C/2025/5617

17.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/5617)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM03 — 23.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Saint-Mont“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

Bei den Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen im Sinne der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Saint-Mont“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) weitere Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Maschinelle Lese*

Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung möchte die maschinelle Weinlese genehmigen. Grund für diesen Antrag ist die deutliche Zunahme außergewöhnlicher Wetterereignisse. Nach den Dürrephasen und den Hagelfällen in den Jahren 2021 und 2022 hat ein Befall mit falschem Mehltau die bereits geringeren Erträge 2023 und 2024 erneut stark schrumpfen lassen.

Die maschinelle Lese ist nicht nur schneller, sondern kann auch nachts durchgeführt werden. Dadurch oxidieren die Trauben weniger, es kann bei kühleren Temperaturen gearbeitet werden und man wirkt Engpässen bei der Einstellung von Arbeitskräften während der Erntezeit entgegen. Dank der maschinellen Lese und ihrer Vorteile sind keine Abstriche bei der Qualität der Trauben zu verzeichnen. Bezüglich ökologischer Gesichtspunkte erläutert die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung, dass mit diesem Leseverfahren kühleres Lesegut geerntet wird, sodass weniger Energie für die Kühlung der Tanks benötigt wird.

Der Punkt „Spezifische önologische Verfahren“ des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

2. *Traubenwagen mit Flügelpumpe*

Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung möchte diesen Punkt aus der Produktspezifikation streichen, da diese Art der Gerätschaft in der Branche nicht mehr verwendet wird. Zum Einsatz kam sie vor allem in den 80er- und 90er-Jahren für den Transport von Handlese; diese Überprüfung ist nicht mehr erforderlich.

Das Einzige Dokument wird davon nicht berührt.

3. *Referenzen*

Die Kontaktdaten des INAO wurden aktualisiert.

Die Bestimmung zur Kontrolle der Produktspezifikation wurde geändert.

Diese Änderungen wirken sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Saint-Mont

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

4.1. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine weisen eine intensive Farbe auf. Sie sind im Mund im Allgemeinen durch eine schöne Aromenkonzentration gekennzeichnet, die oft Noten von roten und schwarzen Früchten aufweist. Die Tanninstruktur verleiht diesen Weinen ein gutes Lagerungspotenzial, sodass sie komplexe Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen entwickeln können, die oft mit den holzigen Noten der Fassreifung einhergehen.

Die Rotweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol auf.

Jede Partie Wein besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fasswein oder abgefüllter Wein folgende Eigenschaften:

— einen Gesamtalkoholgehalt, der bei Rotweinen nach der Anreicherung 13,5 % vol nicht überschreitet

— bei Rotweinen einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens

  — 3 g/l bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von bis zu 14 % vol

  — 4 g/l bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 14 % vol

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch das Gemeinschaftsrecht geregelt.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

4.2. *Weiß- und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine weisen eine teils kräftige Farbe auf und entfalten im Geruch allgemein Noten von roten Früchten. Im Mund werden sie mit ihrem lebhaften Abgang zu harmonischen Weinen mit einem guten Gleichgewicht zwischen Fülligkeit und Säure. Die Weißweine sind aufgrund der Rebsorte Gros Manseng B sehr aromatisch, füllig und ausgeglichen.

Die Weiß- und Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf.

Jede Partie Wein besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fasswein oder abgefüllter Wein folgende Eigenschaften:

— einen Gesamtalkoholgehalt, der bei Weiß- und Roséweinen nach der Anreicherung 12,5 % vol nicht überschreitet;

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l bei Weiß- und Roséweinen.

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch das Gemeinschaftsrecht geregelt.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

— Die Roséweine werden durch Direktkelterung hergestellt.

— Bei der Bereitung von Roséweinen ist die Nutzung von önologischer Kohle für Most erlaubt, mit einer Beschränkung auf 20 % des Volumens der vom betreffenden Winzer bereiteten Roséweine in Bezug auf die betreffende Ernte.

— Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bei Rotweinen bis zu einer teilweisen Konzentrierung von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig.

— Nach der Anreicherung haben die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13,5 % vol (Rotweine) bzw. 12,5 % vol (Weiß- und Roséweine).

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) genügen.

2. Anbauverfahren

Pflanzdichte

Die Reben weisen eine Dichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Rebzeilen ist kleiner oder gleich 2,50 m, und der Abstand zwischen den Stöcken in derselben Rebzeile liegt zwischen 0,80 m und 1,10 m.

Diese Bestimmungen gelten nicht für Reben in Terrassenlagen.

Bei Reben in Terrassenlagen muss der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile zwischen 0,90 m und 1,10 m betragen.

Schnittregeln

Die Reben werden in einfachem oder doppeltem Guyot-Schnitt geschnitten, also kurz (Cordon-de-Royat-Erziehung) mit pro Rebstock höchstens:

— 12 Augen bei der Rebsorte Tannat N

— 18 Augen bei den Rebsorten Petit Courbu B und Petit Manseng B

— 16 Augen bei den anderen Rebsorten

Unabhängig von der eingesetzten Schnittmethode darf die Anzahl der Fruchtruten im Stadium „Reifung“ pro Stock nicht höher sein als:

— 10 bei der Rebsorte Tannat N

— 16 bei den Rebsorten Petit Courbu B und Petit Manseng B

— 12 bei den anderen Rebsorten

Die Bewässerung kann zugelassen werden.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rotweine
   63 Hektoliter je Hektar
2. Roséweine
   68 Hektoliter je Hektar
3. Weißweine
   69 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Geografisches Gebiet:

Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen in dem geografischen Gebiet, das zum Zeitpunkt der Genehmigung dieses Dokuments durch den zuständigen nationalen Ausschuss nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels für das Jahr 2024 das Gebiet oder ein Teilgebiet der folgenden Gemeinden umfasst:

Gemeinden, deren Gebiet vollständig dem geografischen Gebiet angehört: 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 (ehemalige Gemeinde Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun und Verlus. Gemeinden, deren Gebiet teilweise dem geografischen Gebiet angehört: Averon-Bergelle, Dému, Marciac und Seailles.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet liegt in gleicher Entfernung von ungefähr 100 km von den Pyrenäen im Süden und vom Atlantik im Westen. Es erstreckt sich über die Anhöhen zu beiden Seiten des Tals des Adour und seines Nebenflusses, des Arros.

Die Weinberge liegen verstreut an den Hängen mitten in einer landwirtschaftlichen Region, die sich der gemischten Landwirtschaft und Viehzucht verschrieben hat und in der der Maisanbau eine wichtige Rolle spielt.

Das geografische Gebiet umfasst 46 Gemeinden.

Die Temperaturen sind allgemein mild und innerhalb des gesamten geografischen Gebiets recht einheitlich. Die Niederschläge unterliegen einem starken Gefälle von West nach Ost, von 1 000 Millimeter bis 800 Millimeter pro Jahr.

Der Sommer und der Frühherbst sind heiß und oft trocken, insbesondere unter dem Einfluss des Föhns, eines Windes aus dem Süden, der in dieser Jahreszeit häufig weht.

Das geologische Substrat ist vielfältig. Im Westen herrschen die „Sables Fauves" (Gesteinsschicht aus rötlichem Sand) vor, eine Meeresformation aus dem Tertiär, deren südliche Grenze mit der Grenze des geografischen Gebiets zusammenfällt. Sie wird von alten Schwemmschichten überlagert, deren Kieselsteine als Kolluvium an den Hängen abgelagert wurden.

Weiter im Osten gibt es keinen rötlichen Sand mehr, sondern Molasse, deren Kalksteinbänke die Landschaft deutlich prägen.

Die auf diesem Substrat entwickelten Böden sind

— entweder kalkhaltige Lehmböden, die auf Molasse entstanden sind

— oder saure ausgelaugte Böden, die sich auf rotem Sand und Kolluvium aus Kieselsteinen entwickelten

Sie weisen einen geringen Mineralstoffgehalt auf.

Die Ableitung von überschüssigem Wasser wird durch das Gefälle und, im Westen des Gebiets, durch die sandige Textur und den steinigen Boden gewährleistet.

Die komplexe Struktur des Reliefs entlang der Hauptachsen (Adour/Arros), die sich größtenteils durch tektonische Verschiebungen herausgebildet hat, sowie die zerklüfteten Sekundärkämme ergeben ein Mosaik von Lagen mit sehr unterschiedlichen Ausrichtungen.

Die Morphologie der Täler ist stark asymmetrisch. Der nach Westen ausgerichtete Hang ist oft steil, im Gegensatz zu dem nach Osten ausgerichteten, sanft abfallenden Hang.

Seit dem Mittelalter wurden im Westen des geografischen Gebiets zusätzlich zu den Rotweinen und den „Clairets“ (besonders helle Rotweine), die zum Großteil im Adour-Tal hergestellt wurden und für die Bewohner der Pyrenäen gedacht waren, Weißweine hergestellt, die ab dem 17. Jahrhundert nach Nordeuropa exportiert wurden.

Das sukzessive Auftreten von echtem Mehltau, Mehltau und Reblaus sowie die starke Nachfrage nach Wein für die Destillation von Armagnac führten zu einer erheblichen Verringerung der Rebfläche für die Herstellung von Qualitätsweinen. Die „Piquepoules“, niedrige Rebstöcke, die für die Herstellung von Destillationsweinen verwendet wurden, waren beliebter.

Durch die Mechanisierung der Landwirtschaft Mitte des 20. Jahrhunderts wurde schließlich die Anbaufläche für Mais erweitert, und der Rückgang der Weinanbauflächen setzte sich fort.

Die erste Organisation zur Verteidigung der Weine aus „Saint-Mont“ wurde im Jahr 1957 gegründet. Sie setzte sich ab 1970 für die Erneuerung der Rebflächen ein, deren Rebsortenbestand auf heimischen Rebsorten, wie den roten Rebsorten Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N und Fer N sowie den weißen Rebsorten Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B und Petit Manseng B beruhen.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Saint-Mont“ wird 2011 anerkannt.

Die Rotweine weisen eine intensive Farbe auf. Sie sind im Mund im Allgemeinen durch eine schöne Aromenkonzentration gekennzeichnet, die oft Noten von roten und schwarzen Früchten aufweist. Die Tanninstruktur verleiht diesen Weinen ein gutes Lagerungspotenzial, sodass sie komplexe Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen entwickeln können, die oft mit den holzigen Noten der Fassreifung einhergehen.

Die Roséweine weisen eine teils kräftige Farbe auf und entfalten im Geruch allgemein Noten von roten Früchten. Im Mund werden sie mit ihrem lebhaften Abgang zu harmonischen Weinen mit einem guten Gleichgewicht zwischen Fülligkeit und Säure.

Die Weißweine sind aufgrund der Rebsorte Gros Manseng B sehr aromatisch, füllig und ausgeglichen.

Die Rebfläche ist auf den geeignetsten Parzellen angelegt, die in Inseln gruppiert und auf gut ausgerichteten Hängen verteilt sind und über Böden verfügen, die einen geringen Mineralstoffgehalt aufweisen und gut entwässert sind.

Das geografische Gebiet gehört zum Flussbecken des Adour. Die Rebsorten Tannat N, Gros Manseng B und Petit Manseng B herrschen vor und sind besonders gut an das eher feuchte Klima des geografischen Gebiets und an die tiefen Böden angepasst. Aber die Lage am Kreuzungspunkt mehrerer Weinbaugebiete hat für die Bereicherung der Rebfläche aus den umliegenden Gebieten gesorgt. Dies gilt insbesondere für das pflanzliche Erbe, mit den drei Sorten aus dem Flussbecken der Garonne, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N und Merlot N, deren Anbau auch durch den klimatischen Einfluss des Ozeans begünstigt wird.

Es hat sich durchgesetzt, den Rotwein nach der Gärung eine gewisse Zeit in Tanks auszubauen, damit er komplexe Aromen entwickelt, vor allem aber, damit die Tannine rund und seidig werden. Der Weinausbau findet daher mindestens bis zum 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres statt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saint-Mont“ kann durch die zusätzliche Bezeichnung „Sud-Ouest“ ergänzt werden, also durch die Angabe der größeren geografischen Einheit, gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen.

Link zur Produktspezifikation

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