C/2025/5617

17.10.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5617)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Saint-Mont”

PDO-FR-A0711-AM03 – 23.7.2025

1. **Denumirea produsului**

„Saint-Mont”

2. **Tipul indicației geografice**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministère de l’agriculture, de l’alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l’aménagement du territoire (Ministerul agriculturii, alimentației, pescuitului, ruralității și amenajării teritoriului)

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143. Cererea de modificare a DOP „Saint-Mont” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

(b) nu există riscul de anulare a legăturii cu mediul geografic;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Recoltare mecanică*

Grupul producătorilor de vinuri cu această denumire dorește să autorizeze recoltarea mecanică. Această cerere este justificată de înmulțirea fenomenelor climatice excepționale. După episoadele de secetă și de grindină din 2021 și 2022, atacurile manei asupra recoltelor din 2023 și 2024 au afectat foarte grav, încă o dată, producția deja redusă.

Pe lângă faptul că este rapidă, această metodă de recoltare poate avea loc în timpul nopții, ceea ce permite limitarea fenomenelor de oxidare, lucrul la temperaturi mai scăzute sau atenuarea problemelor legate de recrutarea forței de muncă în perioada recoltării. Avantajele recoltării mecanice au permis păstrarea calității strugurilor. Din punct de vedere ecologic, grupul producătorilor de vinuri cu această denumire afirmă că această metodă de recoltare favorizează obținerea unor recolte cu temperaturi mai scăzute, ceea ce înseamnă că este nevoie de mai puțină energie pentru răcirea cuvelor după recepționarea strugurilor.

Se modifică următorul punct din documentul unic: Practici oenologice specifice

2. *Remorci echipate cu pompă cu palete*

Grupul producătorilor de vinuri cu această denumire dorește să elimine acest punct din caietul de sarcini, deoarece echipamentul respectiv nu mai este utilizat de sector. Acest tip de echipament a fost utilizat în principal în anii 80-90 pentru transportul recoltei manuale. Această verificare nu mai este necesară.

Documentul unic nu a fost modificat.

3. *Referințe*

Au fost actualizate coordonatele INAO.

A fost modificată prevederea referitoare la controlul caietului de sarcini.

Aceste modificări nu vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Saint-Mont

2. **Tipul indicației geografice**

DOP – Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

4.1. *Vinuri roșii*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile roșii au o culoare intensă. În general, acestea se caracterizează printr-o concentrație plăcută de arome la degustare, adesea cu note de fructe roșii și negre. Structura tanică le conferă acestor vinuri un potențial de păstrare bun, care le permite să dobândească arome complexe de fructe confiate și mirodenii, asociate adesea cu note lemnoase legate de elevajul în baricuri.

Vinurile roșii prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 12 %.

— Orice lot de vin gata de comercializare în vrac sau ambalat prezintă: - o tărie alcoolică totală care, după îmbogățire, nu depășește 13,5 % în cazul vinurilor roșii;

— în cazul vinurilor roșii, un conținut de acid malic de cel mult 0,4 grame per litru;

— un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză) de maximum:

  — 3 grame per litru în cazul vinurilor roșii cu o tărie alcoolică naturală în volume de maximum 14 %;

  — 4 grame per litru în cazul vinurilor roșii cu o tărie alcoolică naturală în volume de peste 14 %.

Aciditatea totală, aciditatea volatilă și conținutul de dioxid de sulf total sunt cele stabilite de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 12

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

4.2. *Vinuri albe și roze*

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Vinurile roze au o culoare uneori intensă și, din punct de vedere olfactiv, sunt caracterizate, în general, de note de fructe roșii. La degustare, finalul lor este intens, acestea fiind vinuri armonioase, care prezintă un bun echilibru între onctuozitate și aciditate. Vinurile albe sunt foarte aromate, onctuoase și echilibrate, datorită prezenței soiului de viță-de-vie Gros Manseng B.

Vinurile albe și roze prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 11,50 %.

Orice lot de vin gata de comercializare în vrac sau ambalat prezintă:

— o tărie alcoolică totală care, după îmbogățire, nu depășește 12,5 % în cazul vinurilor albe și roze;

— un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză) de maximum 4 g/l în cazul vinurilor albe și roze.

Aciditatea totală, aciditatea volatilă și conținutul de dioxid de sulf total sunt cele stabilite de legislația Uniunii Europene.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 11,5

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practică oenologică specifică

— Vinurile roze se obțin prin presare directă.

— În ceea ce privește elaborarea vinurilor roze, este autorizată folosirea cărbunilor de uz oenologic pentru musturi, în limita a 20 % din volumul vinurilor roze elaborate de către vinificatorul respectiv, pentru recolta în cauză.

— Îmbogățirea prin concentrarea mustului de struguri este autorizată în cazul vinurilor roșii, iar nivelul maxim al concentrației parțiale în raport cu volumele utilizate este stabilit la 10 %.

— După îmbogățire, vinurile nu depășesc o tărie alcoolică totală în volume de 13,5 % în cazul vinurilor roșii și de 12,5 % în cazul vinurilor albe și roze.

În afara dispozițiilor de mai sus, vinurile trebuie să respecte, în ceea ce privește practicile oenologice, obligațiile existente la nivelul UE și în Codul rural și al pescuitului maritim.

2. Practică de cultivare

- Densitatea de plantare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de 4 000 de butuci per hectar.

Distanța dintre rânduri este mai mică sau egală cu 2,50 metri, iar distanța dintre butucii de pe același rând este cuprinsă între 0,80 metri și 1,10 metri.

Aceste dispoziții nu se aplică viței-de-vie plantate pe terase.

În cazul viței-de-vie plantate pe terase, distanța dintre butucii de pe același rând este cuprinsă între 0,90 și 1,10 metri.

- Reguli privind tăierea

Vița-de-vie este tăiată fie în sistem Guyot simplu sau dublu, fie prin metoda tăierii scurte (prin metoda „cordon de Royat"), cu un număr maxim de:

— 12 ochi per butuc, în cazul soiului Tannat N;

— 18 ochi per butuc, în cazul soiurilor Petit Courbu B și Petit Manseng B;

— 16 ochi per butuc, în cazul celorlalte soiuri.

Indiferent de tehnica de tăiere utilizată, numărul de lăstari cu rod per butuc, în etapa de „pârgă", nu poate depăși:

— 10 în cazul soiului Tannat N;

— 16 în cazul soiurilor Petit Courbu B și Petit Manseng B;

— 12 în cazul altor soiuri;

- Irigarea poate fi autorizată.

5.2. *Randamente maxime*

1. Vinuri roșii
   63 de hectolitri per hectar
2. Vinuri roze
   68 de hectolitri per hectar
3. Vinuri albe
   69 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Arealul geografic:

Recoltarea strugurilor, vinificarea, precum și elaborarea și elevajul vinurilor se realizează în arealul geografic care, la data aprobării caietului de sarcini de către comitetul național competent, cuprinde în totalitate sau parțial teritoriile următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2024:

Comunele al căror teritoriu face parte în totalitate din arealul geografic: 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 (fosta comună Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Comunele al căror teritoriu face parte parțial din arealul geografic: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Arealul geografic este situat la o distanță egală, de aproximativ 100 km, de Pirinei, la sud și de Oceanul Atlantic, la vest. Arealul se întinde pe un sector de coline situat pe ambele laturi ale văii fluviului Adour și a afluentului său, Arros.

Parcelele viticole se întind pe versanți, în centrul unei regiuni agricole utilizate pentru culturile agricole mixte și creșterea animalelor, în care cultivarea porumbului ocupă un loc important.

Arealul cuprinde teritoriul a 46 de comune.

Temperaturile, în general blânde, sunt destul de omogene în întregul areal geografic. Precipitațiile prezintă un gradient puternic, de la vest la est, de la 1 000 mm pe an la 800 mm pe an.

Vara și începutul toamnei sunt calde și adesea uscate, în special sub acțiunea vântului dinspre sud, de tip föhn, care suflă frecvent în această perioadă.

Substratul geologic este variat. La vest, acesta este reprezentat în principal de „nisipuri roșiatice" („sables fauves"), o formațiune marină din era terțiară, a cărei limită sudică coincide cu limita arealului geografic. Deasupra acestora se află straturi aluvionare antice, ai căror galeți formează coluvii pe versanți.

Mai spre est, nisipurile roșiatice dispar și sunt înlocuite de molasă, cu bancuri calcaroase care marchează în mod clar peisajul.

Solurile dezvoltate pe acest substrat sunt:

— fie soluri argilo-calcaroase, dezvoltate pe molasă;

— fie soluri levigate acide, dezvoltate pe „nisipurile roșiatice” și pe coluvii cu galeți.

Aceste soluri sunt sărace în elemente minerale.

Drenarea excesului de apă este asigurată de pantă și, în partea de vest a arealului, de textura nisipoasă și pietroasă a solului.

Structura complexă a reliefului de-a lungul axelor principale (Adour/Arros), adesea ghidate de tectonică, apoi decuparea în creste secundare, formează un mozaic de amplasamente cu orientări extrem de variate.

Morfologia văilor este în mod clar asimetrică. Versantul orientat spre vest este adesea abrupt, spre deosebire de versantul orientat spre est, care este ușor înclinat.

De la sfârșitul Evului Mediu, pe lângă vinurile roșii și cele „clairet”, produse într-o parte importantă a bazinului fluviului Adour și destinate muntenilor din Pirinei, în vestul arealului geografic există o producție de vinuri albe, care sunt exportate în nordul Europei încă din secolul XVII.

Apariția succesivă a făinării, a manei și a filoxerei, precum și cererea mare de vinuri pentru distilare în vederea obținerii de Armagnac, au condus la o reducere considerabilă a suprafețelor viticole destinate producției de vinuri de calitate, îl locul cărora au fost preferate soiurile „Piquepoules”, vițe-de-vie joase utilizate pentru fabricarea vinurilor pentru distilare.

În cele din urmă, mecanizarea agriculturii, la mijlocul secolului XX, a dus la extinderea suprafețelor cultivate cu porumb și la accentuarea scăderii suprafețelor viticole.

Prima asociație pentru protejarea vinurilor „Saint-Mont” a fost înființată în 1957. În 1970, aceasta a inițiat reînnoirea unei podgorii cu soiuri locale, precum soiurile negre Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N și Fer N sau soiurile albe Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B și Petit Manseng B.

Denumirea de origine protejată „Saint-Mont” a fost recunoscută în 2011.

Vinurile roșii au o culoare intensă. În general, acestea se caracterizează printr-o concentrație plăcută de arome la degustare, adesea cu note de fructe roșii și negre. Structura tanică le conferă acestor vinuri un potențial de păstrare bun, care le permite să dobândească arome complexe de fructe confiate și mirodenii, asociate adesea cu note lemnoase legate de elevajul în baricuri.

Vinurile roze au o culoare uneori intensă și, din punct de vedere olfactiv, sunt caracterizate, în general, de note de fructe roșii. La degustare, finalul lor este intens, acestea fiind vinuri armonioase, care prezintă un bun echilibru între onctuozitate și aciditate.

Vinurile albe sunt foarte aromate, onctuoase și echilibrate, datorită prezenței soiului de viță-de-vie Gros Manseng B.

Podgoria este situată pe parcelele cele mai favorabile, grupate în insule, repartizate pe pante bine orientate și care prezintă soluri sărace în elemente minerale și bine drenate.

Arealul geografic face parte din bazinul hidrografic al fluviului Adour, cu plantații dominate de soiul Tannat N și de soiurile Gros Manseng B și Petit Manseng B, adaptate în special la clima mai degrabă umedă a arealului geografic și la solurile adânci. Însă amplasarea sa la răscruce între mai multe regiuni viticole a îmbogățit podgoria prin aportul regiunilor înconjurătoare și, mai exact, în ceea ce privește patrimoniul său vegetal, cu cele trei soiuri din bazinul hidrografic al fluviului Garonne, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N și Merlot N, a căror cultivare este, de asemenea, favorizată de influența climei oceanice.

A fost impusă o perioadă de elevaj în cuvă, după fermentare, pentru a se obține un vin roșu cu arome complexe, dar, mai ales, pentru ca taninurile să devină rotunde și mătăsoase. Așadar, elevajul vinurilor are loc cel puțin până la data de 1 martie a anului următor celui al recoltei.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Denumirea de origine protejată „Saint-Mont” poate fi completată cu denumirea complementară care menționează unitatea geografică mai mare „Sud-Ouest” (sud-vest), în conformitate cu dispozițiile prevăzute în caietul de sarcini.

Link către caietul de sarcini al produsului

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