. **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 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 cerne de uma região agrícola votada à policultura e à 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, 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 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, 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 do produto

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