C/2025/5617

17.10.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5617)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM03 – 23.7.2025

1. **Název produktu**

„Saint-Mont“

2. **Typ zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO)

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství, výživy, rybolovu, venkova a územního plánování

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143. Žádost o změnu CHOP „Saint-Mont“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

1. *Mechanizovaná sklizeň*

Seskupení producentů tohoto označení chce povolit mechanizovanou sklizeň. Tento požadavek je odůvodněn častějším výskytem mimořádných klimatických jevů. Po období sucha a krupobití v letech 2021 a 2022 byla úroda let 2023 a 2024 napadena plísní révovou a již tak slabé výnosy se ještě výrazně snížily.

Tento způsob sběru hroznů je nejen rychlý, ale lze jej provádět i v noci, což umožňuje omezit oxidaci, pracovat při nižších teplotách, a navíc vyřešit problémy s náborem pracovníků během období sklizně. Díky výhodám mechanizované sklizně bylo možné zachovat kvalitu hroznů. Z hlediska životního prostředí seskupení producentů tohoto označení uvádí, že díky tomuto způsobu sklizně mají dodávané hrozny nižší teplotu, takže po jejich přijetí se spotřebuje méně energie k ochlazení nádrží.

Jednotný dokument se mění v bodě: „Zvláštní enologické postupy“.

2. *Vinařské návěsy s lopatkovým čerpadlem*

Seskupení producentů tohoto označení si přeje tento bod ze specifikace vypustit, protože toto zařízení se již v odvětví nepoužívá. Tento typ zařízení se používal zejména v 80. a 90. letech k přepravě ručně sklizených hroznů, tato kontrola již není nutná.

Jednotný dokument se nemění.

3. *Odkazy*

Byly aktualizovány kontaktní údaje INAO.

Bylo změněno ustanovení týkající se kontroly specifikace produktu.

Tyto změny nemají vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Saint-Mont

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1) Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína nebo vín**

4.1. *Červená vína*

STRUČNÝ POPIS

Červená vína mají sytou barvu. Zpravidla se vyznačují plnou aromatickou chutí, často s tóny červených a černých bobulovin. Struktura tříslovin dodává těmto vínům dobrý potenciál k archivaci, díky níž mohou získat komplexní aromata kandovaného ovoce a koření, která jsou často doprovázena dřevitými tóny, jež souvisí se zráním v sudech.

Minimální přirozený obsah alkoholu v červených vínech je 12 % objemových.

Každá šarže červeného vína, která je připravena k prodeji ve formě sudových nebo lahvových vín, má:

— po obohacení celkový obsah alkoholu nepřekračující 13,5 %,

— obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,4 gramu na litr,

— maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy):

  — 3 gramy na litr u červených vín, jejichž přirozený obsah alkoholu je nejvýše 14 % objemových,

  — 4 gramy na litr u červených vín, jejichž přirozený obsah alkoholu je vyšší než 14 % objemových.

Celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 12

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

4.2. *Bílá a růžová vína*

STRUČNÝ POPIS

Růžová vína mají někdy výraznou barvu a zpravidla se vyznačují typickou vůní po červených bobulovinách. Jejich dochuť je živá, vína jsou tak harmonická a mají dobré vyvážení mastné a kyselé chuti. Bílá vína jsou velmi aromatická, mastná a vyvážená díky přítomnosti odrůdy Gros Manseng B.

Minimální přirozený obsah alkoholu v bílých a růžových vínech je 11,5 % objemových.

Každá šarže bílého či růžového vína, která je připravena k prodeji v sudové nebo lahvové formě, má:

— po obohacení celkový obsah alkoholu nejvýše 12,5 %,

— obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy) nejvýše 4 gramy na litr.

Celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Vinařské postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

— Růžová vína se vyrábějí přímým lisováním.

— Používání aktivního uhlí při výrobě růžových vín je povoleno u moštů, a to do výše 20 % objemu u růžových vín vyrobených dotčeným vinařem pro danou sklizeň.

— U červených vín jsou povoleny omezené metody obohacování zahušťováním, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace oproti použitému objemu činí 10 %.

— Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 13,5 % objemových u červených vín a 12,5 % u bílých a růžových vín.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

2. Pěstitelské postupy

– Hustota výsadby

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar.

Spon mezi řadami je maximálně 2,5 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být v rozmezí 0,8 až 1,1 metru.

Tato ustanovení se nevztahují na vinice vysazené na terasovitých pozemcích.

V případě vinic vysazených na terasovitých pozemcích musí být spon výsadby mezi kmínky v téže řadě v rozmezí 0,9 až 1,1 metru.

– Pravidla řezu

Řez révy se provádí buď jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem, nebo krátkým řezem (kordonovým řezem Royat) s nejvýše:

— 12 očky na kmínek u odrůdy Tannat N,

— 18 očky na kmínek u odrůd Petit Courbu B a Petit Manseng B,

— 16 očky na kmínek u ostatních odrůd.

Bez ohledu na způsob řezu nesmí být počet plodonosných snítek na keř ve fázi „zrání“ vyšší než:

— 10 na kmínek u odrůdy Tannat N,

— 16 na kmínek u odrůd Petit Courbu B a Petit Manseng B,

— 12 na kmínek u ostatních odrůd.

– Může být povoleno zavlažování.

5.2 *Maximální výnosy*

1) Červená vína
63 hektolitrů na hektar

2) Růžová vína
68 hektolitrů na hektar

3) Bílá vína
69 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Zeměpisná oblast:

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhá v zeměpisné oblasti, jejíž obvod ke dni schválení této specifikace příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje území nebo část území těchto obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2024:

Obce, jejichž celé území patří do zeměpisné oblasti: Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax a 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 (bývalá obec Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Obce, jejichž část území patří do zeměpisné oblasti: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Daná zeměpisná oblast se nachází ve stejné vzdálenosti – přibližně 100 kilometrů – od Pyrenejí na jihu a Atlantského oceánu na západě. Rozkládá se v oblasti svažitých břehů údolí řeky Adour a jejího přítoku Arros.

Pozemky vinic se rozprostírají na svazích v jádru zemědělské oblasti, která se zaměřuje na pěstování smíšených kultur a chov a v níž hraje významnou úlohu pěstování kukuřice.

Tato zeměpisná oblast se rozkládá na území 46 obcí.

Teploty, které jsou celkově mírné, jsou poměrně homogenní v celé zeměpisné oblasti. Srážkový gradient ze západu na východ je velmi strmý – z 1 000 milimetrů za rok na 800 milimetrů za rok.

Léto a začátek podzimu jsou teplé a často suché, což je ovlivněno zejména jižním větrem typu „fén", který v tomto období často vane.

Geologické podloží je různorodé. Na západě je převážně zastoupeno terciárním mořským útvarem „Sables Fauves", jehož jižní hranice se shoduje s hranicí dané zeměpisné oblasti. Tento útvar je obklopen starými naplaveninami, jejichž horniny se usadily na svazích.

Směrem dále na východ útvar „Sables Fauves“ ustupuje a nahrazuje jej molasa, jejíž vápencová lůžka dodávají krajině typický ráz.

Půdy, které na tomto podloží vznikají, jsou:

— jílovito-vápencové vzniklé na molase,

— nebo vyluhované kyselé půdy vzniklé na pískách a naplavených horninách.

Tyto půdy jsou chudé na minerály.

Přebytečná voda odtéká po svahu, na západě oblasti zajišťuje drenáž písčitá struktura a kamenitá půda.

Komplexní struktura terénu na hlavních osách (Adour/Arros), jejichž orientace je často určena tektonikou, a dále rozčlenění na podružné hřebeny tvoří mozaiku míst s velmi rozmanitými orientacemi.

Morfologie údolí je výrazně nesouměrná. Svah orientovaný na západ je často strmý, na rozdíl od svahu orientovaného na východ, který je mírný.

Od konce středověku kromě červených vín a „klaretů“ vyráběných ve velké části pánve Adour a určených pyrenejským horalům existuje na západě dané zeměpisné oblasti také produkce bílých vín, která jsou od 17. století dovážena na sever Evropy.

Postupné rozšíření padlí, peronospory a mšičky révokaze, jakož i silná poptávka po vínech pro účely destilace vinného destilátu „Armagnac“ má za následek výrazný úbytek ploch vinic určených k produkci kvalitních vín, na jejichž úkor jsou upřednostňovány „Piquepoules“, odrůdy nízké révy používané k produkci destilovaných vín.

Mimoto mechanizace zemědělství v polovině 20. století vedla k rozšiřování ploch pro pěstování kukuřice a přispěla k zániku ploch vinic.

První sdružení na ochranu vín „Saint-Mont“ (Syndicat de défense des vins de „Saint-Mont“) bylo založeno v roce 1957. Toto sdružení zahájilo v roce 1970 obnovu vinice, jejíž odrůdová skladba byla tvořena místními odrůdami vinné révy, jako jsou modré odrůdy, Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N a Fer N nebo bílé odrůdy, Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B a Petit Manseng B.

Chráněné označení původu „Saint-Mont“ bylo uznáno v roce 2011.

Červená vína mají sytou barvu. Vyznačují se plnou aromatickou chutí, často s tóny červených a černých bobulovin. Struktura tříslovin dodává těmto vínům dobrý potenciál k archivaci, díky níž mohou získat komplexní aromata kandovaného ovoce a koření, která jsou často doprovázena dřevitými tóny, jež souvisí se zráním v sudech.

Růžová vína mají někdy výraznou barvu a zpravidla se vyznačují typickou vůní po červených bobulovinách. Jejich dochuť je živá, vína jsou tak harmonická a mají dobré vyvážení mastné a kyselé chuti.

Bílá vína jsou velmi aromatická, mastná a vyvážená díky přítomnosti odrůdy Gros Manseng B.

Vinice je vysazena na nejvhodnějších pozemcích, seskupených do ostrůvků a rozmístěných na výhodně orientovaných svazích, které mají půdy s nízkým obsahem minerálních látek a dobrou propustností.

Daná zeměpisná oblast náleží do povodí řeky Adour, kde v odrůdové skladbě převažuje odrůda Tannat N a odrůdy Gros Manseng B a Petit Manseng B, které jsou obzvláště dobře přizpůsobeny vlhčímu podnebí zeměpisné oblasti a hlubokým půdám. Její poloha křižovatky mezi několika vinařskými regiony však znamenala pro vinici přínos díky vlivu ze sousedních regionů, obzvláště pokud jde o přínos v podobě dědictví tří odrůd vinné révy z povodí řeky Garonne – Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Merlot N, jejichž výsadba je rovněž umožněna vlivem oceánského podnebí.

Prosadil se postup, kdy po fermentaci zraje červené víno v kádích, s cílem získat vína s komplexnějšími aromaty, ale především pro zaoblení a zjemnění tříslovin. Vína tak dozrávají nejméně do 1. března roku následujícího po roce sklizně.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

K názvu AOC Saint-Mont může být uveden doplňkový název upřesňující větší zeměpisnou jednotku „Sud-Ouest“ v souladu s ustanoveními specifikace produktu.

Odkaz na specifikaci produktu

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