C/2025/5617

17.10.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5617)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Saint-Mont”

PDO-FR-A0711-AM03 — 23.7.2025

1. **Naam van het product**

“Saint-Mont”

2. **Type geografische aanduiding**

☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)

☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)

☐ Geografische aanduiding (GA)

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☒ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire.

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143. De aanvraag tot wijziging van de BOB “Saint-Mont” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, namelijk indien ze:

a) een wijziging omvat in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) het verband met het geografische gebied dreigt te verbreken;

c) verdere beperkingen voor de afzet van het product meebrengt.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

1. *Machinale oogst*

De producentengroepering voor de benaming wil toestemming geven voor mechanische oogst. Dit verzoek wordt gerechtvaardigd door de toename van uitzonderlijke weersomstandigheden. Na de periodes van droogte en hagel in 2021 en 2022 hebben de aanvallen van meeldauw op de oogsten van 2023 en 2024 de reeds verzwakte opbrengsten opnieuw ernstig beschadigd.

Deze oogstmethode is niet alleen snel, maar kan ook 's nachts worden toegepast, waardoor oxidatie kan worden beperkt, bij koelere temperaturen kan worden gewerkt en tegemoet kan worden gekomen aan de problemen om arbeidskrachten te vinden tijdens de oogstperiode. De kwaliteit van de druiven kan behouden blijven dankzij de voordelen van mechanische oogst. Vanuit milieuoogpunt stelt de producentengroepering voor de benaming dat dankzij deze oogstmethode een koele oogst kan worden aangevoerd, die minder energie vergt om de vaten na ontvangst af te koelen.

Het punt "Specifieke oenologische procedés" van het enig document wordt gewijzigd.

2. *Laadbakken met schottenpompen*

De producentengroepering voor de benaming wil dit punt uit het productdossier schrappen omdat dit materiaal niet meer door de sector wordt gebruikt. Dit soort materiaal werd voornamelijk in de jaren 80-90 gebruikt om de handmatige oogst te vervoeren. Deze verificatie is niet langer nodig.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

3. *Verwijzingen*

De gegevens van het INAO zijn bijgewerkt.

De bepaling betreffende de controle van het productdossier is gewijzigd.

Deze wijzigingen hebben geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/Namen**

Saint-Mont

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

4.1. *Rode wijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De rode wijnen hebben een diepe kleur. Doorgaans worden zij in de mond gekenmerkt door een mooie aromatische concentratie, waarbij vaak toetsen van rode en zwarte vruchten naar voren komen. Door de tanninestructuur hebben deze wijnen een goed bewaarpotentieel waardoor ze complexe aroma's van gekonfijte vruchten en kruiden kunnen ontwikkelen, die vaak samengaan met houtige toetsen dankzij de rijping in vaten.

De rode wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12 %.

Elke partij wijn die gereed is om onverpakt of verpakt in de handel te worden gebracht, heeft:

— een totaal alcoholgehalte van ten hoogste 13,5 % na verrijking;

— een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 gram per liter;

— een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste:

  — 3 gram per liter voor wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten hoogste 14 %;

  — 4 gram per liter voor wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van meer dan 14 %.

Het totale zuurgehalte, het gehalte aan vluchtige zuren en het totaalgehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 12

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

4.2. *Witte en roséwijnen*

BEKNOPTE BESCHRIJVING

De roséwijnen hebben een soms diepe kleur en worden doorgaans in de neus gekenmerkt door toetsen van rode vruchten. Door de levendige finale zijn het harmonieuze wijnen met een goede balans tussen vet en zuurgraad. De witte wijnen zijn zeer aromatisch, vet en uitgebalanceerd dankzij de aanwezigheid van het druivenras gros manseng B.

De witte en roséwijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11,50 %.

Elke partij wijn die gereed is om onverpakt of verpakt in de handel te worden gebracht, heeft:

— een totaal alcoholgehalte van ten hoogste 12,5 % na verrijking bij witte en roséwijn;

— een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 4 g/l bij witte en roséwijn;

Het totale zuurgehalte, het gehalte aan vluchtige zuren en het totaalgehalte aan zwaveldioxide komen overeen met de in de Europese regelgeving vastgestelde gehalten.

Algemene analytische kenmerken:

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Specifiek oenologisch procedé

— De roséwijnen worden bereid middels directe persing.

— Voor de bereiding van roséwijnen is het gebruik van houtskool voor oenologische doeleinden toegestaan voor most tot maximaal 20 % van het volume roséwijnen dat door de betrokken wijnbereider voor de betrokken oogst is geproduceerd.

— Subtractieve verrijkingstechnieken zijn toegestaan voor de rode wijnen en het maximumpercentage gedeeltelijke concentratie ten opzichte van de gebruikte hoeveelheid is vastgesteld op 10 %.

— Na verrijking mag het totale alcoholvolumegehalte niet meer dan 13,5 % bedragen bij de rode wijnen, en niet meer dan 12,5 % bij de witte en roséwijnen.

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op Europees niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

2. Teeltwijze

- Beplantingsdichtheid

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare.

De afstand tussen de rijen is minder dan of gelijk aan 2,50 meter en de afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij bedraagt 0,80 tot 1,10 meter.

Deze bepalingen zijn niet van toepassing op wijnstokken die op terrassen zijn aangeplant.

Voor op terrassen aangeplante wijnstokken bedraagt de afstand tussen de stokken in eenzelfde rij 0,90 tot 1,10 meter.

- Regels voor het snoeien

De wijnstokken worden gesnoeid in enkele of dubbele Guyot-snoei of kort gesnoeid (cordon de Royat-snoei), met per stok maximaal:

— 12 ogen voor het ras tannat N;

— 18 ogen voor de rassen petit courbu B en petit manseng B;

— 16 ogen voor de andere rassen.

Ongeacht de toegepaste snoeimethode mag het aantal vruchtdragende scheuten per wijnstok in het rijpingsstadium (vruchtkleuring) niet hoger zijn dan:

— 10 voor het ras tannat N;

— 16 voor de rassen petit courbu B en petit manseng B;

— 12 voor de andere rassen.

- Irrigatie mag worden toegestaan.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Rode wijnen
   63 hectoliter per hectare
2. Roséwijnen
   68 hectoliter per hectare
3. Witte wijnen
   69 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Geografisch gebied:

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen vinden plaats in het geografische gebied, dat op de datum van de goedkeuring van het productdossier door de nationale instantie bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten of een deel ervan, op basis van de officiële geografische code van 2024:

Gemeenten waarvan het gehele grondgebied tot het geografische gebied behoort: 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 (voormalige gemeente Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Gemeenten waarvan een deel van het grondgebied tot het geografische gebied behoort: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Wijndruivenras(sen)**

arrufiac B — arrufiat

cabernet franc N

cabernet-sauvignon N

courbu B — gros courbu

fer N — fer servadou, braucol, sansois, pinenc

gros manseng B

manseng noir N

merlot N

petit courbu B

petit manseng B

tannat N

tardif N

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Het geografische gebied ligt op een gelijke afstand van ongeveer 100 kilometer van de Pyreneeën, in het zuiden, en van de Atlantische Oceaan, in het westen. Het strekt zich uit over een reeks hellingen aan weerszijden van het dal van de Adour en de zijrivier de Arros.

De wijnbouwpercelen liggen verspreid over de hellingen in het hart van een landbouwstreek met gemengde teelt en veeteelt, waar de maisteelt een belangrijke plaats inneemt.

Het gebied bestrijkt het grondgebied van 46 gemeenten.

De overwegend milde temperaturen zijn in het hele geografische gebied ongeveer gelijk. De neerslag daarentegen vertoont wel een redelijk markant verschil: deze varieert van 1 000 mm per jaar in het westen tot 800 mm per jaar in het oosten.

De zomer en de vroege herfst zijn met name onder invloed van de föhnwind uit het zuiden, die in deze periode vaak staat, warm en meestal droog.

Het geologische substraat is gevarieerd. In het westen wordt het gevormd door de "Sables Fauves", een mariene formatie uit het tertiair waarvan de zuidelijke grens samenvalt met de grens van het geografische gebied. Op deze zanderige leemgronden liggen oude alluviale lagen, waarvan de kiezels een colluvium vormen op en onderaan de hellingen.

Meer naar het oosten verdwijnen de “Sables Fauves” en komt er molasse voor in de plaats waarvan de kalksteenbanken beeldbepalend zijn voor het landschap.

De op dit substraat ontstane bodems zijn:

— klei-kalkbodems die op de molasse zijn ontstaan; of

— zure uitgeloogde bodems die zijn ontstaan op de “Sables Fauves” en het kiezelcolluvium.

Deze bodems hebben een laag gehalte aan minerale elementen.

De helling en, in het westelijke deel van het gebied, de zandige textuur en steenachtigheid van de bodem zorgen voor de afvoer van overtollig water.

De complexe structuur van het reliëf langs de hoofdassen (Adour/Arros), waarvan de oriëntatie in veel gevallen is ontstaan door aardverschuivingen, en de vorming van secundaire bergkammen hebben een rijk geschakeerd landschap doen ontstaan met zeer uiteenlopende oriëntaties.

De morfologie van de valleien is sterk asymmetrisch. De westelijke hellingen zijn in veel gevallen beduidend steiler dan de oostelijke hellingen.

Al aan het einde van de middeleeuwen worden in het westen van het geografische gebied, naast de in een groot deel van het Adour-bekken geproduceerde rode wijnen en clairets, witte wijnen gemaakt, die vanaf de zeventiende eeuw naar het noorden van Europa worden uitgevoerd.

De opeenvolgende uitbraken van meeldauw, valse meeldauw en fylloxera en de grote vraag naar wijn voor distillatie tot Armagnac leiden tot een aanzienlijke vermindering van het voor de productie van kwaliteitswijnen bestemde wijnbouwareaal. De voorkeur gaat uit naar beplanting met de “Piquepoules”, de lage wijnstokken die voor de productie van wijn voor distillatie worden gebruikt.

Ten slotte leidt de mechanisering van de landbouw in het midden van de twintigste eeuw tot een uitbreiding van het maisareaal en de verdere achteruitgang van het wijnbouwareaal.

De eerste belangenvereniging voor “Saint-Mont”-wijnen wordt in 1957 opgericht. Deze vereniging maakt werk van de revival, vanaf 1970, van wijngaarden met een wijnstokrassenbestand dat steunt op plaatselijke druivenrassen, zoals de zwarte rassen tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N en fer N, en de witte rassen arrufiac B, courbu B, gros manseng B en petit manseng B.

De gecontroleerde oorsprongsbenaming “Saint-Mont” wordt erkend in 2011.

De rode wijnen hebben een diepe kleur. Doorgaans worden zij in de mond gekenmerkt door een mooie aromatische concentratie, waaruit vaak toetsen van rode en zwarte vruchten naar voren komen. Door de tanninestructuur hebben deze wijnen een goed bewaarpotentieel waardoor ze complexe aroma’s van gekonfijte vruchten en kruiden kunnen ontwikkelen, die vaak samengaan met houtige toetsen dankzij de rijping in vaten.

De roséwijnen hebben een soms diepe kleur en worden doorgaans in de neus gekenmerkt door toetsen van rode vruchten. Door de levendige finale zijn het harmonieuze wijnen met een goede balans tussen vet en zuurgraad.

De witte wijnen zijn zeer aromatisch, vet en uitgebalanceerd dankzij de aanwezigheid van het druivenras gros manseng B.

De wijngaarden bevinden zich op de meest gunstige percelen, die verspreid over hellingen met een gunstige ligging als het ware “eilandjes” vormen in het landschap, met goed afwaterende bodems die een laag gehalte aan minerale elementen hebben.

Het tot het stroomgebied van de Adour behorende geografische gebied kent een wijnstokrassenbestand dat wordt gedomineerd door het ras tannat N en de rassen gros manseng B en petit manseng B, die bij uitstek geschikt zijn voor het tamelijk vochtige klimaat van het geografische gebied en voor de diepe bodems. Door de centrale ligging tussen verschillende wijnbouwstreken hebben de wijngaarden kunnen profiteren van de gunstige invloeden van die omliggende regio’s, wat met name geldt voor het erfgoed aan planten, te weten de drie-eenheid uit het stroomgebied van de Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N en merlot N, die ook vaste voet aan de grond hebben weten te krijgen dankzij de zeeklimaatinvloeden.

Een periode van rijping in vaten na de gisting is noodzakelijk om een rode wijn met complexe aroma’s te verkrijgen, maar vooral om ervoor te zorgen dat de tanninen rond en zijdeachtig worden. De rijpingsperiode van de wijn duurt dan ook ten minste tot 1 maart van het jaar na de oogst.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De gecontroleerde oorsprongsbenaming “Saint-Mont” mag worden aangevuld met de naam van de grotere geografische eenheid “Sud-Ouest”, overeenkomstig de bepalingen van het productdossier.

Link naar het productdossier

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