Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/5617

17.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5617)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Saint-Mont”

PDO-FR-A0711-AM03 – 23.7.2025

1. **Produktens namn**

”Saint-Mont”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Ministeriet för jordbruk, livsmedel, fiske, landsbygdsfrågor och planering av markanvändning (*Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire*)

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143. Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Saint-Mont” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Mekanisk druvskörd*

Producentgruppen för beteckningen vill tillåta mekanisk skörd. Orsaken till detta är det ökade antalet exceptionella klimatrelaterade händelser. Efter perioder med torka och hagelskurar 2021 och 2022 äventyrade angrepp av falsk mjöldagg på skördarna 2023 och 2024 än en gång allvarligt den redan minskade avkastningen.

Denna skördemetod går snabbt och kan dessutom ske på natten, vilket gör att man kan begränsa oxideringen och arbeta vid lägre temperaturer. Det löser också de problem med att rekrytera tillräcklig personal som brukar förekomma under skördeperioden. Fördelarna med mekanisk skörd gör det möjligt att bevara druvornas kvalitet. Producentgruppen för beteckningen påpekar även att denna skördemetod har miljöfördelar, eftersom druvorna när de plockas håller en lägre temperatur vilket innebär att mindre energi går åt till nedkylning av tankarna efter det att de har fyllts med druvor.

Följande punkt i det sammanfattande dokumentet har ändrats: Särskilda oenologiska metoder.

2. *Containerlastbilar med vingpumpar*

Producentgruppen för beteckningen önskar stryka denna punkt från produktspecifikationen, eftersom denna utrustning inte längre används i branschen. Denna typ av utrustning användes främst på 1980- och 1990-talen för att transportera de druvor som skördats för hand, vilket innebär att det inte längre är relevant att kontrollera användningen av denna metod.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte.

3. *Hänvisningar*

Kontaktuppgifterna till det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de l'origine et de la qualité,* Inao) har uppdaterats.

Bestämmelserna för kontroll av produktspecifikationen har ändrats.

Dessa ändringar påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Saint-Mont

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

4.1. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna har en intensiv färg. Smaken kännetecknas vanligen av en fin aromatisk koncentration, ofta med inslag av röda och mörka bär. Tanninstrukturen ger dessa viner god åldringspotential, vilket gör att de kan utveckla komplexa aromer av kanderad frukt och kryddor, som ofta förknippas med de ekfatstoner som hänger samman med lagringen på ekfat.

De röda vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 12 volymprocent.

Allt vin som är redo att saluföras, otappat eller tappat, har följande egenskaper:

— Den totala alkoholhalten efter berikning är högst 13,5 volymprocent i röda viner.

— Halten äppelsyra är högst 0,4 gram per liter i röda viner.

— Halten jäsbart socker (glukos och fruktos) är högst

  — 3 gram per liter för röda viner med en naturlig alkoholhalt på högst 14 volymprocent,

  — 4 gram per liter för röda viner med en naturlig alkoholhalt på över 14 volymprocent.

Den totala syrahalten, den totala halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

4.2. *Vita viner och roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna har ibland en djuprosa färg och doften kännetecknas vanligen av inslag av röda bär. Med sin livliga eftersmak har de harmoniska vinerna en god balans mellan fyllighet och syrlighet. De vita vinerna är mycket aromatiska, fylliga och välbalanserade tack vare druvsorten gros manseng B.

Vita viner och roséviner har en naturlig alkoholhalt på minst 11,50 volymprocent.

Allt vin som är redo att saluföras, otappat eller tappat, har följande egenskaper:

— Den totala alkoholhalten efter berikning är högst 12,5 volymprocent i vita viner och roséviner;

— Halten jäsbart socker (glukos och fruktos) är högst 4 gram per liter i roséviner.

Den totala syrahalten, den totala halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskild oenologisk metod

— Rosévinerna framställs genom direkt pressning.

— Vid framställning av roséviner är det tillåtet att använda kol för oenologiskt bruk i must. Användningen är begränsad till 20 % av den volym rosévin som framställs av den aktuella vinmakaren av skörden i fråga.

— Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner. Vid partiell koncentrering får ursprungsvolymen inte minska med mer än 10 %.

— Efter berikningen får den totala alkoholhalten i volymprocent inte överstiga 13,5 för röda viner och 12,5 för vita viner och roséviner.

Därutöver måste de oenologiska metoder som används för vinerna uppfylla de krav som fastställts i EU:s lagstiftning och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

2. Odlingsmetod

– Planteringstäthet

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar.

Avståndet mellan raderna får vara högst 2,50 meter och avståndet mellan plantorna i samma rad måste vara minst 0,80 meter och högst 1,10 meter.

Dessa bestämmelser ska inte tillämpas på vinstockar som planteras på terrasser.

För vinstockar som planteras på terrasser måste avståndet mellan plantorna i samma rad vara minst 0,90 meter och högst 1,10 meter.

– Beskärningsbestämmelser

Vinstockarna beskärs antingen med enkel eller dubbel guyotbeskärning eller med kortskottsbeskärning (enligt cordon de royat-metoden), där varje stock har högst

— 12 skott för druvsorten tannat N,

— 18 skott för druvsorterna petit courbu B och petit manseng B,

— 16 skott för de övriga druvsorterna.

Oavsett vilken beskärningsmetod som används ska antalet fruktbärande grenar per stock i början av mognaden vara högst

— 10 för druvsorten tannat N,

— 16 för druvsorterna petit courbu B och petit manseng B,

— 12 för de övriga druvsorterna.

– Bevattning kan tillåtas.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Röda viner
   63 hektoliter/hektar
2. Roséviner
   68 hektoliter/hektar
3. Vita viner
   69 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Geografiskt område:

Skörden av druvorna, vinframställningen, vinberedningen och lagringen sker i det geografiska område som, vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén, omfattar hela eller delar av följande kommuners område, på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex:

Kommuner vars område helt ligger inom det geografiska området: 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 (f.d. kommunen Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun och Verlus. Kommuner vars område delvis ligger inom det geografiska området: Averon-Bergelle, Dému, Marciac och Seailles.

7. **Druvsort(er)**

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. **Beskrivning av samband**

Det geografiska området ligger lika långt, cirka 100 kilometer, från Pyrenéerna i söder som från Atlanten i väster. Det sträcker sig över ett avsnitt med sluttningar som ligger på varsin sida av Adourdalen och Adourflodens biflöde, Arros.

Vinodlingarna ligger utspridda längs sluttningarna i hjärtat av en jordbruksregion som präglas av blandad växtodling och djuruppfödning, där majsodlingen har stor betydelse.

Området täcker 46 kommuner.

Temperaturen är mild och tämligen homogen över hela det geografiska området. Nederbörden varierar kraftigt från väst till öst, från 1 000 millimeter per år till 800 millimeter per år.

Sommaren och början på hösten är varm och ofta torr, framför allt på grund av föhnvinden från söder, som ofta blåser under denna tid på året.

Det geologiska substratet varierar. I väster består det huvudsakligen av *sables fauves* (”gulbrun sand”), en havsformation från tertiärtiden vars södra gräns sammanfaller med det geografiska områdets gräns. *Sables fauves* överlagras av gamla alluviala lager med grusmassor som rasat nedför sluttningarna.

Längre österut försvinner *sables fauves* och ersätts av molass med kalklager, som sätter sin prägel på landskapet.

Den jordmån som bildats på detta substrat är

— ler- och kalkhaltig jordmån som bildats på molassen, eller

— urlakad sur jordmån som bildats på *sables fauves* och på de nedrasande grusmassorna.

Dessa jordmåner har låg mineralhalt.

Sluttningarna och, i områdets västra del, jordmånens sandhaltiga struktur och stenighet säkerställer att överflödigt vatten dräneras.

Terrängens komplexa struktur, med dalarna Adour och Arros som huvudsakligen följer jordskorpans uppbyggnad, och de avskiljande åsarna ger en mångfald av lägen i olika väderstreck.

Dalarna är påfallande osymmetriska. Den västvända sluttningen är för det mesta brant, medan den ostvända sidan har en svagare lutning.

Framställning av vita viner, utöver röda viner och viner av typen *clairet*, som producerades i en stor del av Adourbäckenet och var avsedda för bergsborna i Pyrenéerna, har i det geografiska områdets västra del pågått sedan slutet av medeltiden, och vita viner har exporterats till Europas nordliga delar sedan 1600-talet.

Angrepp i tur och ordning av mjöldagg, falsk mjöldagg och bladlus samt den stora efterfrågan på vin för destillation till armagnac ledde till en kraftig minskning av arealen med vinstockar för framställning av kvalitetsviner, som ersattes av s.k. *piquepoules*, låga vinrankor som används för framställning av vin för destillation.

Slutligen ledde mekaniseringen av jordbruket i mitten av 1900-talet till att majsodlingsarealen ökade, vilket minskade vinodlingsarealen ytterligare.

Den första fackföreningen till försvar av vinerna ”Saint-Mont” grundades 1957, och 1970 inledde den en förnyelse av vinodlingsområden vars druvbestånd bestod av lokala druvsorter såsom de blå sorterna tannat N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N och fer N och de gröna sorterna arrufiac B, courbu B, gros manseng B och petit manseng B.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Saint-Mont” blev erkänd 2011.

De röda vinerna har en intensiv färg. Smaken kännetecknas vanligen av en fin aromatisk koncentration, ofta med inslag av röda och mörka bär. Tanninstrukturen ger dessa viner god åldringspotential, vilket gör att de kan utveckla komplexa aromer av kanderad frukt och kryddor, som ofta förknippas med de ekfatstoner som hänger samman med lagringen på ekfat.

Rosévinerna har ibland en djuprosa färg och doften kännetecknas vanligen av inslag av röda bär. Med sin livliga eftersmak har de harmoniska vinerna en god balans mellan fyllighet och syrlighet.

De vita vinerna är mycket aromatiska, fylliga och välbalanserade tack vare druvsorten gros manseng B.

Vinodlingarna ligger på de mest gynnsamma jordlotterna, som grupperas i odlingsöar fördelade över sluttningar med fördelaktig orientering och har en jordmån med låg mineralhalt och god dräneringsförmåga.

Det geografiska området tillhör Adourflodens bäcken med ett druvbestånd som domineras av sorten tannat N och sorterna gros manseng B och petit manseng B, som är särskilt anpassade till det geografiska områdets relativt fuktiga klimat och den djupa jorden. Dess läge i knutpunkten av flera vinodlingsområden har emellertid berikat vinodlingen med bidrag från de angränsande regionerna och särskilt dess växtbestånd, med trion från Garonnes flodbäcken bestående av cabernet franc N, cabernet sauvignon N och merlot N, vars plantering även gynnas av kustklimatets inverkan.

Man insåg att vinet måste lagras efter jäsningen för att få fram ett vin med sammansatta aromer, men framför allt för att få avrundade och lena tanniner. Vinet lagras därför minst till den 1 mars efter skördeåret.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade ursprungsbeteckningen Saint-Mont kan kompletteras med ett tillägg som specificerar den större geografiska enheten ”Sud-Ouest” (sydväst) enligt de bestämmelser som fastställs i produktspecifikationen.

Länk till produktspecifikationen

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