C/2025/5617

17.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5617)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM03 – 23.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Saint-Mont“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva, výživy, rybárstva, vidieka a územného plánovania

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143. Žiadosť o zmenu CHZO „Saint-Mont“ CHOP nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Mechanizovaný zber hrozna*

Skupina výrobcov výrobku s označením chce povoliť mechanizovaný zber. Táto požiadavka je odôvodnená rastúcim výskytom mimoriadnych udalostí súvisiacich s klímou. Po obdobiach sucha a krupobitiach, ktoré nastali v rokoch 2021 a 2022, postihol úrodu v rokoch 2023 a 2024 výskyt peronospóry, čo opäť vážne ohrozilo už aj tak oslabené výnosy.

Tento spôsob zberu je nielen rýchly, ale môže sa vykonávať v noci, čo umožňuje obmedziť oxidáciu, pracovať pri nižších teplotách a zmierniť problémy s náborom pracovníkov v období zberu. Výhody mechanizovaného zberu umožňujú zachovať kvalitu hrozna. Skupina výrobcov výrobku s označením ďalej zdôrazňuje, že z environmentálneho hľadiska má tento spôsob zberu výhodu, že zozbierané hrozno má nižšiu teplotu, čím sa znižuje potreba energie na chladenie kadí po prijatí hrozna.

V jednotnom dokumente sa zmenil tento bod: Osobitné enologické postupy.

2. *Kontajnerové prívesy vybavené lamelovými čerpadlami*

Skupina výrobcov výrobku s označením chce tento bod zo špecifikácie vypustiť, pretože toto zariadenie sa už v odvetví nepoužíva. Tento typ zariadenia sa používal najmä v 80. a 90. rokoch 20. storočia na prepravu pri ručnom zbere. Táto kontrola už nie je potrebná.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

3. *Referenčné dokumenty*

Aktualizovali sa údaje Institut national de l'origine et de la qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality, INAO).

Zmenili sa podmienky kontroly špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov:**

Saint-Mont

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

4.1. *Červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína sa vyznačujú sýtou farbou. Spravidla sa v ústach vyznačujú dobrou koncentráciou arómy, často s tónmi červeného a čierneho ovocia. Tanínová štruktúra dodáva týmto vínam dobrý archivačný potenciál, ktorý im umožňuje získať komplexné arómy kandizovaného ovocia a korenín, ktoré sú často spojené s drevitými tónmi získanými počas vyzrievania v bariku.

Červené vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. %

Každá šarža vína pripravená na predaj ako sudové alebo fľašové víno musí mať tieto vlastnosti:

— v prípade červených vín nesmie byť celkový obsah alkoholu po obohatení vyšší ako 13,5 obj. %,

— v prípade červených vín nesmie byť obsah kyseliny jablčnej vyšší ako 0,4 gramu na liter,

— obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne:

  — 3 gramy na liter v prípade červených vín s prirodzeným obsahom alkoholu najviac – 14 obj. %,

  — 4 gramy na liter v prípade červených vín s prirodzeným obsahom alkoholu viac ako 14 obj. %.

Celková kyslosť, obsah prchavých kyselín, a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

4.2. *Biele a ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína sa vyznačujú občas výraznou farbou a spravidla ich charakterizujú vône červeného ovocia. V ústach majú živú koncovku, a teda sú harmonické a vyznačujú sa dobrou vyváženosťou okrúhlosti a kyslosti. Biele vína sú veľmi aromatické, charakteristické okrúhlosťou a vyváženosťou vďaka odrode Gros manseng B.

Biele a ružové vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,50 obj. %.

Každá šarža vína pripravená na predaj ako sudové alebo fľašové víno musí mať tieto vlastnosti:

— v prípade bielych a ružových vín nesmie byť celkový obsah alkoholu po obohatení vyšší ako 12,5 obj. %.

— v prípade ružových vín obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne 4 gramy na liter.

Celková kyslosť, obsah prchavých kyselín, a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Základné enologické postupy*

1. Základný enologický postup

— Ružové vína sa vyrábajú priamym lisovaním.

— Pri výrobe ružových vín možno mušt ošetriť enologickým aktívnym uhlím, pričom maximálna povolená dávka je 20 % objemu vína vyrobeného predmetným vinárom z danej úrody.

— Pri červených vínach je zahusťovanie hroznového muštu povolené, pričom čiastočnou koncentráciou sa počiatočný objem nesmie znížiť o viac ako 10 %.

— Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť obohatení vyšší ako 13,5 obj. % pri červených vínach a 12,5 obj. % pri bielych a ružových vínach.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

2. Pestovateľské postupy

– Hustota výsadby

Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár.

Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa pohybuje od 0,80 m do 1,10 m.

Tieto ustanovenia sa nevzťahujú na terasovité vinohrady.

V prípade viniča vysadeného na terasovitých pozemkoch sa vzdialenosť medzi krami v tom istom rade pohybuje v rozmedzí od 0,90 metra do 1,10 metra.

– Pravidlá rezu

Používa sa jednoduchý alebo dvojitý Guyotov rez alebo krátky rez (kordón Royat), pričom maximálny počet očiek na ker je:

— 12 očiek pre odrodu Tannat N,

— 18 očiek pre odrody Petit Courbu B a Petit Manseng B,

— 16 očiek pre ostatné odrody.

Bez ohľadu na použitý spôsob rezu nesmie byť počet rodivých letorastov na ker vo fáze vyfarbovania bobúľ viac ako:

— 10 pre odrodu Tannat N,

— 16 pre odrody Petit Courbu B a Petit Manseng B,

— 12 pre ostatné odrody.

– Možno povoliť zavlažovanie.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Červené vína
   63 hektolitrov na hektár
2. Ružové vína
   68 hektolitrov na hektár
3. Biele vína
   69 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vína sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti, ktorej obvod ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným vnútroštátnym výborom INAO zahŕňa celé územie alebo časť územia týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2024):

obce, ktorých celé územie patrí do zemepisnej oblasti: 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 (former municipality of Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun a Verlus. Obce, ktorých časť územia patrí do zemepisnej oblasti: Averon-Bergelle, Dému, Marciac a Seailles.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Zemepisná oblasť sa nachádza v rovnakej vzdialenosti (približne 100 kilometrov) od Pyrenejí na juhu a od Atlantického oceánu na západe. Rozprestiera sa na svahoch na obidvoch stranách údolia rieky Adour a jej prítoku Arros.

Vinohradnícke pozemky sú roztrúsené na svahoch uprostred poľnohospodárskeho regiónu, ktorý sa zameriava na polykultúru a chov. Veľkú časť produkcie predstavuje kukurica.

Rozprestiera sa na území 46 obcí.

V celej zemepisnej oblasti sú vo všeobecnosti pomerne rovnomerné mierne teploty. Zrážkový gradient od západu na východ je veľmi strmý – od 1 000 milimetrov ročne do 800 milimetrov ročne.

Leto a začiatok jesene sú teplé a často suché, najmä pod vplyvom južného vetra typu föhn, ktorý v tomto období často fúka.

Geologické podložie je rozmanité. Na západe prevládajú tzv. Sables Fauves – pieskovcový útvar morského pôvodu z obdobia treťohôr, ktorého južná hranica zodpovedá hranici zemepisnej oblasti. Na ňom sa nachádzajú staré aluviálne náplavy, ktorých štrky tvoria svahové sedimenty.

Vo východnejších polohách Sables Fauves ustupujú a vyskytuje sa tu molasa; jej vápencové lavice dodávajú krajine typický ráz.

Na tomto podloží vznikli:

— buď ílovito-vápnité pôdy, ktoré sa vyvinuli na molase, alebo

— vylúhované kyslé pôdy, ktoré sa vyvinuli na Sables Fauves a štrkových svahových sedimentoch.

Sú to pôdy chudobné na minerálne prvky.

Prebytočnú vodu odvádza svah a v západnej časti oblasti piesčitá textúra a kamenistá pôda.

Komplexná štruktúra reliéfu, ktorá sleduje hlavné osi (rieky Adour/Arros), ktoré sú často dané tektonikou, a ďalšie rozčlenenie na druhotne vzniknuté hrebene, tvoria mozaiku miest s veľmi rozmanitými orientáciami.

Morfológia údolí je badateľne nesúmerná. Západne orientované svahy sú často strmé, kým východne orientované svahy majú naopak mierny sklon.

Okrem červených vín a klaretov vyrábaných vo veľkej časti panvy rieky Adour, ktoré konzumovali pyrenejskí horali, sa od konca stredoveku začali na západe zemepisnej oblasti vyrábať biele vína, ktoré sa od 17. storočia vyvážali do severnej Európy.

Postupné šírenie múčnatky viničovej, peronospóry viniča a fyloxéry, ako aj silný dopyt po vínach využívaných na výrobu vínneho destilátu Armagnac, viedli k výraznému zmenšeniu plôch osadených viničom určeným na výrobu kvalitných vín, pretože sa uprednostňovala odroda nízkeho vzrastu „Piquepoules“ používaná na výrobu vínnych destilátov.

Mechanizácia poľnohospodárstva v polovici 20. storočia viedla k rozšíreniu plôch na pestovanie kukurice a prispela k zániku vinohradníckych plôch.

V roku 1957 bola založená prvá organizácia výrobcov, Syndicat de défense des vins de „Saint-Mont“. Od roku 1970 podporuje obnovenie vinohradov s odrodovou skladbou založenou na miestnych odrodách, ako sú modré odrody Tannat N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N a Fer N, alebo biele odrody Arrufiac B, Courbu B, Gros manseng B a Petit manseng B.

Chránené označenie pôvodu „Saint-Mont“ bolo uznané v roku 2011.

Červené vína sa vyznačujú sýtou farbou. Spravidla sa v ústach vyznačujú dobrou koncentráciou arôm, často s tónmi červeného a čierneho ovocia. Tanínová štruktúra dodáva týmto vínam dobrý archivačný potenciál, ktorý im umožňuje získať komplexné arómy kandizovaného ovocia a korenín, ktoré sú často spojené s drevitými tónmi získanými počas vyzrievania v bariku.

Ružové vína sa vyznačujú občas výraznou farbou a spravidla ich charakterizujú vône červeného ovocia. V ústach majú živú koncovku, a teda sú harmonické a vyznačujú sa dobrou vyváženosťou okrúhlosti a kyslosti.

Biele vína sú veľmi aromatické, charakteristické okrúhlosťou a vyváženosťou vďaka odrode Gros manseng B.

Vinič je vysadený na najvhodnejších pozemkoch zoskupených do „ostrovčekov“ na vhodne orientovaných svahoch, ktoré sa vyznačujú pôdami chudobnými na minerálne prvky a dobrou odvodnenosťou.

Zemepisná oblasť patrí do povodia rieky Adour. V odrodovej skladbe prevláda odroda Tannat N a odrody Gros manseng B a Petit manseng B, ktoré sú obzvlášť prispôsobené vlhšiemu podnebiu zemepisnej oblasti a hlbokým pôdam. Jej poloha na križovatke viacerých vinohradníckych regiónov však znamenala prínos vďaka vplyvu okolitých regiónov. Ide najmä o rastlinné bohatstvo z oblasti povodia rieky Garrone, ktoré je zastúpené tromi odrodami – Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Merlot N. Tunajšie prostredie je pre tieto odrody priaznivé aj vďaka vplyvu oceánskej klímy.

Zaviedlo sa obdobie, počas ktorého môže víno po kvasení vyzrievať v kadiach, aby výsledne červené víno získalo komplexné arómy, no predovšetkým preto, aby sa dosiahli guľaté a hodvábne taníny. Vína teda vyzrievajú aspoň do 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Názov CHOP Saint-Mont možno doplniť dodatočným označením, ktorým sa špecifikuje názov väčšej zemepisnej jednotky „Sud-Ouest“ (juhozápad) podľa ustanovení uvedených v špecifikácii výrobku.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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