C/2025/5617

17.10.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5617)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM03 — 23.7.2025 Г.

1. **Наименование на продукта**

„Saint-Mont“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, храните, рибарството, въпросите на селските райони и териториалното устройство

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията, внесени в настоящата продуктова спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143. Заявлението за изменение на ЗНП „Saint-Mont“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) да има риск да обезсили връзката с географския район;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Механичен гроздобер*

Групата производители на наименованието желае да се разреши механичният гроздобер. Това искане е обосновано от умножаването на необичайните климатични явления. След епизодите на суша и градушка през 2021 г. и 2022 г. разпространението на мана по гроздето от реколтите от 2023 г. и от 2024 г. за пореден път доведе до сериозно намаляване на вече занижените добиви.

Прибирането на реколтата чрез този метод е не само бързо, но може също така да се извършва през нощта, което позволява да се ограничи окисляването, да се работи при по-ниски температури, както и да се преодолеят проблемите, свързани с набирането на работна ръка по време на периода на гроздобер. Предимствата на механичния гроздобер позволяват да се запази качеството на гроздето. Групата производители на наименованието посочва, че от екологична гледна точка този метод на прибиране на реколтата благоприятства брането на студено грозде, което означава, че е необходима по-малко енергия за охлаждане на съдовете след приемането на гроздето.

Единният документ се изменя в точка „Специфични енологични практики“.

2. *Кошове, оборудвани с ротационни лопаткови помпи*

Групата производители на наименованието желае посочената точка да бъде заличена от продуктовата спецификация, тъй като този материал вече не се използва в сектора. Въпросният вид материал е бил използван главно през осемдесетте и деветдесетте години на XX век за транспортиране на ръчно набраното грозде и тази проверка вече не е необходима.

Изменението не засяга единния документ.

3. *Препратки*

Актуализирани са данните за контакт на Националния институт по въпросите на произхода и качеството (INAO).

Изменена е разпоредбата относно контрола на спазването на продуктовата спецификация.

Тези изменения не засягат единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Saint-Mont

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1) Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

4.1. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина са с наситен цвят. Вкусът им като цяло се характеризира с приятен концентриран аромат, в който често се усещат нотки на червени и черни плодове. Таниновата структура осигурява на тези вина добър потенциал за съхранение, което им дава възможност да придобият комплексни аромати на захаросани плодове и на подправки, често съчетани с дървесни нотки, които се дължат на отлежаването в бъчви.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за червените вина е 12 %.

Всяка партида готово за предлагане на пазара вино в наливно състояние или опаковано е с:

— общо алкохолно съдържание, което след обогатяване не надвишава за червените вина 13,5 %,

— съдържание на ябълчна киселина, което за червените вина е по-малко или равно на 0,4 g/l,

— съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на:

  — 3 g/l за червените вина, чието естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е по-малко или равно на 14 %,

  — 4 g/l за червените вина, чието естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е по-голямо от 14 %.

Общата киселинност, съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

4.2. *Бели вина и вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе понякога са с добре изразен цвят, а ароматът им като цяло се характеризира с нотки на червени плодове. Отчетливият послевкус в устата ги прави хармонични, с добър баланс между масленост и киселинност. Белите вина са много ароматни, плътни и балансирани, благодарение на присъствието на сорта Gros Manseng B.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за белите вина и вината розе е 11,50 %.

Всяка партида готово за предлагане на пазара вино в наливно състояние или опаковано е с:

— общо алкохолно съдържание, което след обогатяване не надвишава за белите вина и вината розе 12,5 %,

— съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 4 g/l за белите вина и вината розе.

Общата киселинност, съдържанието на летливи киселини и на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

— Вината розе се произвеждат чрез директно пресоване.

— За производството на вината розе е разрешено използването на активен въглен за енологична употреба за мъстта, в границите на 20 % от обема на вината розе, произведени от съответния винопроизводител, за съответната реколта.

— За червените вина са разрешени техники за обогатяване чрез извличане, като максималният дял на частична концентрация спрямо използваните обеми е определен на 10 %.

— Общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината след обогатяване не надвишава 13,5 % за червените вина и 12,5 % за белите вина и за вината розе.

Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

2. Агротехническа практика

Гъстота на засаждане

Лозовите насаждения са с минимална гъстота от 4 000 растения на хектар.

Междуредието е по-малко или равно на 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда е между 0,80 и 1,10 m.

Тези разпоредби не се прилагат за лозята, засадени на тераси.

За засадените на тераси лозови насаждения разстоянието между растенията в реда е между 0,90 и 1,10 m.

Правила за резитба

Лозите се подрязват било по метода единичен или двоен Гюйо, било с къса резитба (формировка кордон Роая), като на едно растение има максимум:

— 12 пъпки — за сорта Tannat N,

— 18 пъпки — за сортовете Petit Courbu B и Petit Manseng B;

— 16 пъпки — за другите сортове.

Независимо от използваната техника за резитба, броят на плодните пръчки на едно растение на етапа на „зреене“ не може да превишава:

— 10 за сорта Tannat N,

— 16 за сортовете Petit Courbu B и Petit Manseng B,

— 12 за другите сортове.

— Напояването може да бъде разрешено.

5.2. *Максимални добиви*

1) Червени вина
63 хектолитра от хектар

2) Вина розе
68 хектолитра от хектар

3) Бели вина
69 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географски район:

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват в географския район, чийто периметър включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията или част от територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

Общини, чиято територия е включена изцяло в определения географски район: 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 (ancienne commune de Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Общини, част от чиято територия е включена в определения географски район: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Винени сортове грозде**

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. **Описание на връзката или връзките**

Географският район се намира на еднакво разстояние от около 100 km от Пиренеите, на юг, и от Атлантическия океан, на запад. Той се простира върху участък с хълмове, разположени от двете страни на долината на река Adour и нейния приток Arros.

Парцелите с лозови насаждения са пръснати по склоновете в сърцето на земеделски район, в който са развити отглеждането на различни култури и животновъдството, като отглеждането на царевица заема значително място.

Той обхваща територията на 46 общини.

Умерените като цяло температури са доста еднородни в целия географски район. От запад на изток количеството на валежите се променя чувствително — от 1 000 до 800 mm годишно.

Лятото и началото на есента са топли и често сухи, по-специално под действието на южния вятър от тип „фьон“, който духа често в този период.

Геоложкият субстрат е разнороден. На запад той се представлява основно от т.нар. „sables fauves“ — морско образувание от терциера, чиято южна граница съвпада с границата на географския район. То е покрито със стари алувиални пластове, чиито дребни камъчета се отлагат по склоновете.

Пò на изток образуването „sables fauves“ изчезва и се заменя от глинести пясъчници, чиито бели варовици се открояват в пейзажа.

Формираните върху този субстрат почви са:

— или глинесто-варовикови почви, формирани върху глинести пясъчници,

— или излужени кисели почви, формирани върху образуването „sables fauves“ и наносите от малки камъчета.

Те са бедни на минерални елементи.

Оттичането на излишната вода се осигурява от наклона, а в западната част на района — от песъчливата структура и каменистия състав на почвата.

Комплексната структура на релефа, който върви по основните оси (Adour/Arros), често ориентирани от тектониката, а впоследствие и разчупването на вторични хребети образуват мозайка от места с много разнообразна ориентация.

Морфологията на долините е изразено асиметрична. Западният склон често е стръмен, за разлика от източния, който е със слаб наклон.

От края на Средновековието, освен червените вина и така наречените вина „clairets“ (вина розе с тъмен цвят), произвеждани в голяма част от басейна на река Adour и предназначени за планинските жители на Пиренеите, в западната част на географския район се произвеждат и бели вина, които още от XVII век се изнасят към Северна Европа.

Последователната поява на ойдиум, мана и филоксера, както и голямото търсене на вина за дестилацията им в „арманяк“, са довели до значително намаляване на площите с лозови насаждения, предназначени за производството на качествени вина, пред които са предпочетени т.нар. „Piquepoules“ — ниски лози, чието грозде се използва за производството на вина за дестилация.

И накрая, механизацията на земеделието в средата на XX век води до разширяване на площите, на които се отглежда царевица, и до намаляване на тези с лозови насаждения.

Първият синдикат за защита на вината „Saint-Mont“ е създаден през 1957 г. По негова инициатива от 1970 г. започва възобновяване на лозята, чийто сортов състав се основава на местни сортове като черните Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N и Fer N или белите Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B и Petit Manseng B.

Контролираното наименование за произход „Saint-Mont“ е признато през 2011 г.

Червените вина са с наситен цвят. Вкусът им като цяло се характеризира с приятен концентриран аромат, в който често се усещат нотки на червени и черни плодове. Таниновата структура осигурява на тези вина добър потенциал за съхранение, което им дава възможност да придобият комплексни аромати на захаросани плодове и на подправки, често съчетани с дървесни нотки, които се дължат на отлежаването в бъчви.

Вината розе понякога са с добре изразен цвят, а ароматът им като цяло се характеризира с нотки на червени плодове. Отчетливият послевкус в устата ги прави хармонични, с добър баланс между маслености и киселинност.

Белите вина са много ароматни, плътни и балансирани, благодарение на присъствието на сорта Gros Manseng B.

За лозовите насаждения се използват най-подходящите парцели, групирани в малки острови, разпределени по склонове с добро изложение и с бедни на минерални елементи почви с добра пропускливост.

Географският район попада във водосборния район на река Adour, като основен дял в сортовия състав заемат сортът Tannat N и сортовете Gros Manseng B и Petit Manseng B, които са особено добре пригодени към по-скоро влажния климат на географския район и към дълбоките почви. Местоположението му на кръстопът между няколко лозаро-винарски района обаче е обогатило лозовите насаждения с принос и от съседните райони, и по-специално по отношение на растителното му богатство, с трите сорта от водосборния район на река Гарона — Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Merlot N, чието засаждане се благоприятства и от влиянието на океанския климат.

Наложил се е период на отлежаване на виното в бъчва след ферментация, за да се получи червено вино с комплексни аромати, но най-вече, за да може танините да придобият плътност и финес. Така отлежаването на вината се извършва най-малко до 1 март на годината след събирането на реколтата.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Към контролираното наименование за произход „Saint-Mont“ може да се добавя допълнително наименование, уточняващо по-голямата географска единица „Sud-Ouest“ („Югозапад“), съгласно определените в продуктовата спецификация разпоредби.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-dd1b4854-8107-471e-8f13-73e1e9fd7de7