C/2025/5617

17.10.2025

Publikacja powiadomienia dotyczącego zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5617)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Saint-Mont”

PDO-FR-A0711-AM03 — 23.7.2025

1. **Nazwa produktu**

„Saint-Mont”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Żywności, Rybołówstwa, Spraw Wiejskich i Planowania Przestrzennego

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143. Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Saint-Mont” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) polega na zmianie chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) może powodować zerwanie związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Zbiór mechaniczny*

Grupa producentów, która zajmuje się nazwą, zamierza zezwolić na zbiór mechaniczny. Wniosek ten jest uzasadniony mnożeniem się wyjątkowych zjawisk klimatycznych. Po okresie suszy i gradobicia w 2021 i 2022 r. ataki zarazy ziemniaka na zbiory w latach 2023 i 2024 ponownie poczyniły poważne szkody w już i tak osłabionych plonach.

Ta metoda zbioru nie tylko jest szybka, ale też może odbywać się w nocy, co umożliwia ograniczenie utleniania, pracę w niższych temperaturach lub złagodzenie problemów związanych z rekrutacją pracowników w okresie zbiorów. Korzyści wynikające z mechanicznego zbioru winogron pozwalają zachować jakość winogron. Z punktu widzenia ochrony środowiska grupa producentów nazwy wskazuje, że ta metoda zbiorów sprzyja zbiorze świeżo, co wymaga mniejszej ilości energii do schładzania kadzi po odbiorze.

W jednolitym dokumencie zmieniono pkt Szczególne praktyki enologiczne.

2. *Kontenery wyposażone w pompy łopatkowe*

Grupa producentów objętych nazwą pochodzenia pragnie usunąć ten punkt ze specyfikacji, ponieważ sprzęt ten nie jest już wykorzystywany w branży, więc nie jest już konieczna jego weryfikacja. Ten rodzaj maszyn wykorzystywano głównie w latach 80.–90. XX w. do transportu ręcznych zbiorów.

Nie powoduje to zmian w jednolitym dokumencie.

3. *Odniesienia:*

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO.

Zmieniono przepis dotyczący kontroli specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie powoduje zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Saint-Mont

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1) Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

4.1. *Wina czerwone*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina czerwone mają intensywną barwę. Pod względem smakowym charakteryzują się ogólnie wspaniałym zagęszczeniem aromatów, często ujawniających nuty czerwonych i czarnych owoców. Taninowa struktura sprawia, że wina dobrze się przechowują i dzięki temu mogą zyskać złożony aromat owoców kandyzowanych oraz przypraw korzennych, często powiązany z nutami drzewnymi, nabieranymi podczas dojrzewania w dębowych beczkach.

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 % w przypadku win czerwonych.

Każda partia wina gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

— całkowitą zawartość alkoholu nieprzekraczającą po wzbogaceniu 13,5 %, w przypadku win czerwonych

— w przypadku win czerwonych zawartość kwasu jabłkowego nie przekraczającą 0,4 grama na litr

— zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekraczającą:

  — 3 gramów na litr w przypadku win czerwonych, których naturalna objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %;

  — 4 gramów na litr w przypadku win czerwonych, których naturalna objętościowa zawartość alkoholu przekracza 14 %.

Kwasowość ogólna i lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w unijnych przepisach.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 12

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

4.2. *Wina białe i różowe*

ZWIĘZŁY OPIS

Wina różowe mają niekiedy intensywną barwę, a ich zapach charakteryzuje się ogólnie nutami czerwonych owoców. Ze względu na wyrazisty finisz, pod względem smakowym są to wina harmonijne, z właściwą równowagą między oleistością i kwasowością. Dzięki obecności odmiany gros manseng B wina białe są bardzo aromatyczne, oleiste i zrównoważone.

Wina o minimalnej naturalnej objętościowej zawartość alkoholu 11,50 %, w przypadku win białych i różowych.

Każda partia wina gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

— całkowitą zawartość alkoholu nieprzekraczającą po wzbogaceniu 12,5 %, w przypadku win białych i różowych;

— zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy), która nie przekracza 4 gramów na litr w przypadku win białych i różowych.

Kwasowość ogólna i lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w unijnych przepisach.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Szczególne praktyki enologiczne

— Wina różowe są winifikowane przez tłoczenie bezpośrednie.

— W produkcji win różowych, wykorzystywanie węgla do celów enologicznych jest dopuszczone w moszczu, w granicach 20 % objętości win różowych wyprodukowanych przez danego winiarza z danego zbioru.

— Techniki wzbogacania substratami są dopuszczone w przypadku win czerwonych a maksymalny poziom koncentracji częściowej w stosunku do wykorzystanych objętości określono jako 10 %.

— Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 % w przypadku win czerwonych i 12,5 % w przypadku win białych i różowych.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. Praktyka uprawy

Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 2,50 metra, a odstęp między krzewami w rzędzie wynosi 0,80–1,10 metra.

Powyższe przepisy nie stosują się do krzewów winorośli sadzonych tarasowo.

W przypadku winorośli sadzonych tarasowo odstęp pomiędzy krzewami rzędzie wynosi 0,90–1,10 metra.

Zasady przycinania

Krzewy winorośli są przycinane albo systemem Guyota pojedynczym lub podwójnym, albo cięciem krótkim (w formie sznura Royat), przy maksymalnej liczbie na jeden krzew:

— 12 oczek w przypadku odmiany tannat N;

— 18 oczek w przypadku odmian petit courbu B i petit manseng B;

— 16 oczek w przypadku pozostałych odmian.

Bez względu na technikę cięcia, liczba pędów owocujących na krzewie na etapie dojrzewania nie może przekraczać:

— 10 w przypadku odmiany tannat N;

— 16 w przypadku odmian petit courbu B i petit manseng B;

— 12 w przypadku pozostałych odmian.

Można zezwolić na nawadnianie.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1) Wina czerwone
63 hektolitry z hektara

2) Wina różowe
68 hektolitrów z hektara

3) Wina białe
69 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar geograficzny:

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze geograficznym, który – w dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji przez właściwy komitet krajowy – obejmuje terytorium lub część terytorium następujących gmin na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r.:

gminy, których całe terytorium należy do obszaru geograficznego: 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 (ancienne commune de Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus; gminy, których część terytorium należy do obszaru geograficznego: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Odmiana(-y) winorośli**

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. **Opis związku(-ów)**

Obszar geograficzny jest położony w równej odległości około 100 kilometrów od Pirenejów na południu i od Oceanu Atlantyckiego na zachodzie. Rozciąga się na pagórkach położonych po obu stronach doliny rzeki Adour i jej dopływu, rzeki Arros.

Działki winnic są rozmieszczone na stokach położonych w samym sercu regionu rolniczego, w którym podstawą są uprawy mieszane oraz hodowla, ze znaczącą rolą upraw kukurydzy.

Obszar rozciąga się na terytorium 46 gmin.

Na całym obszarze panują dosyć jednolite i ogólnie łagodne temperatury. Opady deszczu wykazują od zachodu na wschód wysoki gradient: od 1 000 milimetrów na rok do 800 milimetrów na rok.

Lato i wczesna jesień są ciepłe i często suche, w szczególności ze względu na wiatr fenowy, często wiejący w tym okresie z południa.

Podłoże geologiczne jest zróżnicowane. Na zachodzie tworzą je głównie piaski płowe: formacja morska z okresu trzeciorzędu, której południowa granica pokrywa się z granicą obszaru geograficznego. Są one zwieńczone starymi aluwiami, których kamienie gromadzą się na stokach.

Bardziej na wschód piaski płowe znikają i zostają zastąpione przez molasę, której wapienne warstwy wyraźnie odznaczają się w krajobrazie.

Gleby powstałe na tym podłożu to:

— albo gleby gliniano-wapienne, powstałe na molasie;

— albo gleby ługowe kwaśne, powstałe na piaskach płowych oraz kamienistych koluwiach.

Gleby są ubogie w składniki mineralne.

Odprowadzanie nadmiaru wody jest zapewnione przez nachylenie stoku, a w części zachodniej obszaru piaskową strukturę gleby i jej kamienistość.

Złożona strukturalnie rzeźba terenu, układająca się według osi głównych (Adour/Arros) determinowanych warunkami tektonicznymi, oraz przecinające ją drugorzędowe wierzchołki tworzą mozaikę uwarunkowań o bardzo zróżnicowanym nachyleniu.

Morfologia dolin jest wyraźnie asymetryczna. Stok z wystawą zachodnią jest często stromy, w przeciwieństwie do stoku z wystawą wschodnią, który ma łagodny spadek.

Od końca średniowiecza, oprócz win czerwonych i win słabo zabarwione, tzw. clairet, produkowanych na znacznej części obszaru zlewni rzeki Adour z przeznaczeniem dla pirenejskich górali, na zachód od obszaru geograficznego, od XVII wieku wytwarza się również wina białe, eksportowane na północ Europy.

W wyniku kolejnych chorób – mączniaka prawdziwego, mączniaka rzekomego i filoksery, jak również ze względu na wysoki popyt na wina destylowane na armaniak, znacznie zmniejsza się powierzchnia upraw winorośli przeznaczonych pod produkcję win jakościowych, nad które przedkłada się winorośle niskie, odmian picpoul wykorzystywane do produkcji win destylowanych.

Ponadto w związku z mechanizacją rolnictwa, w połowie XX wieku, powiększają się powierzchnie upraw kukurydzy, a uprawy winorośli jeszcze bardziej się kurczą.

Pierwszy związek obrońców win „Saint-Mont” powstaje w 1957 roku. To on stoi za odrodzeniem, od roku 1970, winnic, których produkcja opiera się na odmianach lokalnych, takich jak odmiany czarne, tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N i fer N lub odmiany białe, arrufiac B, courbu B, gros manseng B i petit manseng B.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Saint-Mont” zostaje uznana w 2011 r.

Wina czerwone mają intensywną barwę. Pod względem smakowym charakteryzują się ogólnie wspaniałym zagęszczeniem aromatów, często ujawniających nuty czerwonych i czarnych owoców. Taninowa struktura sprawia, że wina dobrze się przechowują i dzięki temu mogą zyskać złożony aromat owoców kandyzowanych oraz przypraw korzennych, często powiązany z nutami drzewnymi, nabieranymi podczas dojrzewania w dębowych beczkach.

Wina różowe mają niekiedy żywą barwę, a ich zapach charakteryzuje się ogólnie nutami czerwonych owoców. Ze względu na wyrazisty finisz, pod względem smakowym są to wina harmonijne, z właściwą równowagą między oleistością i kwasowością.

Dzięki obecności odmiany gros manseng B wina białe są bardzo aromatyczne, oleiste i zrównoważone.

Winnice sadzone są na najkorzystniej położonych działkach, tworzących wysepki i rozmieszczonych na stokach z dobrą wystawą, z glebami ubogimi w składniki mineralne i z dobrym odprowadzaniem wody.

Obszar geograficzny przynależy do zlewni rzeki Adour, gdzie w wykorzystywanych odmianach winorośli dominują tannat N oraz odmiany gros manseng B i petit manseng B, szczególnie przystosowane do dość wilgotnego klimatu tego obszaru geograficznego i do gleb głębokich. Dzięki położeniu obszaru na skrzyżowaniu kilku regionów winiarskich występująca tu winorośl, a w szczególności rodzima szata roślinna, wzbogaciła się o odmiany z regionów sąsiednich, w tym trzy główne odmiany występujące w zlewni Garonny: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, których uprawie sprzyja wpływ klimatu oceanicznego.

Okazało się, że niezbędny jest okres dojrzewania w kadzi po fermentacji – nie tylko po to, by uzyskać wino czerwone o złożonych aromatach, lecz przede wszystkim po to, by taniny stały się krągłe i jedwabiste. Wina dojrzewają co najmniej do 1 marca następującego po zbiorach.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia Saint-Mont można uzupełnić dodatkową nazwą, określającą większą jednostkę geograficzną „Sud-Ouest", zgodnie z przepisami ustanowionymi w specyfikacji.

Link do specyfikacji produktu

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