C/2025/5617

17.10.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5617)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM03 – 23.7.2025

1. **Ime proizvoda**

„Saint-Mont“

2. **Vrsta geografske označbe**

☒ zaščitena označba porekla (ZOP)

☐ zaščitena geografska označba (ZGO)

☐ geografska označba (GO)

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☒ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ministrstvo za kmetijstvo, prehrano, ribištvo, podeželje in načrtovanje rabe zemljišč

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143. Zahtevek za spremembo ZOP „Saint-Mont“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije; zlasti pa sprememba ne:

(a) vključuje spremembe imena ali uporabe tega imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

1. *Strojna trgatev*

Skupina proizvajalcev vina z označbo želi dovoliti strojno trgatev. Ta zahteva je utemeljena s porastom izrednih podnebnih dogodkov. Po suši in toči v letih 2021 in 2022 so okužbe pridelka s plesnijo v letih 2023 in 2024 ponovno močno ogrozile že oslabljene donose.

Poleg tega, da je ta način trgatve hiter, ga je mogoče izvajati tudi ponoči, zato je možno omejiti oksidacijo, delati pri nižjih temperaturah in odpraviti težave pri iskanju delovne sile v času trgatve. Zaradi prednosti strojne trgatve je mogoče ohraniti kakovost grozdja. Skupina proizvajalcev vina z označbo nadalje poudarja, da ta način trgatve z okoljskega vidika daje prednost hladnejšim pridelkom grozdja, kar pomeni, da je za hlajenje velikih sodov po sprejemu grozdja potrebno manj energije.

V enotnem dokumentu je spremenjena naslednja točka: Posebni enološki postopki.

2. *Prikolice s koriti, opremljenimi s krilnimi črpalkami*

Skupina proizvajalcev vina z označbo želi to točko črtati iz specifikacije proizvoda, ker se ta oprema v sektorju več ne uporablja. Ta vrsta opreme se je uporabljala predvsem v 80. in 90. letih prejšnjega stoletja za prevoz ročno potrganega grozdja. Ta pregled ni več potreben.

Sprememba ne vpliva na enotni dokument.

3. *Sklici*

Posodobljeni so bili kontaktni podatki o nacionalnem inštitutu za poreklo in kakovost INAO (Institut national de la qualité et de l'origine).

Spremenjena je bila ureditev nadzora nad upoštevanjem specifikacije proizvoda.

Te spremembe ne vplivajo na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Saint-Mont

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

(1) Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

4.1. *Rdeče vino*

KRATEK OPIS

Rdeča vina imajo intenzivno barvo. Za ta vina je na splošno značilna lepa koncentracija arom s pogostimi notami rdečega in črnega jagodičja. Zaradi taninske strukture imajo ta vina dober potencial za staranje, ki jim omogoča razvoj kompleksnih arom po kandiranem sadju in začimbah, pogosto povezanih z lesnimi notami zaradi zorenja v sodih.

Najmanjši delež naravnega alkohola je 12 vol. %.

Vsaka serija vina, pripravljena za trženje neustekleničeno ali ustekleničeno, ima naslednje lastnosti:

— za rdeča vina delež skupnega alkohola po obogatitvi znaša največ 13,5 %,

— jabolčna kislina znaša največ 0,4 g/l za rdeča vina.

— delež fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) je največ:

  — 3 g/l za rdeča vina, pri katerih volumenski delež naravnega alkohola znaša največ 14 %,

  — 4 g/l za rdeča vina, pri katerih volumenski delež naravnega alkohola znaša več kot 14 %.

Vsebnosti skupnih kislin, hlapnih kislin in skupnega žveplovega dioksida so določene v predpisih Unije.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 12

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

4.2. *Bela vina in vina rosé*

KRATEK OPIS

Vina rosé imajo včasih poudarjeno barvo in na splošno značilen vonj po rdečem jagodičju. Zaradi živahnega zatona so vina skladna, njihova oljnatost pa je lepo uravnotežena s kislinami. Bela vina so zelo aromatična, oljnata in uravnotežena, ker vsebujejo sorto vinske trte gros manseng B.

Za bela vina in vina rosé najmanjši delež naravnega alkohola znaša 11,50 vol. %.

Vsaka serija vina, pripravljena za trženje neustekleničeno ali ustekleničeno, ima naslednje lastnosti:

— za bela vina in vina rosé delež skupnega alkohola po obogatitvi znaša največ 12,5 %,

— za vina rosé delež fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) znaša največ 4 g/l.

Vsebnosti skupnih kislin, hlapnih kislin in skupnega žveplovega dioksida so določene v predpisih Unije.

Splošne analitske lastnosti:

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): 11,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: —

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Vinarske prakse**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Posebni enološki postopek

— Vina rosé se pridobijo z neposrednim stiskanjem.

— Pri pridelavi vin rosé je dovoljena uporaba oglja za enološko uporabo za mošt, pri čemer je zgornja meja 20 % količine vina rosé, ki jo proizvajalec pridela z zadevno trgatvijo.

— Odvzemalne bogatitvene tehnike so dovoljene za rdeča vina, najvišja stopnja delne koncentracije glede na uporabljene količine pa je določena na 10 %.

— Delež skupnega alkohola po obogatitvi je največ 13,5 % za rdeča vina ter 12,5 % za bela vina in vina rosé.

Poleg teh določb se za enološke postopke pri teh vinih upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

2. Pridelovalna praksa

— Gostota zasaditve

Najmanjša gostota zasaditve vinogradov je 4 000 trsov na hektar.

Razmik med vrstami je največ 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa je med 0,80 metra in 1,10 metra.

Te določbe se ne uporabljajo pri terasasti zasaditvi vinske trte.

Pri terasasti zasaditvi vinske trte je razmik med trsi v isti vrsti od 0,9 metra do 1,1 metra.

— Pravila rezi

Trsi se obrezujejo v enojno ali dvojno rez guyot ali kratko rez (kordonska gojitvena oblika royat) z največ:

— 12 očesi na trs za sorto vinske trte tannat N,

— 18 očesi na trs za sorti vinske trte petit courbu B in petit manseng B,

— 16 očesi na trs za druge sorte vinske trte.

Ne glede na uporabljeno rez ima lahko posamezen trs, ko grozdi začnejo pridobivati barvo, največ:

— 10 rodnih mladik za sorto vinske trte tannat N,

— 16 rodnih mladik za sorti vinske trte petit courbu B in petit manseng B,

— 12 rodnih mladik za druge sorte vinske trte.

— Namakanje se lahko dovoli.

5.2 *Največji donosi*

(1) Rdeče vino
63 hektolitrov na hektar

(2) Vina rosé
68 hektolitrov na hektar

(3) Bela vina
69 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Geografsko območje

Trgatev, vinifikacija, obdelava in zorenje vina se opravljajo na geografskem območju, ki je na datum, ko je pristojni nacionalni odbor odobril to specifikacijo proizvoda, po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2024 zajemal ozemlje ali del ozemlja naslednjih občin:

občine, katerih ozemlje v celoti spada v geografsko območje: 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 (nekdanja občina Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun in Verlus; občine, katerih del ozemlja spada v geografsko območje: Averon-Bergelle, Dému, Marciac in Seailles.

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

Geografsko območje je oddaljeno približno 100 km tako od Pirenejev na jugu kot od Atlantskega oceana na zahodu. Leži na gričevnatem območju na obeh straneh doline reke Adour in njenega pritoka Arros.

Vinogradniške parcele so razsejane po pobočjih v osrčju kmetijske regije, na kateri se ukvarjajo z mešano rastlinsko pridelavo in živinorejo ter v kateri ima gojenje koruze pomembno mesto.

Razprostira se na ozemlju 46 občin.

Na splošno zmerne temperature so na celotnem geografskem območju precej enotne. Gradient padavin od zahoda do vzhoda je močan, in sicer sega od 800 do 1 000 milimetrov na leto.

Poletja in začetki jeseni so vroči in pogosto suhi, zlasti zaradi vpliva južnega vetra vrste fen, ki pogosta piha v tem obdobju.

Geološka podlaga je raznolika. Na zahodu prevladuje rdečkasti pesek (*sables fauves*), to so terciarne morske tvorbe, katerih južna meja sovpada z mejo geografskega območja. Prekrivajo jih stare aluvialne plasti s koluvialnimi prodnatimi usedlinami na pobočjih.

Proti vzhodu *sables fauves* zamenjajo molase, katerih apnenčaste plasti močno zaznamujejo pokrajino.

Tla, ki so se razvila na tej podlagi, so bodisi:

— glinasto-apnenčasta, ki so se razvila na molasi, ali

— kisla sprana tla, ki so se razvila na *sables fauves* in koluvialnih prodnatih usedlinah.

Ta tla imajo malo mineralov.

Odtekanje odvečne vode omogočajo naklon pobočja, na zahodu območja pa peščena tekstura in kamnitost tal.

Zapletena razgibanost pokrajine v glavni smeri (Adour–Arros), ki pogosto sledi tektonskim prelomom, in nato razčlenitev v sekundarne grebene sestavljata mozaik leg, ki gledajo v najrazličnejše smeri.

Morfologija dolin je popolnoma asimetrična. Zahodna pobočja so pogosto strma, južna pobočja pa položnejša.

Od konca srednjega veka so se poleg rdečih vin in vin *clairet*, pridelanih večinoma v porečju reke Adour in namenjenih pirenejskim hribovcem, na zahodu geografskega območja pridelovala tudi bela vina. Ta so se od 17. stoletja izvažala proti severu Evrope.

Zaradi prihoda pepelovke, peronospore in trtne uši ter velikega povpraševanja po vinih za destilacijo v vinsko žganje „Armagnac“ so se znatno zmanjšale površine vinogradov, namenjene za pridelavo kakovostnih vin, namesto katerih se je gojila nizka vinska trta sorte piquepoules, ki se je uporabljala za destilacijo.

Nazadnje so se sredi 20. stoletja z mehanizacijo kmetijstva razširile površine za gojenje koruze na račun vinogradnih površin.

Prvi sindikat za zaščito vin „Saint-Mont“ je bil ustanovljen leta 1957. Od 70. let prejšnjega stoletja spodbuja obnovitev vinograda s sortnim sestavom na podlagi rdečih lokalnih sort vinske trte tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N in fer N ali belih sort vinske trte arrufiac B, courbu B, gros manseng B in petit manseng B.

Označba „appellation d'origine contrôlée“ (kontrolirana označba porekla) „Sain-Mont“ je bila priznana leta 2011.

Rdeča vina imajo intenzivno barvo. Za ta vina je na splošno značilna lepa koncentracija okusov s pogostimi notami rdečega in črnega jagodičja. Zaradi taninske strukture imajo ta vina dober potencial za staranje, ki jim omogoča razvoj kompleksnih arom po kandiranem sadju in začimbah, pogosto povezanih z lesnimi notami zaradi zorenja v sodih.

Vina rosé imajo včasih poudarjeno barvo in na splošno značilen vonj po rdečem jagodičju. Zaradi živahnega zatona so vina skladna, njihova oljnatost pa je lepo uravnotežena s kislinami.

Bela vina so zelo aromatična, oljnata in uravnotežena, ker vsebujejo sorto vinske trte gros manseng B.

Vinogradi so zasajeni na najprimernejših parcelah, združenih v vinogradniške otoke, ki so razporejeni po pobočjih z dobrimi legami, na katerih so tla revna z minerali, a dobro odcedna.

Geografsko območje spada v porečje reke Adour, v sortnem sestavu pa prevladujejo sorta vinske trte tannat N ter sorti gros manseng B in petit manseng B, ki sta posebej prilagojeni vlažnejšemu podnebju na geografskem območju in globokim tlom. Vinogradi so zaradi položaja na stičišču med različnimi vinorodnimi regijami obogateni s prispevkom okoliških regij in natančneje s svojo vinogradniško dediščino trojice sort vinske trte franc N, cabernet sauvignon N, merlot N, ki se gojijo v porečju reke Garonne in katerih saditev je še posebej primerna zaradi vpliva oceanskega podnebja.

Zelo hitro se je uveljavilo obdobje zorenja v kleti po vrenju, da bi dobili vino s kompleksnimi aromami, predvsem pa okroglimi in svilnatimi tanini. Tako vino zori najmanj do 1. marca leta, ki sledi letu trgatve.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Kontrolirana označba porekla AOC „Sain-Mont“ se lahko dopolni z dopolnilnim imenom, ki določa večjo geografsko enoto „Sud-Ouest“ v skladu z določbami iz specifikacije proizvoda.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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