ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(2021/C 24/18)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ НА ЕДИННИЯ ДОКУМЕНТ

„SAINT-MONT“

PDO-FR-A0711-AM01

Дата на съобщението: 3 ноември 2020 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Определен географски район**

Община Riscle се заменя с „Riscle (бивша община Riscle)“ вследствие на сливане на общините Riscle и Cannet.

Изменението води до промяна в точка 6 от единния документ.

2. **Сорт грозде**

Сортовият състав се уточнява по цвят на виното.

В сортовия състав на червените вина и на вината „розе“ са добавени сортовете, използвани за адаптиране, manseng N и tardif N. Тези два местни сорта с произход от Piémont Pyrénéen са в отговор на развитието на климата, околната среда и технологиите. Късното достигане на зрялост при сорта tardif N, както и пикантните му аромати и меки танини са предимство в условията на глобално затопляне. Освен това този сорт не е особено податлив на действието на благородната плесен (botrytis). Сортът manseng N представлява определен интерес по отношение на неговата зрялост при по-слабо алкохолно съдържание. Тези два сорта притежават капацитет да възстановят баланса (повече аромати и по-малко алкохол) в смесите.

В сортовия състав на вината „розе“ допълващите сортове cabernet-sauvignon и fer N преминават в основни сортове, за да се засили присъствието им. Белите сортове грозде, които първоначално присъстват в правилата за дяловете в сортовия състав, но не са посочени в тази рубрика, се добавят в списъка на допълнителните сортове към вече включените cabernet Franc N и merlot N: „manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B“.

Тези изменения не водят до изменение на единния документ.

3. **Дял в рамките на стопанството**

Поради промяната в сортовия състав, правилата за дела са описани по цвят на виното.

За червените вина и вината „розе“ се добавят правила за дела, свързани с включването на новите сортове, използвани за адаптиране: „Общият дял на допълнителните сортове tardif N и manseng N е по-малък или равен на 5 %.“

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

За белите вина е потвърден отново основният сорт, като минималният дял в сортовия състав е увеличен от 50 % на 60 %.

Добавени са специални разпоредби за малките доставчици на грозде: „С изключение на разпоредбите относно дела на сортовете, използвани за адаптиране, tardif N и manseng N, и по отношение на всеки цвят (бял или червен), разпоредбите за дела не се прилагат за производителите на грозде, които не винифицират продукцията си, отглеждат по-малко от 1,5 хектара от всеки цвят за контролираното наименование за произход „Saint-Mont“ и в чието стопанство се спазва дял на основните сортове в съответния цвят равен на или по-голям от 50 % от сортовия състав.“. Действително 98 % от операторите са членове на кооперативи. Да се налага на тези производители на грозде да имат всички посочени в продуктовата спецификация сортове на толкова малки площи крие риск да се наруши устойчивостта им поради трудното постигане на тези сериозни спрямо тяхната площ дялове. Освен това съществува колективна изба, която дава възможност именно за спазване на правилата за смесите в зависимост от наличните на територията сортове.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

4. **Разстояние между растенията**

Минималното разстоянието между растенията в един ред се намалява от 0,90 на 0,80 m.

Тази мярка дава възможност за увеличаване на гъстотата, като се намалява минималното разстояние между растенията. Увеличаването на гъстотата води до по-силна конкуренция между лозовите растения, които ще развият по-дълбока коренова система и това ще даде възможност за по-силно изразяване на спецификата на територията.

Изменението води до промяна в точка 5 от единния документ.

5. **Максимално натоварване на парцела**

Максималното натоварване за вината „розе“ е приведено в съответствие с това за червените вина и следователно се променя от 10 000 kg/ha на 9 500 kg/ha. Поради това парцелите за вина „розе“ и за червени вина ще бъдат отглеждани по един и същи начин по отношение на контролираните от плана за проверка разпоредби, т.е. максимално средно натоварване и беритба на гроздето. След като количеството реколта за червените вина и за вината „розе“ е еднакво (9 500 kg), разлика между двата цвята се прави само по отношение на начина на беритба.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

6. **Агротехнически практики**

Следната разпоредба: „С цел да се запазят характеристиките на почвите, които съставляват основен елемент на района, по синорите около парцелите с лоза, които принадлежат към обособения парцелиран район, се поддържа растително покритие.“ се заменя със „Забранено е химическото плевене на синорите.“, за да се даде възможност за по-подходящ контрол на агротехническите практики.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

7. **Разпоредби за стари лозови насаждения**

С цел запазване на определени лозови насаждения с историческо и генетично значение, които може да подлежат на изкореняване в периода 2021—2040 г., тъй като вече няма да отговарят на изискванията съгласно продуктовата спецификация гъстота, са добавени специални разпоредби:

„Съществуващите към датата на одобряване на настоящата продуктова спецификация парцели с лозови насаждения, които са с гъстота на засаждане под 4 000 растения на хектар, не изпълняват една от разпоредбите относно междуредието и разстоянието между растенията в един ред и са вписани в регистъра на „старите лозови насаждения“ на контролираното наименование за произход „Saint-Mont“, имат право да използват за реколтата си контролираното наименование за произход до изкореняването им. Регистърът на „старите лозови насаждения“ подлежи на ежегодно преразглеждане по следните критерии:

— лозите са засадени преди 1982 г.;

— лозите задължително се отглеждат на „повдигната кордонна конструкция“ и височината на завързаните ластари трябва да е най-малко равна на 0,6 пъти междуредието;

— за парцелите с гъстота на засаждане над 3 600 растения на хектар максималният добив е 50 hl/ha;

— за парцелите с гъстота на засаждане над 3 200 растения на хектар, но под 3 600 растения на хектар, максималният добив е 45 hl/ha;

— за парцелите с гъстота на засаждане над 2 600 растения на хектар, но под 3 200 растения на хектар, максималният добив е 40 hl/ha.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

8. **Съдържание на захари в гроздето**

Поради добавянето на сортове се уточнява тяхното съдържание на захари за червените вина и за вината „розе“.

tardif N, manseng N: 189 грама захари на литър мъст за червените вина

tardif N, manseng N: 180 грама захари на литър мъст за вината „розе“

Това изменение не води до изменение на единния документ.

9. **Смесване**

Добавят се правилата за смесване за сортовете, използвани за адаптиране, за вината „розе“ и за червените вина: „Вината се получават от смес, в която делът на всички сортове, които имат значение за адаптирането, tardif N и manseng N, е по-малък или равен на 10 %“.

В сместа на червените вина отново е потвърден сортът tannat, като минималният му дял е увеличен от 50 % на 60 %.

В сместа на белите вина отново е потвърден сортът gros manseng, като минималният му дял е увеличен от 50 % на 60 %.

В сместа на вината „розе“:

— Правилото: „Вината се получават от смес, в която са включени поне основният сорт и допълващите сортове“ се променя на „Вината се получават от смес, в която са включени поне два основни сорта.“. Действително, в някои години реколтата от tannat не е особено подходяща за производство на вино „розе“ (разлика между фенологичната и технологичната зрялост, трудно постигане на баланс между алкохолното съдържание в обемни проценти и киселинността). И обратно, сортовете cabernet-sauvignon и fer N са по-подходящи за производството на вино „розе“ (по-ниско алкохолно съдържание в обемни проценти). Това ново правило при смесването дава по-голяма свобода при производството на вина „розе“.

— Белите сортове грозде са описани по-следния начин: „Вината се получават от смес, в която делът на белите сортове manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B е по-малък или равен на 10 %.“

— Следните правила се заличават: „Никой сорт в сместа не може да превишава 70 %“ и „Най-голям дял в сместа има основният сорт“.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

10. **Активен въглен за енологична употреба**

Забраненият преди това активен въглен се въвежда за регулирана и ограничена употреба: „За приготвянето на вината „розе“ използването на активен въглен за енологична употреба е разрешено за мъстта, в границите на 20 % от обема на вината „розе“, произведени от съответния винопроизводител, за съответната реколта.“. Целта е употребата му да бъде насочена към партиди с по-ниско органолептично или аналитично качество (промяна в ароматите, свързана по-специално с окисляване), без обаче да се променя спецификата на продукта.

Изменението води до промяна в точка 5 от единния документ.

11. **Движение между лицензирани складодържатели**

В глава 1, дял IX, точка 5 буква б) относно датата на пускане в движение на вината между лицензираните складодържатели се заличава.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

12. **Водене на регистри**

Към списъка на задължителните регистри се добавя този за старите лозови насаждения, вследствие на включването на специална разпоредба за запазване на определени парцели с лозови насаждения с генетично значение.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

13. **Декларация за отказ от производство**

Параграфът във връзка с отказа от производство е опростен, за да не се прави разграничение между различните цветове вино.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

14. **Основни точки за контрол**

За така наречените парцели със стари лозови насаждения се добавя проверка по документи и на място.

Това изменение не води до изменение на единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование на продукта**

Saint-Mont

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. **Описание на виното или вината**

Червени вина

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за червените вина е 12 %.

Всяка партида готово за предлагане на пазара вино в наливно състояние или опаковано е с:

— общо алкохолно съдържание, което след обогатяване не надвишава за червените вина 13,5 %

— съдържание на ябълчена киселина, което за червените вина е по-малко или равно на 0,4 g/l

— съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на:

— 3 g/l за червените вина, чието естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е по-малко или равно на 14 %;

— 4 g/l за червените вина, чието естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е по-голямо от 14 %.

Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

Червените вина са с наситен цвят. Вкусът им като цяло се характеризира с приятен концентриран аромат, в който често се усещат нотки на червени и черни плодове. Таниновата структура осигурява на тези вина добър потенциал за съхранение, което им дава възможност да придобият комплексни аромати на захаросани плодове и на подправки, често съчетани с дървесни нотки, които се дължат на отлежаването в дървени бъчви.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

Бели вина и вина „розе“

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за белите вина и вината „розе“ е 11,50 %.

Всяка партида готово за предлагане на пазара вино в наливно състояние или опаковано е с:

— общо алкохолно съдържание, което след обогатяване не надвишава за белите вина и вината „розе“ 12,5 %;

— съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на:

— 4 g/l за белите вина и вината „розе“;

Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

Вината „розе“ понякога са с добре изразен цвят, а ароматът им като цяло се характеризира с нотки на червени плодове. Отчетливият послевкус в устата ги прави хармонични, с добър баланс между масленост и киселинност.

Белите вина са много ароматни, плътни и балансирани, благодарение на присъствието на сорта gros manseng B.

Общи аналитични характеристики	
Максимално общо алкохолно съдържание (% об.)	
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)	
Минимална обща киселинност	
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l)	
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l)	

5. **Винопроизводствени практики**

a. *Специфични енологични практики*

Специфична енологична практика

— Вината „розе“ се произвеждат чрез директно пресоване.

— За производството на вината „розе“ използването на активен въглен за енологична употреба е разрешено за мъста, в границите на 20 % от обема на вината „розе“, произведени от съответния винопроизводител, за съответната реколта.

— Техниките на обогатяване чрез извличане са разрешени за червените вина, като максималният дял на частична концентрация спрямо използваните обеми е определен на10 %.

— Общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината след обогатяване не надвишава 13,5 % за червените вина и 12,5 % за белите вина и за вината „розе“.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

Агротехническа практика

— Гъстота на засаждане

Лозовите насаждения са с минимална гъстота от 4 000 растения на хектар.

Междуредието е по-малко или равно на 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда е между 0,80 и 1,10 m.

Тези разпоредби не се прилагат за засадените на тераси лозови насаждения.

За засадените на тераси лозови насаждения разстоянието между растенията в реда е между 0,90 и 1,10 m.

— Правила за резитба

Лозите се подрязват било по метода единичен или двоен Гюйо (Guyot), било с къса резитба (фирмировка кордон Роая (Royat), като на едно растение има максимум:

— 12 пъпки — за сорта tannat N;

— 18 пъпки — за сортовете petit courbu B и petit manseng B;

— 16 пъпки — за другите сортове.

Независимо от използваната техника за резитба, броят на плодните пръчки на едно растение на етапа на „зреене“ не може да превишава:

— 10 — за сорта tannat N;

— 16 — за сортовете petit courbu B и petit manseng B;

— 12 — за другите сортове.

— Напояването може да бъде разрешено.

— Сортът tannat N и предназначените за производството на червени вина сортове се берат ръчно.

6. *Максимални добиви*

Червени вина

63 хектолитра от хектар

Вина „розе“

68 хектолитра от хектар

Бели вина

69 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват на територията или на част от територията на следните общини от департамент Gers:

Общини, чиято територия е включена изцяло в определения географски район: 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.

Общини, част от чиято територия е включена в определения географски район: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Основни винени сортове грозде**

Arrufiac B — Arrufiat

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Courbu B — Gros Courbu

Fer N — Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gros Manseng B

Merlot N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Tannat N

8. **Описание на връзката или връзките**

Географският район се намира на еднакво разстояние от около 100 km от Пиренеите, на юг, и от Атлантическия океан, на запад. Той се простира върху участък с хълмове, разположени от двете страни на долината на река Adour и нейния приток Arros.

Парцелите с лозови насаждения са пръснати по склоновете в сърцето на земеделски район, в който са развити отглеждането на различни култури и животновъдството, като отглеждането на царевица заема значително място.

Той обхваща територията на 46 общини.

Меките като цяло температури са доста еднородни в целия географски район. От запад на изток количеството на валежите се променя чувствително — от 1 000 до 800 mm годишно.

Лятото и началото на есента са топли и често сухи, по-специално под действието на южния вятър от тип „фьон“, който духа често в този период.

Геоложкият субстрат е разнороден. На запад той се представлява основно от т.нар. „Sables Fauves“ — морско образувание от терциера, чиято южна граница съвпада с границата на географския район. Той е покрит със стари алувиални пластове, чиито дребни камъчета се отлагат по склоновете.

Пò на изток образуването „Sables Fauves“ изчезва и се заменя от глинести пясъчници, чиито бели варовици се открояват в пейзажа.

Формираните върху този субстрат почви са:

— или глинесто-варовикови почви, формирани върху глинести пясъчници;

— или излужени кисели почви, формирани върху образуването „Sables Fauves“ и наносите от малки камъчета.

Те са бедни на минерални елементи.

Оттичането на излишната вода се осигурява от наклона, а в западната част на района — от песъчливата структура и каменистия състав на почвата.

Комплексната структура на релефа, който върви по основните оси (Adour/Arros), често ориентирани от тектониката, а впоследствие разчупването на вторични хребети, образува мозайка от места с много разнообразна ориентация.

Морфологията на долините е изразено асиметрична. Западният склон често е стръмен, за разлика от източния, който е със слаб наклон.

От края на Средновековието, освен червените вина и така наречените „clairets“ (вина „розе“ с тъмен цвят), произвеждани в голяма част от басейна на река Adour и предназначени за планинските жители на Пиренеите, в западната част на географския район се произвеждат и бели вина, които още от XVII век се изнасят към Северна Европа.

Последователната поява на ойдиум, мана и филоксера, както и голямото търсене на вина за дестилацията им в „арманяк“, са довели до значително намаляване на площите с лозови насаждения, предназначени за производството на качествени вина, пред които са предпочетени т.нар. „Piquepoules“ — ниски лози, чието грозде се използва за производството на вина за дестилация.

И накрая, механизацията на земеделието в средата на XX век води до разширяване на площите, на които се отглежда царевица, и намаляване на тези с лозови насаждения.

Първият синдикат за защита на вината „Saint-Mont“ е създаден през 1957 г. По негова инициатива от 1970 г. започва възобновяване на лозята, чийто сортов състав се основава на местни сортове като черните tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N и fer N или белите arrufiac B, courbu B, gros manseng B и petit manseng B.

Контролираното наименование за произход „Saint-Mont“ е признато през 2011 г.

Червените вина са с наситен цвят. Вкусът им като цяло се характеризира с приятен концентриран аромат, в който често се усещат нотки на червени и черни плодове. Таниновата структура осигурява на тези вина добър потенциал за съхранение, което им дава възможност да придобият комплексни аромати на захаросани плодове и на подправки, често съчетани с дървесни нотки, които се дължат на отлежаването в дървени бъчви.

Винаta „розе“ понякога са с добре изразен цвят, а ароматът им като цяло се характеризира с нотки на червени плодове. Отчетливият послевкус в устата ги прави хармонични, с добър баланс между маслености киселинност.

Белите вина са много ароматни, плътни и балансирани, благодарение на присъствието на сорта gros manseng B.

За лозовите насаждения се използват най-подходящите парцели, групирани в малки острови, разпределени по склонове с добро изложение и с бедни на минерални елементи почви с добра пропускливост.

Географският район попада във водосборния район на река Adour, като основен дял в сортовия състав заемат сортът tannat N и сортовете gros manseng B и petit manseng B, които са особено добре пригодени към по-скоро влажния климат на географския район и към дълбоките почви. Местоположението му на кръстопът между няколко лозаро-винарски района обаче е обогатило лозовите насаждения с принос и от съседните райони, и по-специално по отношение на растителното му богатство, с трите сорта от водосборния район на река Гарона — cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, чието засаждане се благоприятства и от влиянието на океанския климат.

Използваните от операторите практики на отглеждане са довели до задължителното ръчно бране на предназначените за производството на червени вина сортове грозде.

Наложил се е период на отлежаване на виното в бъчва след ферментация, за да се получи червено вино с комплексни аромати, но най-вече, за да може танините да придобият плътност и финес. Така отлежаването на винаta се извършва най-малко до 1 март на годината след събирането на реколтата.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Към КНП „Saint-Mont“ може да се добавя допълнително наименование, уточняващо по-голямата географска единица „Sud-Ouest“ („Югозапад“), съгласно определените в продуктовата спецификация разпоредби.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-81a8636c-9714-494d-aae4-be44e3f2820d