Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/5617

2025 10 17

Pranešimo apie geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtintą standartinį pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5617)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM03 – 2025 7 23

1. **Produkto pavadinimas**

„Saint-Mont“

2. **Nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio, mitybos, žuvininkystės, kaimo reikalų ir žemėtvarkos ministerija

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Šios specifikacijos pakeitimai yra Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje apibrėžti standartiniai pakeitimai. SKVN „Saint-Mont“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, dėl kurio keičiami geografine nuoroda žymimi produktai, jų pavadinimas, jų pavadinimo naudojimas ar jų kategorija;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Mechaninis derliaus nuėmimas*

Nuoroda žymimų vynų gamintojų grupė prašo leisti derlių nuimti mechaniškai. Šis prašymas grindžiamas tuo, kad daugėja ekstremalių meteorologinių reiškinių. Po 2021 ir 2022 m. sausros ir krušos protarpių jau ir taip sumenkęs derlius vėl smarkiai nukentėjo 2023 ir 2024 m., kai vynmedžius apniko netikroji miltligė.

Mechaniškai derlius nuimamas greitai, be to, taip jį galima nuimti ir naktį, o tai sudaro sąlygas sumažinti vynuogių oksidaciją, dirbti esant žemesnei temperatūrai arba išvengti darbo jėgos trūkumo per derliaus nuėmimą. Dėl mechaninio derliaus nuėmimo privalumų išsaugoma vynuogių kokybė. Nuoroda žymimų vynų gamintojų grupė teigia, kad toks derliaus nuėmimas ekologiškas, nes padeda išlaikyti surinktų vynuogių vėsą, todėl prireikia mažiau energijos bakams atvėsinti.

Iš dalies keičiamas bendrojo dokumento punktas „Specifiniai vynininkystės metodai“.

2. *Priekabos su mentiniais siurbliais*

Nuoroda žymimų vynų gamintojų grupė pageidauja, kad šis punktas būtų išbrauktas iš specifikacijos, nes tokia įranga sektoriuje nebenaudojama. Šios rūšies įranga daugiausia naudota nuimtam derliui vežti XX a. devintąjį ir dešimtąjį dešimtmečiais. Dabar tikrinimas nebereikalingas.

Bendrajam dokumentui tai įtakos neturi.

3. *Nuorodos*

Atnaujinti INAO duomenys.

Iš dalies pakeista nuostata dėl specifikacijos tikrinimo.

Šie pakeitimai neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Saint-Mont

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1) Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22. – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

4.1. *Raudonieji vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Raudoniesiems vynams būdinga ryški spalva. Paprastai jiems būdingas maloniai aromatingas skonis, dažnai juntamas raudonųjų ir juodųjų uogų poskonis. Dėl taninų struktūros šiuos vynus galima ilgai laikyti. Taip jie įgyja kompleksišką džiovintų vaisių ir prieskonių aromatą, kurį dažnai papildo su brandinimu statinėse siejami medienos pokvapiai.

Raudonųjų vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12 %.

Kiekvienoje parduoti paruoštų išpilstytų ar neišpilstytų raudonųjų vynų partijoje:

— po sodrinimo visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %;

— obuolių rūgšties kiekis yra ne didesnis kaip 0,4 g/l;

— fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip:

  — 3 g/l, kai natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais ne didesnė kaip 14 %;

  — 4 g/l, kai natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais didesnė kaip 14 %.

Bendrasis rūgštingumas, lakusis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytus dydžius.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 12.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Mažiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

4.2. *Baltieji ir rožiniai vynai*

TRUMPAS APRAŠYMAS

Rožiniai vynai kartais būna ryškios spalvos, paprastai jiems būdingas raudonųjų uogų aromatas. Už gomurio juntamas gaivus poskonis, todėl tai – harmoningi vynai, kuriuose puikiai dera tirštumas ir rūgštumas. Baltieji vynai labai aromatingi, tiršti ir harmoningi. Tai lemia vynuogių veislė „Gros manseng B“.

Baltųjų ir rožinių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 %.

Kiekvienoje parduoti paruoštų išpilstytų ar neišpilstytų baltųjų ir rožinių vynų partijoje:

— po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 12,5 %;

— fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 4 g/l.

Bendrasis rūgštingumas, lakusis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytus dydžius.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Mažiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Specifinis vynininkystės metodas

— Rožiniai vynai gaminami tiesiogiai spaudžiant vynuoges.

— Gaminant rožinius vynus medžio anglis leidžiama naudoti misai apdoroti, neviršijant 20 % atitinkamo vyndario konkrečiais derliaus metais pagamintų rožinių vynų tūrio.

— Gaminant raudonuosius vynus leidžiama taikyti sodrinimo pašalinant vandenį metodus. Didžiausia dalinė koncentracija, palyginti su sodrinamu tūriu, yra 10 %.

— Po sodrinimo raudonųjų vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %, o baltųjų ir rožinių vynų – 12,5 %.

Vynai turi būti gaminami laikantis ne tik pirmiau nurodytų nuostatų, bet ir visoje Sąjungoje taikytinų bei Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės reikalavimų.

2. Auginimo praktika

- Sodinimo tankumas

Vynuogyno tankumas – ne mažiau kaip 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare.

Tarpai tarp eilių – 2,50 m arba mažesni, o tarpai tarp sodinių toje pačioje eilėje – 0,80–1,10 m.

Šios nuostatos netaikomos terasomis auginamiems vynmedžiams.

Tarpai tarp terasomis auginamų vynmedžių sodinių toje pačioje eilėje – 0,90–1,10 m.

- Genėjimo taisyklės

Vynmedžiai genimi vienpečiu ar dvipečiu Giujo kordonu arba taip, kad išliktų žemi (Ruaja kordonu), ant kiekvieno sodinio paliekant ne daugiau kaip:

— 12 pumpurų veislės „Tannat N“ atveju;

— 18 pumpurų veislių „Petit courbu B“ ir „Petit manseng B“ atveju;

— 16 pumpurų kitų veislių atveju.

Kad ir koks genėjimo metodas būtų taikomas, vaisius mezgančių ataugų skaičius ant kiekvieno sodinio nokimo pradžioje negali viršyti:

— 10 ataugų veislės „Tannat N“ atveju;

— 16 ataugų veislių „Petit courbu B“ ir „Petit manseng B“ atveju;

— 12 ataugų kitų veislių atveju.

Drėkinti leidžiama.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1) Raudonieji vynai
63 hektolitrai iš hektaro

2) Rožiniai vynai
68 hektolitrai iš vieno hektaro

3) Baltieji vynai
69 hektolitrai iš vieno hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Geografinė vietovė

Vynuogių derlius nuimamas, vynuogės spaudžiamos ir vynai iš jų gaminami ir brandinami geografinėje vietovėje, kuri tą dieną, kai kompetentingas nacionalinis komitetas patvirtina šią specifikaciją, apima šią 2024 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtų komunų teritoriją arba jos dalį:

- komunos, kurių visa teritorija priklauso geografinei vietovei: 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 (buvusi Risklio komuna), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus; komunos, kurių dalis teritorijos priklauso geografinei vietovei: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Arrufiac B“ ir „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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Geografinė vietovė vienodu maždaug 100 km atstumu nutolusi nuo Pirėnų pietuose ir nuo Atlanto vandenyno vakaruose. Ji driekiasi per kalvų ruožą, esantį abipus Adūro slėnio ir jo intako Aroso.

Vynuogynų sklypai išsidėstę žemės ūkio regiono viduryje esančiuose šlaituose. Šiame regione vyrauja gyvulininkystė ir mišri augalininkystė, kurioje svarbią vietą užima kukurūzų auginimas.

Vietovė driekiasi per 46 komunų teritoriją.

Temperatūra visoje geografinėje vietovėje paprastai būna švelni ir gana vienoda. Kritulių kiekis smarkiai kinta einant iš vakarų į rytus – nuo 1 000 mm per metus iki 800 mm per metus.

Vasarą ir rudens pradžioje vyrauja šilti ir neretai sausi orai, kuriuos lemia šiuo laikotarpiu dažnai iš pietų pučiantis vėjas fenas.

Vietovei būdinga geologinio substrato įvairovė. Vakaruose vietovės dirvožemį daugiausia sudaro laukiniai smėlynai (pranc. *Sables Fauves*) – terciaro laikotarpio jūrinis darinys, kurio pietinė riba sutampa su geografinės vietovės riba. Smėlynus dengia kadaise susiformavę aliuvinių sąnašų sluoksniai, kurių žvirgždo dūlėsiai nuslinkę šlaitais žemyn.

Judant į rytus laukinius smėlynus keičia molasa. Jos klintiniai klodai akivaizdžiai matyti visame kraštovaizdyje.

Ant šio substrato susiformavo toks dirvožemis:

— molingas kalkžemis, susidaręs ant molasos, arba

— rūgštus išplautžemis, susidaręs ant laukinių smėlynų ir koliuvinių žvirgždo sankaupų.

Šiame dirvožemyje mažai mineralinių elementų.

Vandens pertekliaus pasišalinimą užtikrina šlaitas, o vakarinėje teritorijos dalyje – smėlinga dirvožemio tekstūra ir akmeningumas.

Sudėtinga palei pagrindines ašis (Adūrą ir Arosą), kurių susidarymą neretai nulėmė tektoniniai judesiai, išsidėsčiusios vietovės reljefo struktūra ir susiformavę antriniai gūbriai sudaro margą į skirtingas puses atsigręžusių sklypų mozaiką.

Slėnių forma akivaizdžiai asimetriška. Į vakarus atsigręžę šlaitai dažnai būna statūs, priešingai nei į rytus atsigręžę nuožulnūs šlaitai.

Nuo Viduramžių pabaigos, be raudonųjų ir klareto tipo vynų, gaminamų didelėje Adūro baseino dalyje ir skirtų Pirėnų kalnų gyventojams, geografinės vietovės vakaruose taip pat gaminami baltieji vynai, kurie nuo XVII a. eksportuojami į Šiaurės Europą.

Dėl paeiliui prasidėjusios miltligės, netikrosios miltligės ir filokseros, taip pat dėl didelės armanjakui distiliuoti skirtų vynų paklausos labai sumažėjo vynuogynų, skirtų kokybiškiems vynams gaminti, plotai. Pirmenybė pradėta teikti „Piquepoules“ – žemiems vynmedžiams, iš kurių vynuogių gaminami vynų distiliatai.

Galiausiai, XX a. viduryje mechanizavus žemės ūkį, padidėjo sklypų, kuriuose auginami kukurūzai, plotas ir dar labiau sumažėjo vynuogynų plotas.

1957 m. įsteigta pirmoji vynų „Saint-Mont“ apsaugos profesinė sąjunga. Jos iniciatyva 1970 m. pradėta atnaujinti vynuogyną, kurio derlių daugiausia sudaro vietinės vynuogių veislės, pavyzdžiui, juodųjų vynuogių veislės „Tannat N“, „Cabernet franc N“, „Cabernet-sauvignon N“ ir „Fer N“ arba baltųjų vynuogių veislės „Arrufiac B“, „Courbu B“, „Gros manseng B“ ir „Petit manseng B“.

2011 m. vynams suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Saint-Mont“.

Raudoniesiems vynams būdinga ryški spalva. Paprastai jiems būdingas maloniai aromatingas skonis, dažnai juntamas raudonųjų ir juodųjų uogų poskonis. Dėl taninų struktūros šiuos vynus galima ilgai laikyti. Taip jie įgyja kompleksišką džiovintų vaisių ir prieskonių aromatą, kurį dažnai papildo su brandinimu statinėse siejami medienos pokvapiai.

Rožiniai vynai kartais būna ryškios spalvos, paprastai jiems būdingas raudonųjų uogų aromatas. Už gomurio juntamas gaivus poskonis, todėl tai – harmoningi vynai, kuriuose puikiai dera tirštumas ir rūgštumas.

Baltieji vynai labai aromatingi, tiršti ir harmoningi. Tai lemia vynuogių veislė „Gros manseng B“.

Vynuogynas sodinamas palankiausiai išsidėsčiusiuose sklypuose. Šie suskirstomi į saleles ir paskirstomi po tinkamos ekspozicijos šlaitus. Dirvožemyje mažai mineralinių elementų, jis pralaidus.

Geografinė vietovė priklauso Adūro vandens baseinui. Čia vyrauja vynuogių veislė „Tannat N“ ir veislės „Gros manseng B“ bei „Petit manseng B“, ypač gerai prisitaikiusios prie gana drėgno geografinės vietovės klimato ir gilaus dirvožemio. Tačiau tai, kad geografinė vietovė stovi kelių vynuogininkystės regionų kryžkelėje, praturtino vynuogyną aplinkinių regionų indėliais, konkrečiai, kalbant apie augalijos paveldą, – trimis Garonos vandens baseino veislėmis „Cabernet franc N“, „Cabernet-Sauvignon N“ ir „Merlot N“, kurias palanku sodinti dėl vandenyno klimato įtakos.

Tapo privaloma po fermentavimo vyną kurį laiką brandinti talpykloje, kad jis įgautų kompleksišką aromatą, o taninai taptų švelnūs it šilkas. Vynai brandinami ne trumpiau kaip iki kovo 1 d. po derliaus nuėmimo.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Remiantis specifikacijos nuostatomis, kartu su SKVN „Saint-Mont“ gali būti pateikiama papildoma nuoroda, kuria patikslinamas didesnis geografinis vienetas – „Sud-Ouest“.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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