C/2025/5617

17.10.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5617)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Saint-Mont"

PDO-FR-A0711-AM03 — 23.7.2025

1. **Isem il-prodott**

Saint-Mont

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Ministeru tal-agrikoltura, l-ikel, is-sajd, l-affarijiet rurali u l-ippjanar spazjali

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi ta' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard f'konformità mad-definizzjoni prevista fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143. It-talba għal emenda tad-DOP Saint-Mont ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, jiġifieri:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-prodotti jew fil-kategorija ta' prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika;

(b) ma tirriskjax li xxejjen ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix aktar restrizzjonijiet fir-rigward tal-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li t-talba hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Ħsad mekkaniku*

Il-grupp ta' produtturi tad-denominazzjoni jixtieq jawtorizza l-ħsad mekkaniku. Din it-talba hija ġġustifikata mill-multiplikazzjoni tal-avvenimenti klimatiċi eċċezzjonali. Wara l-episodji ta' nixfa u silġ tal-2021 u l-2022, għal darba oħra l-attakki tat-tinwir fuq il-ħsad tal-2023 u l-2024 ikkompromettew sew ir-rendimenti diġà mdgħajfa.

Minbarra li huwa rapidu, dan il-metodu ta' ħsad jista' jsir billejl, b'hekk ikun possibbli li tiġi limitata l-ossidazzjoni, li wieħed jaħdem f'temperaturi aktar kesħin jew li jittaffew il-problemi ta' reklutaġġ tal-ħaddiema matul il-perjodu tal-ħsad. Il-kwalità tal-għeneb setgħet tiġi ppreservata bis-saħħa tal-vantaġġi tal-ħsad mekkaniku. Minn perspettiva ambjentali, il-grupp ta' produtturi tad-denominazzjoni jiddikjara li dan il-metodu ta' ħsad jiffavorixxi l-għeneb frisk, jiġifieri jkun hemm bżonn inqas enerġija għat-tkessiħ tal-btieti wara li jasal l-għeneb.

Il-punt li ġej tad-dokument uniku ġie emendat: Prattiki enoloġiċi speċifiċi.

2. *Kontejners mgħammra b'pompi bil-qala'*

Il-grupp ta' produtturi tad-denominazzjoni jixtieq iħassar dan il-punt mill-ispeċifikazzjoni tal-prodott minħabba li dan il-materjal ma għadux jintuża mis-settur. Dan it-tip ta' materjal kien jintuża prinċipalment fis-snin 80 u 90 għat-trasport tal-ħsad manwali. Din il-verifika ma għadhiex meħtieġa.

Id-dokument uniku mhuwiex affettwat.

3. *Referenzi*

Id-dettalji ta' kuntatt tal-Istitut Nazzjonali tal-Oriġini u l-Kwalità (INAO, Institut national de la qualité et de l'origine) ġew aġġornati.

Id-dispożizzjoni dwar l-ispezzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ġiet emendata.

Dawn l-emendi ma jaffettwawx id-dokument uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Saint-Mont

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

(1) Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 – Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

4.1. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor għandhom kulur intens. Ġeneralment huma kkaratterizzati minn konċentrazzjoni aromatika qawwija fil-ħalq, li spiss toħroġ fid-dieher ħjiel ta' frott aħmar u iswed. L-istruttura tannika tagħti lil dawn l-inbejjed potenzjal tajjeb ta' konservazzjoni, u dan jippermettilhom jiksbu aromi kumplessi ta' konfettura u ħwawar, spiss ikkombinati ma' ħjiel ta' njam marbut mal-maturazzjoni fil-btieti.

L-inbejjed ħomor għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12 %

Kull lott ta' nbid lest biex jinbiegħ, bl-ingrossa jew imballat, ikollu:

— qawwa alkoħolika totali wara l-arrikkiment ta' mhux aktar minn 13,5 % fil-każ tal-inbejjed ħomor.

— kontenut ta' aċidu maliku ta' mhux aktar minn 0,4 grammi għal kull litru fil-każ tal-inbejjed ħomor

— kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn:

  — 3 grammi għal kull litru fil-każ tal-inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' mhux aktar minn 14 %;

  — 4 grammi għal kull litru fil-każ tal-inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' aktar minn 14 %.

Il-kontenut ta' aċidità totali, ta' aċidità volatili u ta' diossidu tal-kubrit totali huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

4.2. *Inbejjed bojod u rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed rożè xi kultant ikollhom kulur intens u normalment ikunu kkaratterizzati minn ħjiel ta' frott aħmar. Fil-ħalq, it-togħma finali tagħhom hija vivaċi u tagħmilhom inbejjed armonjuży b'bilanċ tajjeb bejn ir-rikkezza u l-aċidità. L-inbejjed bojod huma aromatiċi ħafna, rikki u bbilanċjati permezz tal-preżenza tal-varjetà Gros Manseng B.

L-inbejjed bojod u rożè għandhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11,50 %.

Kull lott ta' nbid lest biex jinbiegħ, bl-ingrossa jew imballat, ikollu:

— qawwa alkoħolika totali wara l-arrikkiment ta' mhux aktar minn 12,5 % fil-każ tal-inbejjed bojod u rożè.

— kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' mhux aktar minn 4 grammi għal kull litru fil-każ tal-inbejjed bojod u rożè;

Il-kontenut ta' aċidità totali, ta' aċidità volatili u ta' diossidu tal-kubrit totali huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattika enoloġika speċifika

— L-inbejjed rożè jsiru permezz ta' għasir dirett.

— Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku huwa awtorizzat għall-most sa massimu ta' 20 % tal-volum tal-inbejjed rożè prodotti mill-persuna li tagħsar l-għeneb ikkonċernata mill-ħsad inkwistjoni.

— It-tekniki sottrattivi ta' arrikkiment huma awtorizzati għall-inbejjed ħomor u r-rata massima ta' konċentrazzjoni parzjali meta mqabbla mal-volumi użati hija stabbilita għal 10 %.

— Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma jaqbżux il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13,5 % għall-inbejjed ħomor u ta' 12,5 % għall-inbejjed bojod u rożè.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, l-inbejjed iridu jħarsu l-obbligi stabbiliti fil-livell tal-UE kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi użati.

2. Prattika ta' kultivazzjoni

– Densità tat-tħawwil

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru.

Il-wisa' bejn il-flanni hija ta' 2,50 metri jew inqas u l-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann hija ta' bejn 0,80 metri u 1,10 metru.

Dawn id-dispożizzjonijiet ma japplikawx għad-dwieli mħawla fuq art imtarrġa.

Għad-dwieli mħawla fuq art imtarrġa, il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann huwa ta' bejn 0,90 metri u 1,10 metru.

— Regoli taż-żbir

Id-dwieli jinżabru jew b'żabra Guyot sempliċi jew doppja, jew inkella b'żabra qasira (tħarriġ bil-metodu cordon de Royat), b'massimu għal kull pjanta ta':

— 12-il għajn għall-varjetà Tannat N;

— 18-il għajn għall-varjetajiet Petit Courbu B u Petit Manseng B;

— 16-il għajn għall-varjetajiet l-oħrajn.

Tkun xi tkun it-teknika taż-żbir użata, fl-istadju tal-bidu tal-maturazzjoni, l-għadd tal-frieħi li jagħmlu l-frott għal kull pjanta ma jistax ikun aktar minn:

— 10 għall-varjetà Tannat N;

— 16 għall-varjetajiet Petit Courbu B u Petit Manseng B;

— 12 għall-varjetajiet l-oħrajn

– It-tisqija tista' tiġi awtorizzata.

5.2. *Rendimenti massimi*

(1) Inbejjed ħomor
63 ettolitru għal kull ettaru

(2) Inbejjed rożè
68 ettolitru għal kull ettaru

(3) Inbejjed bojod
69 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

Żona ġeografika:

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed isiru fiż-żona ġeografika li l-perimetru tagħha, fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott mill-kumitat nazzjonali kompetenti, ikopri t-territorju, jew parti mit-territorju, tal-muniċipalitajiet li ġejjin abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tal-2024:

Il-muniċipalitajiet li t-territorju kollu tagħhom jinsab fiż-żona ġeografika: 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 (eks muniċipalità ta' Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Il-muniċipalitajiet li parti mit-territorju tagħhom tinsab fiż-żona ġeografika: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

Iż-żona ġeografika tinsab madwar 100 kilometru 'l bogħod kemm mill-Pirenej, fin-Nofsinhar, kif ukoll mill-Oċean Atlantiku, fil-Punent. Testendi fuq żona mimlija għoljiet li jinsabu fuq iż-żewġ naħat tal-wied tal-Adour u tat-tributarju tiegħu, l-Arros.

L-irqajja' art tad-dwieli huma mifruxa fuq l-inklinazzjonijiet fil-qalba ta' reġjun agrikolu maħsub apposta għall-kultivazzjoni mħallta u għat-trobbija tal-bhejjem, fejn il-kultivazzjoni tal-qamħirrum għandha rwol importanti.

Hija tkopri t-territorju ta' 46 muniċipalità.

It-temperaturi, ġeneralment moderati, huma pjuttost omoġenji fiż-żona ġeografika kollha. Ix-xita għandha gradjent qawwi, mill-Punent għal-Lvant, minn 1 000 mm fis-sena sa 800 mm fis-sena.

Is-sajf u l-bidu tal-ħarifa huma sħan u spiss xotti, b'mod partikolari minħabba r-riħ tat-tip "foehn" li jiġi min-Nofsinhar, li spiss jonfoħ matul dan il-perjodu.

Is-sottostrat ġeoloġiku huwa varjat. Fil-Punent, dan huwa rrappreżentat prinċipalment mis-"Sables Fauves" (ramel jagħti fil-kannella), formazzjoni tal-baħar tal-perjodu Terzjarju, li l-konfini tan-Nofsinhar tagħha jaħbat mal-konfini taż-żona ġeografika. Fuq dan ir-ramel hemm saffi alluvjali antiki, li ċ-ċagħaq tagħhom jakkumula fuq l-inklinazzjonijiet.

Aktar lejn il-Lvant, ir-ramel magħruf bħala “Sables Fauves” jgħib u minfloku titfaċċa l-molassa, b’saffi kalkarji evidenti ħafna fil-pajsaġġ.

Il-ħamrija li żviluppat fuq dan is-substrat hija:

— jew ħamrija taflija u kalkarja li żviluppat fuq il-molassa;

— jew ħamrija aċiduża li tlissi li żviluppat fis-“sables fauves” u d-depożiti taċ-ċagħaq.

Din il-ħamrija hija nieqsa mill-elementi minerali.

L-ilma żejjed jiskula bis-saħħa tal-inklinazzjoni u, fil-każ tal-Punent taż-żona, bis-saħħa tal-konsistenza ramlija u ġeblija tal-ħamrija.

L-istruttura kumplessa tar-riljiev tul l-assi ewlenin (Adour/Arros), spiss orjentati mit-tettonika, kif ukoll id-diviżjoni fi qċaċet sekondarji, jifformaw mużajk ta’ pożizzjonijiet b’varjetà kbira ta’ direzzjonijiet.

Il-morfoloġija tal-widien hija viżibbilment asimetrika. Il-ġenb tal-għoljiet li jħares lejn il-Punent spiss ikun wieqaf, filwaqt li l-ġenb li jħares lejn il-Lvant, ma jkunx wieqaf wisq.

Minn tmiem il-Medju Evu, minbarra l-inbejjed ħomor u “clairets” prodotti f’parti kbira mill-baċir tal-Adour u maħsuba għan-nies tal-muntanji tal-Pirenej, bdew jiġu prodotti nbejjed bojod, fil-Punent taż-żona ġeografika, li fis-seklu 17 diġà kienu jiġu esportati lejn it-Tramuntana tal-Ewropa.

Il-wasla konsekuttiva tal-mell abjad, tat-tinwir tad-dwieli, tal-fillossera, kif ukoll id-domanda għolja għall-inbid għad-distillazzjoni f’“Armagnac”, wasslu biex iż-żoni tad-dwieli maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed ta’ kwalità naqsu b’mod konsiderevoli, u minflok bdew jingħataw preferenza l-“Piquepoules” li huma dwieli baxxi użati għall-produzzjoni tal-inbejjed tad-distillazzjoni.

Fl-aħħar nett, il-mekkanizzazzjoni tal-biedja f’nofs is-seklu 20 wasslet għall-estensjoni taż-żoni ta’ kultivazzjoni tal-qamħirrun u aggravat it-tnaqqis taż-żoni tal-vitikultura.

L-ewwel assoċjazzjoni għall-protezzjoni tal-inbejjed Saint-Mont twaqqfet fl-1957. Din ħadet l-inizjattiva li tibda ġġedded, sa mill-1970, vinja b’varjetà ta’ dwieli bbażata fuq varjetajiet lokali bħall-varjetajiet suwed Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet-sauvignon N u Fer N jew il-varjetajiet bojod Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B u Petit Manseng B.

Id-denominazzjoni ta’ oriġini kkontrollata Saint-Mont ġiet rikonoxxuta fl-2011.

L-inbejjed ħomor għandhom kulur intens. Ġeneralment huma kkaratterizzati minn konċentrazzjoni aromatika qawwija fil-ħalq, li spiss toħroġ fid-dieher ħjiel ta’ frott aħmar u iswed. L-istruttura tannika tagħti lil dawn l-inbejjed potenzjal tajjeb ta’ konservazzjoni, u dan jippermettilhom jiksbu aromi kumplessi ta’ konfettura u ħwawar, spiss ikkombinati ma’ ħjiel ta’ njam marbut mal-maturazzjoni fil-btieti.

L-inbejjed rożè xi kultant ikollhom kulur intens u normalment ikunu kkaratterizzati minn noti ta’ frott aħmar. Fil-ħalq, it-togħma finali tagħhom hija vivaċi u tagħmilhom inbejjed armonjużi b’bilanċ tajjeb bejn ir-rikkezza u l-aċidità.

L-inbejjed bojod huma aromatiċi ħafna, rikki u bbilanċjati permezz tal-preżenza tal-varjetà Gros Manseng B.

Il-vinji jinsabu fl-aktar irqajja’ ta’ art favorevoli, raggruppati f’żoni, mifruxa fuq inklinazzjonijiet b’orjentazzjoni tajba, b’ħamrija nieqsa mill-minerali u li tiskula sew.

Iż-żona ġeografika tinsab fil-baċir idrografiku tal-Adour b’varjetà tad-dwieli ddominata mill-varjetà Tannat N u mill-varjetajiet Gros Manseng B u Petit Manseng B, partikolarment adattati għall-klima pjuttost umda taż-żona ġeografika u għall-ħamrija fonda. Madankollu, il-pożizzjoni tagħha f’salib it-toroq bejn diversi reġjuni tal-vitikultura arrikkiet il-vinji bis-saħħa tal-kontribuzzjonijiet tar-reġjuni tal-madwar, b’mod aktar partikolari fir-rigward tal-wirt tal-pjanti tiegħu, inkluż it-triloġija tal-baċir idrografiku tal-Garonne Cabernet Franc N, Cabernet-sauvignon N u Merlot N, li l-pożizzjoni tagħhom tibbenefika wkoll mill-klima oċeanika.

Wara l-fermentazzjoni kien meħtieġ perjodu ta’ maturazzjoni fil-btieti biex jinkiseb inbid aħmar b’aromi kumplessi, iżda fuq kollox biex it-tannini jsiru bbilanċjati sew u jħallu sensazzjoni tal-ħarir fil-palat. L-inbejjed jibqgħu jimmaturaw sa mill-inqas l-1 ta’ Marzu ta’ wara l-ħsad.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-DOP Saint-Mont tista' tiġi ssupplimentata bl-isem addizzjonali li jispeċifika l-unità ġeografika akbar "Sud-Ouest" (Lbiċ), skont id-dispożizzjonijiet stipulati fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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