C/2025/5617

17.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5617)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Saint-Mont«

PDO-FR-A0711-AM03 — 23.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Saint-Mont«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire

6. **Klassificering som standardændring**

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143. Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Saint-Mont« vedrører ingen af de tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller anvendelsen af betegnelsen eller af de produkter eller kategorier af produkter, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) udgør en risiko for at ophæve tilknytningen til det geografiske miljø

c) pålægger yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Mekanisk høst*

Producentsammenslutningen for betegnelsen ønsker at tillade mekanisk høst. Denne anmodning er begrundet i en mangedobling af usædvanlige vejrforhold. Efter episoder med tørke og hagl i 2021 og 2022 har angreb af vinskimmel på høsten i 2023 og 2024 endnu engang haft en kraftig negativ indvirkning på det allerede svækkede udbytte.

Ud over at være hurtig kan denne høstmetode finde sted om natten, hvilket gør det muligt at begrænse iltning, arbejde under koldere temperaturer og afhjælpe problemer med rekruttering af arbejdskraft i høstperioden. Druernes kvalitet er blevet bevaret takket være fordelene ved mekanisk høst. Ud fra et miljømæssigt synspunkt anfører producentsammenslutningen for betegnelsen, at denne høstmetode begunstiger frisk høst, hvilket kræver mindre energi for at afkøle beholderne efter modtagelsen.

Enhedsdokumentet ændres under punktet: Særlige ønologiske fremgangsmåder.

2. *Beholdere udstyret med vingepumper*

Producentsammenslutningen for betegnelsen ønsker at lade dette punkt udgå af produktspecifikationen, fordi dette materiel ikke længere anvendes i branchen. Denne type materiel blev hovedsagelig anvendt i 80'erne og 90'erne til transport af den manuelle høst. Dette kontrolelement er ikke længere nødvendigt.

Enhedsdokumentet er ikke berørt af denne ændring.

3. *Referencer*

Kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) er blevet opdateret.

Bestemmelsen om kontrol af produktspecifikationen er blevet ændret.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Saint-Mont

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1) Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

22 — DRIKKEVARER, SPIRITUS OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

4.1. *Rødvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene har en intens farve. Fornemmelsen i munden er typisk kendetegnet ved en behagelig aromatisk koncentration, som ofte afslører noter af røde og sorte frugter. Garvesyrestrukturen giver disse vine et godt lagringspotentiale, hvilket giver dem mulighed for at opnå komplekse aromaer af kandiserede frugter og krydderier, ofte forbundet med træagtige noter som følge af lagring på fade.

Rødvinene skal have et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 12 %.

Ethvert parti vin, der er klar til at blive markedsført uaftappet eller aftappet, skal have:

— et totalt alkoholindhold, der efter berigelse ikke overstiger 13,5 % for så vidt angår rødvin

— for så vidt angår rødvin, et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter

— et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst:

  — 3 gram pr. liter for rødvine med et naturligt alkoholindhold i volumen på højst 14 %

  — 4 gram pr. liter for rødvine med et naturligt alkoholindhold i volumen på over 14 %.

Det samlede indhold af syre, det totale indhold af flygtig syre og svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

4.2. *Hvid- og rosévine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rosévinene har en til tider dyb farve og er sædvanligvis kendetegnet ved duftnoter af røde frugter. Smagen afspejler en livlig vin med en god balance mellem fedme og syrlighed. Hvidvinene er meget aromatiske, fede og afbalancerede, hvilket skyldes anvendelsen af druesorten Gros Manseng B.

Hvidvinene og rosévinene skal have et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11,50 %.

Ethvert parti vin, der er klar til at blive markedsført uaftappet eller aftappet, skal have:

— et totalt alkoholindhold, der efter berigelse ikke overstiger 12,5 % for så vidt angår hvid- og rosévin;

— et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 g/l for hvid- og rosévine.

Det samlede indhold af syre, flygtig syre og svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Rosévinene fremstilles ved direkte presning.

— Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most, dog højst 20 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent og for den pågældende høst.

— Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker er tilladt for rødvine, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %.

— Efter berigelse overstiger vinenes totale alkoholindhold udtrykt i volumen ikke 13,5 % for rødvine og 12,5 % for hvid- og rosévine.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

2. Dyrkningspraksis

– Beplantningstæthed

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. ha.

Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,50 meter, og afstanden mellem planterne i samme række skal være mellem 0,80 meter og 1,10 meter.

Disse bestemmelser finder ikke anvendelse på vinstokke plantet på terrasser.

Ved vinstokke plantet på terrasser skal afstanden mellem vinstokkene i samme række være mellem 0,90 og 1,10 meter.

– Regler for beskæring

Vinstokkene beskæres ved simpel eller dobbelt Guyotbeskæring eller ved kort beskæring (de Royat-beskæring), idet følgende er maksimum pr. vinstok:

— 12 skud for sorten Tannat N

— 18 skud for sorterne Petit Courbu B og Petit Manseng B

— 16 skud for andre sorter.

Uanset hvilken beskæringsmetode der anvendes, må antallet af frugtbærende grene pr. vinstok i »modningsstadiet« ikke overstige:

— 10 for sorten Tannat N

— 16 for sorterne Petit Courbu B og Petit Manseng B

— 12 for andre sorter.

- Kunstvanding kan tillades.

5.2. *Maksimale udbytter*

1) Rødvine
63 hektoliter pr. hektar.

2) Rosévine
68 hektoliter pr. hektar.

3) Hvidvine
69 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Geografisk område:

Høst af druer, vinfremstilling, forarbejdning og lagring af vinene skal foregå i det geografiske område, hvis perimeter på datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation består af følgende kommuners område eller delområde i henhold til den officielle geografiske kode fra 2024:

Kommuner, hvis område som helhed befinder sig inden for det geografiske område: 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 (den gamle Riscle kommune), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun og Verlus. Kommuner, hvis område delvis befinder sig inden for det geografiske område: Averon-Bergelle, Dému, Marciac og Seailles.

7. **Primære druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område befinder sig i lige afstand, omkring 100 km, fra Pyrenæerne mod syd og Atlanterhavet mod vest. Området omfatter et bakket vindyrkningsområde langs Adour-dalen og dens biflod, Arros.

Vinmarkerne ligger spredt ud over skråningerne i hjertet af en landbrugsregion med blandet dyrkning og opdræt, hvor majs udgør et vigtigt element.

Området strækker sig over 46 kommuner.

De generelt milde temperaturer er forholdsvis ensartede i hele det geografiske område. Nedbørsmængden stiger kraftigt fra vest til øst fra 1 000 mm om året til 800 mm om året.

Sommeren og det tidlige efterår er varmt og ofte tørt, især som følge af føn-vinden fra syd, som ofte blæser i denne periode.

Det geologiske underlag er varieret. Mod vest udgøres det hovedsagelig af »Sables Fauves« (rødbrune sandjorde), en havskabt formation fra Tertiærtiden, hvis sydlige grænse falder sammen med grænsen for det geografiske område. Herover befinder der sig lag af tidligere flodaflejringer med sten på skråningerne.

Mod øst forsvinder »Sables Fauves« og erstattes af molasse med kalklag, som i høj grad præger landskabet.

De jordbundstyper, der dannes på basis af dette underlag, er:

— enten ler- og kalkholdig jord udviklet på molasse

— eller udvasket sur jord udviklet på »Sables Fauves« og stenaflejringer.

Disse jordbundstyper har et lavt mineralindhold.

Skråningerne betyder, at det overskydende vand kan løbe af, og i den vestlige del af området sikres dette gennem den sandede tekstur og jordbundens stenede karakter.

Terrænets komplekse struktur langs hovedakserne (Adour/Arros), der hovedsagelig er skabt som følge af de tektoniske pladers forskydning, og den efterfølgende opdeling i sekundære plateauer danner en mosaik af marker og skråninger, der vender i mange forskellige retninger.

Dalenes morfologi er tydeligvis asymmetrisk. Den vestvendte skråning er ofte meget stejl i modsætning til den østvendte skråning, der kun hælder let.

Siden slutningen af middelalderen blev der ud over rødvinene og »clairet«-vinene, der produceres i store dele af Adours område af bjergbønderne i Pyrenæerne, fandtes der en produktion af hvidvine i den vestlige del af det geografiske område. Disse blev eksporteret til Nordeuropa så tidligt som i det 17. århundrede.

De på hinanden følgende forekomster af græsmeldug, vinskimmel og vinlus samt den store efterspørgsel efter vin til destillation til »Armagnac« medførte en betydelig formindskelse af vinarealerne til fremstilling af kvalitetsvine. I den forbindelse blev »Piquepoules« foretrukket som lave vinstokke til fremstilling af vin til destillation.

Endelig har mekaniseringen af landbruget midt i det 20. århundrede ført til udvidelsen af majsarealer og dermed begrænsning af vindyrkningsarealerne.

Den første sammenslutning til fremme af »Saint-Mont«-vinene blev oprettet i 1957. Den har siden 1970 stået bag initiativer til fornyelse af et vindyrkningsareal med lokale druesorter såsom mørke sorter, Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N og Fer N eller de hvide sorter Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B og Petit Manseng B.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Saint-Mont« blev anerkendt i 2011.

Rødvinene har en intens farve. Fornemmelsen i munden er typisk kendetegnet ved en behagelig aromatisk koncentration, som ofte afslører noter af røde og sorte frugter. Garvesyrestrukturen medfører et godt lagringspotentiale for vinene. Herved opnås en kompleks aroma af kandiserede frugter og krydderier, ofte kombineret med træagtige noter grundet lagringen på fad.

Rosévinene har en til tider dyb farve og er sædvanligvis kendetegnet ved duftnoter af røde frugter. Smagen afspejler en livlig vin med en god balance mellem fedme og syrlighed.

Hvidvinene er meget aromatiske, fede og afbalancerede, hvilket skyldes indholdet af sorten Gros Manseng B.

Vinmarkerne ligger på de mest gunstige parceller, der er opdelt i blokke, spredt over et skrånende terræn med en god beliggenhed og veldrænede jordbundstyper med et lavt mineralindhold.

Det geografiske område hører til Adour-bækkenet med en vinstokbestand, der er domineret af sorten Tannat N og sorterne Gros Manseng B og Petit Manseng B, som er særligt velegnede til dyrkning i det forholdsvis fugtige klima i det geografiske område og i den dybe jordbund. Områdets placering som krydsningspunkt mellem flere vindyrkningsregioner har imidlertid beriget vinmarkerne med input fra de omkringliggende regioner, navnlig hvad angår plantegrundlaget, med de tre sammenhørende dele i bækkenet med Garonne Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N og Merlot N, der ligeledes påvirkes positivt af kystklimaet.

Det blev almindeligt at lagre vinen på fade i en periode efter gæringen for at få en rødvin med komplekse aromaer, men især for at sikre, at garvesyrerne bliver runde og silkebløde. Vinene lagres således som minimum frem til den 1. marts i året efter høsten.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Saint-Mont kan suppleres med den ekstra betegnelse, som angiver den større geografiske enhed »Sud-Ouest«, i overensstemmelse med bestemmelserne i produktspecifikationen.

Link til produktspecifikationen

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