Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5617

17.10.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5617)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Saint-Mont»

PDO-FR-A0711-AM03 — 23.7.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Saint-Mont»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνος

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων, Αλιείας, Υπαίθρου και Χωροταξίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Saint-Mont» δεν αφορά καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, και συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή των προϊόντων ή στην κατηγορία των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν θα μπορούσε δυνητικά να ακυρώσει τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Μηχανική συγκομιδή*

Η ομάδα παραγωγών της ονομασίας επιθυμεί να επιτρέψει τη μηχανική συγκομιδή. Το αίτημα αυτό δικαιολογείται από την αυξανόμενη συχνότητα των ακραίων καιρικών φαινομένων. Μετά τα επεισόδια ξηρασίας και χαλαζόπτωσης του 2021 και του 2022, η εμφάνιση ωιδίου κατά τη συγκομιδή του 2023 και του 2024 έπληξε και πάλι σοβαρά τις ήδη μειωμένες αποδόσεις.

Αυτή η μέθοδος συγκομιδής, πέραν της ταχύτητάς της, μπορεί να πραγματοποιηθεί τη νύχτα, γεγονός που επιτρέπει τον περιορισμό της οξείδωσης, την εργασία με χαμηλότερες θερμοκρασίες ή, ακόμα, την αντιμετώπιση της δυσκολίας πρόσληψης εργατικού δυναμικού κατά τη διάρκεια του τρύγου. Χάρη στα πλεονεκτήματα που προσφέρει η μηχανική συγκομιδή διατηρείται η ποιότητα των σταφυλιών. Από περιβαλλοντική άποψη, η ομάδα παραγωγών της ονομασίας διευκρινίζει ότι αυτή η μέθοδος συγκομιδής ευνοεί τη συγκομιδή δροσερότερων σταφυλιών, με αποτέλεσμα να απαιτείται λιγότερη ενέργεια για την ψύξη των δεξαμενών μετά την παραλαβή.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο: Ειδικές οινολογικές πρακτικές.

2. *Κάδοι με πτερυγιοφόρες αντλίες*

Η ομάδα παραγωγών της ονομασίας επιθυμεί να απαλείψει το σημείο αυτό από τις προδιαγραφές, διότι το υλικό αυτό δεν χρησιμοποιείται πλέον από τον κλάδο και αυτό το είδος υλικού χρησιμοποιήθηκε κυρίως κατά τα έτη 80-90 για τη μεταφορά της χειρωνακτικής συγκομιδής. Η επαλήθευση αυτή δεν είναι πλέον αναγκαία.

Δεν επηρεάζεται το ενιαίο έγγραφο.

3. *Παραπομπές*

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία του ΙΝΑΟ.

Τροποποιείται η διάταξη σχετικά με τον έλεγχο των προδιαγραφών προϊόντος.

Οι τροποποιήσεις αυτές δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Saint-Mont

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1) Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

4.1. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι έχουν έντονο χρώμα. Στο στόμα χαρακτηρίζονται συνήθως από σημαντική συγκέντρωση αρωμάτων, που συχνά απελευθερώνουν νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων. Η τανική δομή τους προσφέρει στους οίνους αυτούς καλές δυνατότητες παλαίωσης, που επιτρέπουν την απόκτηση σύνθετων αρωμάτων ζαχαρωμένων φρούτων και μπαχαρικών, τα οποία παραπέμπουν συχνά σε νότες ξύλου λόγω της ωρίμασής τους σε βαρέλια.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12 % για ερυθρούς οίνους

Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένη έχει:

— ολικό αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει μετά τον εμπλουτισμό το 13,5 % για τους ερυθρούς οίνους.

— για τους ερυθρούς οίνους, περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα:

  — 3 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους των οποίων ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν υπερβαίνει το 14 %·

  — 4 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους των οποίων ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 14 %.

Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, σε πτητική οξύτητα και σε ολικό διοξείδιο του θείου καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 12

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4.2. *Λευκοί και ροζέ οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ροζέ οίνοι έχουν ενίοτε έντονο χρώμα και στη μύτη χαρακτηρίζονται συνήθως από νότες κόκκινων φρούτων. Στο στόμα, η ζωντανή επίγευσή τους καθιστά τους οίνους αρμονικούς προσδίδοντάς τους καλή ισορροπία μεταξύ λιπαρότητας και οξύτητας. Οι λευκοί οίνοι είναι πολύ αρωματικοί, λιπαροί και ισορροπημένοι χάρη στην παρουσία της ποικιλίας gros manseng B.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,50 % για τους λευκούς και ροζέ οίνους.

Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένη έχει:

— ολικό αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει μετά τον εμπλουτισμό το 12,5 % για τους λευκούς και ροζέ οίνους;

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) μικρότερη από ή ίση με 4 γραμμάρια ανά λίτρο για τους λευκούς και ερυθρωπούς οίνους.

Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, σε πτητική οξύτητα και σε ολικό διοξείδιο του θείου καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Οι ροζέ οίνοι παράγονται με πλήρη σύνθλιψη.

— Για την παραγωγή ροζέ οίνων, επιτρέπεται η επεξεργασία των γλευκών με άνθρακα οινολογικής χρήσης, σε αναλογία που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 % κατ' όγκο των ροζέ οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή.

— Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού και το μέγιστο ποσοστό μερικής συγκέντρωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %.

— Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %. για τους ερυθρούς οίνους και 12,5 % για τους λευκούς και ροζέ οίνους.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

2. Καλλιεργητική πρακτική

Πυκνότητα φύτευσης

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς κυμαίνεται από 0,80 έως 1,10 μέτρα.

Οι διατάξεις αυτές δεν ισχύουν για τις αμπέλους που καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες.

Για τις αμπέλους που καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες, η απόσταση μεταξύ μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι από 0,90 έως 1,10 μέτρα.

Κανόνες κλαδέματος

Οι άμπελοι κλαδεύονται είτε με κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot είτε με βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση σε κορδόνι Royat), με ανώτατο όριο ανά πρέμνο τους:

— 12 οφθαλμούς, για την ποικιλία tannat N·

— 18 οφθαλμούς, για τις ποικιλίες petit curbu B και petit manseng B·

— 16 οφθαλμούς, για τις άλλες ποικιλίες.

Ανεξάρτητα από τη χρησιμοποιούμενη τεχνική κλαδέματος, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών ανά πρέμνο στο στάδιο του «περκασμού» δεν μπορεί να υπερβαίνει τα:

— 10 για την ποικιλία tannat N·

— 16 για τις ποικιλίες petit courbu B και petit manseng B·

— 12 για τις άλλες ποικιλίες

Η άρδευση μπορεί να επιτρέπεται.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1) Ερυθροί οίνοι
63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2) Ροζέ οίνοι
68 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3) Λευκοί οίνοι
69 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γεωγραφική περιοχή:

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής η οποία, κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών από την αρμόδια εθνική επιτροπή, περιλαμβάνει το σύνολο ή μέρος του εδάφους των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024:

Δήμοι των οποίων το συνολικό έδαφος ανήκει στη γεωγραφική περιοχή: 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 (πρώην δήμος Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Δήμοι των οποίων το έδαφος ανήκει μερικώς στη γεωγραφική περιοχή: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Arrufiac B — Arrufiat

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Curbu B — Gros curbu

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται σε ίση απόσταση, περίπου 100 χιλιομέτρων, από τα Πυρηναία, προς τον Νότο, και από τον Ατλαντικό Ωκεανό, προς τη Δύση. Εκτείνεται σε ένα τμήμα των λοφοπλαγιών που βρίσκονται εκατέρωθεν της κοιλάδας του ποταμού Adour και του παραποτάμου του Arros.

Τα αμπελοτεμάχια βρίσκονται διασκορπισμένα σε πλαγιές, στην καρδιά μιας αγροτικής περιοχής που δραστηριοποιείται αποκλειστικά στην πολυκαλλιέργεια και την κτηνοτροφία, και στην οποία η καλλιέργεια αραβοσίτου διαδραματίζει σημαντικό ρόλο.

Εκτείνεται στο έδαφος 46 δήμων.

Η θερμοκρασία είναι γενικά ήπια και αρκετή ομοιογενής στο σύνολο της γεωγραφικής περιοχής. Το ύψος των βροχοπτώσεων χαρακτηρίζεται από έντονες διακυμάνσεις, από τα δυτικά προς τα ανατολικά, από 1 000 έως 800 χιλιοστόμετρα ετησίως.

Η περίοδος του καλοκαιριού και οι αρχές του φθινοπώρου είναι θερμές και συχνά ξηρές, κυρίως λόγω της επίδρασης του νότιου ανέμου «foehn», η παρουσία του οποίου είναι συχνή αυτή την περίοδο.

Το γεωλογικό υπόστρωμα παρουσιάζει ποικιλομορφία. Δυτικά, αποτελείται κυρίως από «Sables Fauves» (άμμο καστανόξανθου χρώματος), θαλάσσιο σχηματισμό της Τριτογενούς περιόδου, το νότιο όριο του οποίου συμπίπτει με το όριο της γεωγραφικής περιοχής. Ο σχηματισμός καλύπτεται από παλαιά αλλουβιακά στρώματα των οποίων τα χαλίκια σχηματίζουν κολλούβιο πάνω στις πλαγιές.

Πιο ανατολικά, ο αμμώδης σχηματισμός «Sables Fauves» χάνεται και αντικαθίσταται από μολάσσες, τα ασβεστολιθικά στρώματα των οποίων χαρακτηρίζουν έντονα το τοπίο.

Τα εδάφη που αναπτύσσονται στο υπόστρωμα αυτό είναι:

— είτε αργιλοασβεστώδη εδάφη που έχουν αναπτυχθεί πάνω στις μολάσσες·

— είτε όξινα εκπλυθέντα εδάφη που έχουν αναπτυχθεί επί του αμμώδους σχηματισμού «Sables Fauves» και σε χαλικώδη κολλούβια.

Τα εδάφη αυτά είναι φτωχά σε ανόργανα στοιχεία.

Η αποστράγγιση των πλεοναζόντων υδάτων εξασφαλίζεται από την πλαγιά και, για το δυτικό τμήμα της περιοχής, από την αμμώδη σύσταση και την πετρώδη φύση του εδάφους.

Η περίπλοκη δομή του αναγλύφου κατά μήκος των κύριων αξόνων (Adour/Arros), των οποίων η κατεύθυνση ακολουθεί συχνά την τεκτονική, καθώς και η διαίρεση σε δευτερογενή υβώματα, δημιουργούν ένα μωσαϊκό θέσεων των οποίων ο προσανατολισμός ποικίλλει σημαντικά.

Η μορφολογία των κοιλάδων είναι εμφανώς ανομοιογενής. Η δυτική πλευρά τους είναι συνήθως απόκρημνη, σε αντίθεση με την ανατολική πλευρά τους, της οποία η κλίση είναι ήπια.

Ήδη από τα τέλη του Μεσαίωνα, πέραν των ερυθρών οίνων και των ανοιχτόχρωμων ερυθρών οίνων («clairets») που παράγονται σε μεγάλο τμήμα της λεκάνης του ποταμού Adour και προορίζονται για τους ορεσίβιους των Πυρηναίων, στα δυτικά της γεωγραφικής περιοχής παράγονται λευκοί οίνοι οι οποίοι εξάγονται στη βόρεια Ευρώπη, ήδη από τον 17ο αιώνα.

Η διαδοχική εμφάνιση του περονόσπορου, του ωιδίου και της φυλλοξήρας, καθώς και η υψηλή ζήτηση οίνου για απόσταξη αρμανιάκ, έχουν ως αποτέλεσμα τη σημαντική μείωση των αμπελουργικών εκτάσεων που προορίζονται για την παραγωγή ποιοτικών οίνων, σε σύγκριση με τις οποίες θα προτιμηθούν οι ποικιλίες αμπέλου με χαμηλά πρέμνα «Piquepoules», οι οποίες χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που προορίζονται για απόσταξη.

Τέλος, η εκμηχάνιση της γεωργίας, στα μέσα του 20ού αιώνα, οδήγησε στην αύξηση των καλλιεργήσιμων εκτάσεων αραβοσίτου και ενέτεινε τη μείωση των αμπελουργικών εκτάσεων.

Η πρώτη συνδικαλιστική οργάνωση για την προστασία των οίνων «Saint-Mont» ιδρύθηκε το 1957. Ήδη από το 1970, πήρε την πρωτοβουλία για την ανανέωση ενός αμπελώνα του οποίου η ποικιλιακή σύνθεση βασίζεται σε τοπικές ποικιλίες αμπέλου όπως οι μαύρες ποικιλίες tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N και fer N ή οι λευκές ποικιλίες arrufiac B, courbu B, gros manseng B και petit manseng B.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Saint-Mont» αναγνωρίστηκε το 2011.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν έντονο χρώμα. Στο στόμα, χαρακτηρίζονται συνήθως από σημαντική συγκέντρωση αρωμάτων, που συχνά απελευθερώνουν νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων. Η τανική δομή τους προσφέρει στους οίνους αυτούς καλές δυνατότητες παλαίωσης, που επιτρέπουν την απόκτηση σύνθετων αρωμάτων ζαχαρωμένων φρούτων και μπαχαρικών, τα οποία παραπέμπουν συχνά σε νότες ξύλου λόγω της ωρίμασης τους σε βαρέλια.

Οι ροζέ οίνοι έχουν ενίοτε έντονο χρώμα και στη μύτη χαρακτηρίζονται συνήθως από νότες κόκκινων φρούτων. Στο στόμα, η ζωντανή επίγευσή τους καθιστά τους οίνους αρμονικούς προσδίδοντάς τους καλή ισορροπία μεταξύ λιπαρότητας και οξύτητας.

Οι λευκοί οίνοι είναι πολύ αρωματικοί, λιπαροί και ισορροπημένοι χάρη στην παρουσία της ποικιλίας gros manseng B.

Ο αμπελώνας είναι φυτεμένος στα πλέον ευνοϊκά αγροτεμάχια, τα οποία κατανέμονται σε νησίδες, διασκορπισμένες σε πλαγιές με καλό προσανατολισμό, και χαρακτηρίζονται από φτωχά σε ανόργανα στοιχεία και καλά αποστραγγιζόμενα εδάφη.

Η γεωγραφική περιοχή ανήκει στην υδρολογική λεκάνη του ποταμού Adour, ενώ στην ποικιλιακή σύνθεση της κυριαρχούν η ποικιλία tannat N και οι ποικιλίες gros manseng B και petit manseng B, οι οποίες είναι ιδιαιτέρως προσαρμοσμένες στο υγρό κυρίως κλίμα της γεωγραφικής περιοχής και στα βαθιά εδάφη της. Ωστόσο, το γεγονός ότι βρίσκεται στο σταυροδρόμι διαφόρων αμπελουργικών περιοχών έχει εμπλουτίσει τον αμπελώνα με υλικό από τις γειτονικές περιοχές και, ειδικότερα όσον αφορά τον ιστορικό φυτικό πλούτο της, με την ποικιλιακή τριλογία των ποικιλιών cabernet franc N, cabernet-sauvignon N και merlot N της υδρολογικής λεκάνης του ποταμού Γαρούνα, η φύτευση των οποίων ευνοείται εξίσου από την επίδραση του ωκεάνιου κλίματος.

Καθιερώθηκε περίοδος ωρίμασης σε δεξαμενές μετά τη ζύμωση, προκειμένου ο οίνος να αποκτήσει περίπλοκα αρώματα, αλλά κυρίως για να προκύψουν στρογγυλές, μεταξένιες τανίνες. Ως εκ τούτου, η παλαίωση των οίνων διαρκεί τουλάχιστον έως την 1η Μαρτίου μετά τη συγκομιδή.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Saint-Mont» μπορεί να συνοδεύεται από την πρόσθετη ονομασία που προσδιορίζει την ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Sud-Ouest», σύμφωνα με τις διατάξεις που ορίζονται στις προδιαγραφές.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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