C/2025/5617

17.10.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5617)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM03 – 23.7.2025

1. **Toote nimetus**

„Saint-Mont“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus-, toidu-, kalandus-, maaelu- ja plaaniministeerium (Ministère de l’agriculture, de l’alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l’aménagement du territoire)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Tootespetsifikaadis tehtud muudatused on standardmuudatused vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud määratlusele. Kaitstud päritolunimetuse „Saint-Mont“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest nn liidu muudatuse juhust, st:

a) sellega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsusmaa ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Viinamarjade masinkorje*

Nimetusega kaitstud toote tootjarühm soovib lubada viinamarjade masinkorjet. Taotluse põhjuseks on asjaolu, et erakorralisi ilmastikutingimusi tuleb ette üha sagedamini. Pärast põua ja rahe juhtumeid 2021. ja 2022. aastal mõjutasid 2023. ja 2024. aastal juba niigi nõrgestatud saagikust olulisel määral ka hallituse tekitatud tõsised kahjud.

Viinamarjade masinkorje toimub kiiresti, seda saab kasutada öösel, aidates nii vähendada oksüdeerumist, see võimaldab töötada ka siis, kui temperatuurid on juba madalamad, ning ühtlasi leevendaks see probleeme seoses töötajate leidmisega saagikoristusperioodil. Tänu masinkorje eelistele säilib viinamarjade kvaliteet. Keskkonna seisukohast lähtuvalt märgib nimetusega kaitstud toote tootjarühm, et selline saagikoristusviis soodustab viinamarjade koristamist värskelt, sest nii läheb vähem energiat vaatide jahutamiseks pärast nende vastuvõtmist.

Muudetakse koonddokumendi punkti „Konkreetsed veinivalmistustavad“.

2. *Rootorpumbaga viinamarjakoristuskonteinerid*

Nimetusega kaitstud toote tootjarühm soovib selle punkti tootespetsifikaadist välja jätta, sest sektoris selliseid seadmeid enam ei kasutata. Seda liiki seadmeid kasutati peamiselt aastatel 1980–90 käsitsikorje puhul, praegu ei ole selline kontroll enam vajalik.

Koonddokumenti ei muudeta.

3. *Viited*

Ajakohastatud on riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi (Institut national de l'origine et de la qualité – INAO) andmeid.

Muudetud on tootespetsifikaadi kontrolli käsitlevat punkti.

Muudatused ei mõjuta koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Saint-Mont

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1) Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

4.1. *Punased veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Punastel veinidel on intensiivne värvus. Tavaliselt iseloomustab neid suus tugev maitse, milles on sageli punaste ja mustade marjade noote. Tanniinine konsistents muudab need veinid hästi säilivaks, tänu millele saavad need omandada sukaadide ja vürstide keerukaid lõhnabukette, tihti koos metsanootidega, mis on vaatides laagerdumise tulemus.

Punaste veinide puhul on minimaalne naturaalne alkoholisisaldus 12 mahuprotsenti.

Iga veinipartii puhul, mis on valmis turustamiseks pakendamata või pakendatult, kehtib järgmine:

— punaste veinide puhul ei ületa üldalkoholisisaldus pärast rikastamist 13,5 %;

— punaste veinide puhul on õunhappesisaldus kuni 0,4 grammi liitri kohta;

— fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni:

  — 3 grammi liitri kohta punaste veinide puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus on kuni 14 %;

  — 4 grammi liitri kohta punaste veinide puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus on üle 14 %.

Üldhappesus, lenduvate hapete sisaldus ja vääveldioksiidi kogusisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused:

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 12

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4.2. *Valged ja roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Roosad veinid on mõnikord sügava värvusega ja nende lõhnale on tavaliselt iseloomulikud punaste marjade noodid. Tugev järelmaik suus teeb nendest harmoonilised veinid, mille rasvasus ja happesus on tasakaalus. Valged veinid on väga aromaatsed, rasvased ja tasakaalustatud tänu viinamarjasordile „Gros Manseng B“.

Valgete ja roosade veinide puhul on minimaalne naturaalne alkoholisisaldus 11,50 mahuprotsenti.

Iga veinipartii puhul, mis on valmis turustamiseks pakendamata või pakendatult, kehtib järgmine:

— valgete ja roosade veinide puhul ei ületa üldalkoholisisaldus pärast rikastamist 12,5 %;

— valgete ja roosade veinide puhul on fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus kuni 4 g/l.

Üldhappesus, lenduvate hapete sisaldus ja vääveldioksiidi kogusisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused:

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,5

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Konkreetne veinivalmistustava

— Roosad veinid valmistatakse otsese pressimise teel.

— Roosade veinide valmistamisel on aktiivsöe kasutamine lubatud veinivirde puhul 20 % ulatuses asjaomase veinivalmistaja vastava aasta saagist valmistatud roosa veini mahust.

— Punaste veinide puhul on lubatud kasutada subtraktiivseid rikastamismeetodeid ja maksimaalne osalise kontsentratsiooni määr kasutatud koguste suhtes on 10 %.

— Pärast rikastamist ei tohi veinide üldalkoholisisaldus ületada 13,5 mahuprotsenti punaste veinide puhul ning 12,5 mahuprotsenti valgete ja roosade veinide puhul.

Peale eespool esitatud sätete tuleb veinivalmistustavade puhul järgida liidu tasandil ning maa- ja merekalapüügi seadustikuga (*code rural et de la pêche maritime*) kehtestatud kohustusi.

2. Viljelustavad

– Istutustihedus

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 000 taime hektari kohta.

Viinapuude ridade vahekaugus võib olla kuni 2,50 meetrit ning viinapuude tüvede vaheline vahemaa samas reas võib olla 0,80–1,10 meetrit.

Neid sätteid ei kohaldata terrassidele istutatud viinapuude suhtes.

Terrassidele istutatud viinapuude puhul võib viinapuude tüvede vaheline vahemaa samas reas olla 0,90–1,10 meetrit.

– Viinapuude lõikamise eeskirjad

Viinapuud lõigatakse kas ühe- või kaheõlalise Guyot' vormi meetodil või võrsete lühikeseks lõikamise meetodil (Royat' nöörpuu vorm) maksimaalselt:

— 12 punga sordi „Tannat N“ puhul;

— 18 punga sortide „Courbu B“ ja „Petit Manseng B“ puhul;

— muude sortide puhul 16 punga.

Olenemata kasutatavast lõikamismeetodist ei tohi viljakandvate oksade arv ühe viinapuu kohta värvumise etapis ületada:

— 10 sordi „Tannat N“ puhul;

— 16 sortide „Courbu B“ ja „Petit Manseng B“ puhul;

— 12 muude sortide puhul;

– niisutamine võib olla lubatud.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1) Punased veinid
63 hektoliitrit hektari kohta

2) Roosad veinid
68 hektoliitrit hektari kohta

3) Valged veinid
69 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Geograafiline piirkond

Viinamarjade korjamine ja töötlemine ning veinide valmistamine ja laagerdamine tagatakse geograafilises piirkonnas, mille ulatus hõlmab kuupäeval, mil pädev riigisisene komitee käesoleva tootespetsifikaadi heaks kiitis, ametliku geograafiaseadustiku 2024. aasta versiooni alusel järgmiste kommuunide territooriumi või territooriumi osa.

Kommuunid, mille territoorium tervikuna kuulub geograafilisse piirkonda: 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 (endine Riscle'i kommuun), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Geograafilisse piirkonda osaliselt kuulvad kommuunid: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Geograafiline piirkond asub ligikaudu 100 kilomeetri kaugusel ning võrdsel kaugusel Püreneedest lõunas ja Atlandi ookeanist läänes. See laiub Adouri oru ja selle jõe lisajõe Arros' mõlemal küljel asuvatel nõlvadel.

Viinamarjaistandustega maatükid paiknevad laialipillutatult nõlvadel niisuguse põllumajanduspiirkonna südames, kus tegeldakse segaviljeluse ja loomakasvatusega ning kus on oluline koht maisikasvatusel.

See hõlmab 46 kommuuni territooriumi.

Temperatuurid, mis kokkuvõttes on leebed, on kogu geograafilises piirkonnas üsna ühtlased. Sademete hulk väheneb läänest itta tunduvalt, st 1 000 millimeetrilt aastas 800 millimeetrini aastas.

Suvi ja varasügis on soojad ja sageli kuivad, eelkõige tänu tööni tüüp lõunatuulele, mis sel perioodil sageli puhub.

Geoloogiline substraat on mitmekesine. Läänes esinevad peamiselt nn punakaspruunid liivad (Sables Fauves) – tertsiaarajastu mereline moodustis, mille lõunapiir langeb kokku geograafilise piirkonna piiriga. Need on kaetud iidsete alluviaalsete liivaluidetega, mille kolluviaalsed veerised ulatuvad nõlvadele.

Idas kaovad punakaspruunid liivad ja asenduvad melassiga, mille paepangad domineerivad maastikul selgelt.

Sellel substraadil on järgmised mullad:

— kas melassil välja kujunenud savi-lubjamullad

— või happelised punakaspruunidel liivadel ja kolluviaalsetel veeristel välja kujunenud leostunud mullad.

Need mullad sisaldavad vähe mineraale.

Üleliigse vee äravoolu tagab nõlv ning piirkonna lääneosas mulla liivasus ja kividerohkus.

Maastiku keerukas struktuur piki põhitelgesid (Adour/Arros), mille põhjuseks on sageli tektoonika, ning seejärel jagunemine sekundaarseteks mäeharjadeks, moodustavad erinevate olukordade mosaiigi, kus eeldused on väga mitmekesised.

Orgude morfoloogia on selgelt ebasümmeetriline. Läänepoolne nõlv on sageli järsk erinevalt idapoolsest nõlvast, mis on lauge.

Juba alates keskaja lõpust valmistatakse peale punaste ja heledate veinide, mida toodetakse suuremas osas Adouri vesistust ja mis on mõeldud Püreneede mägilastele, selle geograafilise piirkonna lääneosas ka valgeid veine, mida eksporditakse alates XVII sajandist Põhja-Euroopasse.

Asjaolu, et järgemööda ründasid viinapuid jahukaste, hallitus ja viinapuutäi ning et valitses suur nõudlus veinide järele, et destilleerida armanjakki, tõid kaasa selle, et kvaliteetveinide tootmiseks mõeldud viinamarjaistanduste pindalad vähenesid tunduvalt, nendele eelistati *piquepoule*'e – madalaid viinamarjaistandusi, mida kasutati destilleeritud veinide valmistamiseks.

Lõpuks tõi põllumajanduse mehhaniseerimine XX sajandi keskel kaasa maisikasvatusalade laienemise ja viinamarjakasvatusalade veelgi suurema vähenemise.

Esimene veinide „Saint-Mont“ kaitseks loodud ametiühing asutati 1957. aastal. Selle algatusel hakati alates 1970. aastatest uuendama viinamarjakasvatusala, kus kasvatati niisuguseid kohalikke viinamarjasorte nagu tumedad sordid „Tannat N“, „Cabernet Franc N“, „Cabernet-Sauvignon N“ ja „Fer N“ või heledad sordid „Arrufiac B“, „Courbu B“, „Gros Manseng B“ ja „Petit Manseng B“.

Kontrollitud päritolunimetust „Saint-Mont“ tunnustati 2011. aastal.

Punastel veinidel on intensiivne värvus. Tavaliselt iseloomustab neid suus tugev maitse, milles on sageli punaste ja mustade marjade noote. Tanniinine konsistents muudab need veinid hästi säilivaks, tänu millele saavad need omandada sukaadide ja vürstide keerukaid lõhnabukette, tihti koos metsanootidega, mis on vaatides laagerdumise tulemus.

Roosad veinid on mõnikord sügava värvusega ja nende lõhnale on tavaliselt iseloomulikud punaste marjade noodid. Tugev järelmaitse suus teeb nendest harmoonilised veinid, mille rasvasus ja happesus on tasakaalus.

Valged veinid on väga aromaatsed, rasvased ja tasakaalustatud tänu viinamarjasordile „Gros Manseng B“.

Viinamarjaistandused asuvad kõige soodsamatel maatükkidel, mis on rühmitatud plokkidena, paiknevad hea asetusega nõlvadel ning nende muldades on vähe mineraale ja neid kuivendatakse hästi.

Geograafiline piirkond kuulub Adouri jõgikonda ning viinamarjasortide hulgas on ülekaalus tume „Tannat N“ ning heledad sordid „Gros Manseng B“ ja „Petit Manseng B“, mis on geograafilise piirkonna pigemini niiske kliima ja sügavate mullakihtide puhul eriti sobivad. Geograafilise piirkonna paiknemine mitme viinamarjakasvatuspiirkonna keskmes on aga andnud panuse naaberpiirkondade viinamarjaistanduste rikastamisse ning mis puudutab konkreetsemalt taimset panust, siis Garonne'i jõgikonna kolme sordiga, milleks on tumedad sordid „Cabernet Franc N“, „Cabernet-Sauvignon N“ ja „Merlot N“ ning mille istutamist soosib ka ookeanilise kliima mõju.

Veine on vaja lasta pärast kääritamist keldis laagerduda, et saada keeruka lõhnabuketiga punane vein, kuid eriti selleks, et tanniinid muutuksid täidlaseks ja siidiseks. See tähendab, et veine laagerdatakse vähemalt saagikoristusele järgneva aasta 1. märtsini.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamist käsitlevad lisasätted

Tingimuse kirjeldus

KPNi „Saint-Mont“ võib vastavalt tootespetsifikaadis sätestatule täiendada kohanimega Sud-Ouest, mis täpsustab suuremat geograafilist üksust.

Link tootespetsifikaadile

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