JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2021/C 24/18)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY, KTERÝM SE MĚNÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SAINT-MONT“

PDO-FR-A0711-AM01

Datum oznámení: 3. 11. 2020

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Vymezená zeměpisná oblast**

Obec Riscle se nahrazuje výrazem „Riscle (bývalá obec Riscle)“ v důsledku sloučení obcí Riscle a Cannet.

Tento pozměňovací návrh zahrnuje změnu jednotného dokumentu v bodě 6.

2. **Odrůda vinné révy**

Odrůdová skladba je upřesněna barvou vína.

Do odrůdové skladby červených a růžových vín byly doplněny odrůdy vinné révy pro účely adaptace – Manseng N a Tardif N. Tyto dvě původní odrůdy pocházející z podhůří Pyrenejí jsou přizpůsobeny změně klimatu a environmentálním a technickým změnám. Pozdní zrání odrůdy Tardif N, jakož i její peprné aroma a hedvábné třísloviny představují výhodu v souvislosti s globálním oteplováním. Kromě toho tato odrůda není příliš náchylná k plísni *botrytis*. Odrůda Manseng N je zajímavá z hlediska nízkého objemu alkoholu v době své zralosti. Tyto dvě odrůdy mají schopnost přispět k rovnováze (více aromat a méně alkoholu) při scelování vín.

V odrůdové skladbě růžových vín se doplňující odrůdy Cabernet-Sauvignon a Fer N stávají hlavními odrůdami vinné révy. Tyto bílé odrůdy, které byly původně zastoupeny při respektování poměru odrůdové skladby, které však nebyly uvedeny pod touto položkou, se doplňují na seznam vedlejších odrůd k již zaznamenaným odrůdám Franc N a Merlot N: „Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B, Petit Manseng B“.

Těmito změnami se nemění jednotný dokument.

3. **Podíl v podniku**

Vzhledem ke změně odrůdové skladby jsou pravidla pro podíl popsána na základě barvy vína.

V případě červených a růžových vín se doplňují pravidla upravující podíl, pokud jde o přidání nových odrůd vinné révy za účelem přizpůsobení: „Společný podíl vedlejších odrůd vinné révy Tardif N a Manseng N tvoří nejvýše 5 %.“

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

U bílých vín se zachovává hlavní odrůda, přičemž její podíl se zvyšuje na 50–60 % odrůdové skladby.

Doplňují se zvláštní ustanovení pro malé dodavatele hroznů: „S výjimkou ustanovení týkajících se podílu odrůd pro účely přizpůsobení, Tardif N a Manseng N, a vztahujících se na každou barvu (bílou nebo červenou), se ustanovení týkající se podílu nevztahují na producenty, kteří ze své úrody víno nevyrábějí a hospodaří v rámci chráněného označení původu „Saint-Mont“ na ploše menší než 1,5 hektaru pro každou z barev a jejichž podnik splňuje požadavek na podíl hlavních odrůd, jenž představuje minimálně 50 % odrůdové skladby u příslušné barvy.“ 98 % producentů je členem družstva. Uložit vinařům povinnost pěstovat všechny odrůdy uvedené ve specifikaci produktu na tak malé ploše je může ohrozit vzhledem k obtížnosti dosažení těchto podílů, které jsou značné v porovnání s velikostí plochy jejich hospodářství. Kromě toho existuje systém družstevního vinařství, který umožňuje dodržovat pravidla pro scelování vín v závislosti na odrůdách vinné révy pěstovaných na daném území.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

4. **Spon výsadby mezi kmínky**

Minimální spon výsadby mezi kmínky v téže řadě se snižuje z 0,90 metru na 0,80 metru.

Toto opatření umožňuje zvýšit hustotu prostřednictvím snížení minimálního sponu výsadby mezi kmínky. Zvýšení hustoty má za následek větší konkurenci mezi révou, která vyvine hlubší kořenový systém, jenž přispěje k plnějšímu vyjádření rázu místního kraje ve víně.

Tento pozměňovací návrh zahrnuje změnu jednotného dokumentu v bodě 5.

5. **Maximální zátěž pozemku**

Maximální zátěž pro růžové víno se slaďuje s maximální zátěží pro červené víno, a snižuje se tak z 10 000 kg/ha na 9 500 kg/ha. Z tohoto důvodu se na pozemky s růžovým a červeným vínem uplatní stejné zacházení z hlediska ustanovení sledovaných kontrolním plánem, tj. maximální průměrné zatížení a sklizeň. Vzhledem k tomu, že hmotnost sklizně je v případě červeného i růžového vína stejná (9 500 kg), rozlišení 2 dvou barev se provádí pouze ve vztahu ke způsobu sklizně.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

6. **Pěstební postupy**

Následující ustanovení: „V zájmu zachování vlastností půd, které představují základní prvek zeměpisné oblasti, se ponechává rostlinný porost na mezích, které obklopují vinice, jež spadají do vymezené pozemkové oblasti.“ se nahrazuje ustanovením „Chemické odstraňování plevele na mezích je zakázáno.“ s cílem umožnit lepší kontrolu pěstebních postupů.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

7. **Ustanovení týkající se starých vinic**

Aby se zachovaly některé vinice, které mají význam z historického a genetického hlediska a které by byly způsobilé pro vyklučení v letech 2021 až 2040, neboť již nebudou splňovat požadavky na hustotu uvedené ve specifikaci produktu, byla doplněna zvláštní ustanovení:

„Pozemky osázené vinicemi k datu homologace této specifikace výrobku, kde je hustota výsadby menší než 4 000 rostlin na hektar, u nichž není dodrženo některé z ustanovení týkajících se sponu mezi řadami a sponu výsadby mezi kmínky v téže řadě a které jsou zapsány do registru „starých vinic“ chráněného označení původu „Saint-Mont“, smí pro svoji sklizeň využívat chráněného označení původu až do vyklučení“. Registr „starých vinic“ je každoročně revidován na základě těchto kritérií:

— Vinice jsou vysazeny před rokem 1982.

— Vinná réva je povinně vedena na vyzdvižených drátech a výška, kam dosahují listy při upevnění, činí minimálně 0,6násobek sponu mezi řadami.

— Maximální výnos je 50 hl/ha u pozemků, jejichž hustota výsadby je větší než 3 600 rostlin na hektar.

— Maximální výnos je 45 hl/ha u pozemků, jejichž hustota výsadby je menší než 3 600 rostlin na hektar a větší než 3 200 rostlin na hektar.

— Maximální výnos je 40 hl/ha u pozemků, jejichž hustota výsadby je menší než 3 200 rostlin na hektar a větší než 2 600 rostlin na hektar.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

8. **Obsah cukru v hroznech**

Vzhledem k doplnění odrůd se upřesňuje obsah cukru pro tyto odrůdy u červených a růžových vín.

Tardif N, Manseng N 189 gramů cukru na litr moštu u červených vín

Tardif N, Manseng N 180 gramů cukru na litr moštu u růžových vín

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

9. **Scelování vín**

Doplňují se pravidla scelování vín pro odrůdy přidané za účelem přizpůsobení u růžových a červených vín: „Vína se získávají ze scelování, kdy podíl odrůd Tardif N a Manseng N – které mají význam pro přizpůsobení – představuje nejvýše 10 %“.

Pokud jde o scelování červených vín, zachovává se odrůda Tannat, jejíž minimální podíl se zvyšuje z 50 na 60 %.

Pokud jde o scelování bílých vín, zachovává se odrůda Gros Manseng, jejíž minimální podíl se zvyšuje z 50 na 60 %.

V případě scelování růžových vín:

— Pravidlo: „Vína jsou vyrobena ze směsi, v níž je přinejmenším obsažena hlavní odrůda a doplňkové odrůdy“ se mění na „Vína jsou vyrobena ze směsi, v níž jsou přinejmenším obsaženy dvě hlavní odrůdy.“ U některých ročníků totiž odrůda Tannat není příliš vhodná pro výrobu růžového vína (rozdíl mezi fenolickou a technologickou zralostí, obtížné hledání rovnováhy mezi objemovou koncentrací alkoholu a kyselostí). Naproti tomu odrůdy Cabernet-Sauvignon et Fer N jsou pro výrobu růžového vína vhodnější (nižší objemová koncentrace alkoholu). Toto nové pravidlo pro scelování poskytuje větší prostor při výrobě růžových vín.

— Bílé odrůdy jsou podrobněji rozepsány takto: „Vína jsou vyrobena ze směsi, v níž je podíl bílých odrůd Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B, Petit Manseng B maximálně 10 %.“

— Zrušují se tato pravidla: „Ve směsi nesmí podíl žádné odrůdy přesáhnout 70 %“ a „Ve směsi převažuje podíl hlavní odrůdy“.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

10. **Aktivní uhlí**

Zavádí se používání aktivního uhlí, jež bylo dříve zakázáno, přesně vymezeným způsobem a v omezeném množství: „Používání aktivního uhlí při výrobě růžových vín je povoleno pro mošty s limitní hodnotou 20 % objemu u růžových vín vyrobených dotčeným vinařem pro danou sklizeň.“ Cílem je soustředit jeho používání na šarže vína, které mají horší organoleptické nebo analytické vlastnosti (změna aromatu zejména v souvislosti s oxidací), aniž se však změní typické vlastnosti výrobku.

Tento pozměňovací návrh zahrnuje změnu jednotného dokumentu v bodě 5.

11. **Oběh mezi oprávněnými skladovateli**

V kapitole 1 části IX bodě 5 se zrušuje písmeno b) o datu uvedení vín do oběhu mezi oprávněnými skladovateli.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

12. **Vedení registru**

Na seznam povinných rejstříků se po doplnění zvláštního ustanovení o ochraně určitých pozemků osázených vinicemi, které mají význam z genetického hlediska, přidává rejstřík starých vinic.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

13. **Prohlášení o vzdání se produkce**

Odstavec týkající se vzdání se produkce se zjednodušuje, aby se nerozlišovalo mezi barvami vína.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

14. **Hlavní body ke kontrole**

Doplňuje se kontrola dokladů a kontrola na místě v případě pozemků se starými vinicemi.

Touto změnou se nemění jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Saint-Mont

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

4. **Popis vína (vín)**

Červená vína

Minimální přirozený obsah alkoholu v červených vínech je 12 % objemových.

Každá šarže vína, která je připravena k prodeji ve formě sudových nebo lahvových vín, má:

— po obohacení celkový obsah alkoholu nepřekračující 13,5 % v případě červených vín,

— v případě červených vín obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,4 gramu na litr,

— maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy):

— 3 gramy na litr u červených vín, jejichž přirozený obsah alkoholu je nejvýše 14 % objemových,

— 4 gramy na litr u červených vín, jejichž přirozený obsah alkoholu je vyšší než 14 % objemových.

Celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy Společenství.

Červená vína mají sytou barvu. Zpravidla se vyznačují plnou aromatickou chutí v ústech, často s tóny červených a černých bobulovin. Struktura tříslovin dodává těmto vínům dobrý potenciál co do uchování, který jim umožňuje získat komplexní aromata kandovaného ovoce a koření, která jsou často doprovázena dřevitými tóny, jež souvisí se zráním v sudech.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

Bílá a růžová vína

Minimální přirozený obsah alkoholu v bílých a růžových vínech je 11,50 % objemových.

Každá šarže vína, která je připravena k prodeji ve formě sudových nebo lahvových vín, má:

— po obohacení celkový obsah alkoholu nepřekračující 12,5 % v případě bílých a růžových vín,

— maximální obsah fermentovatelných cukrů (glukózy a fruktózy):

— 4 gramy na litr pro bílé a růžové víno.

Celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví předpisy Společenství.

Růžová vína mají někdy výraznou barvu a zpravidla se vyznačují typickou vůní po červených bobulovinách. V ústech je jejich dochuť živá, vína jsou tak harmonická a mají dobré vyvážení mastné a kyselé chuti.

Bílá vína jsou velmi aromatická, mastná a vyvážená díky přítomnosti odrůdy Gros Manseng B.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

5. **Enologické postupy**

a. *Zvláštní enologické postupy*

Zvláštní enologický postup

— Růžová vína se vyrábějí přímým lisováním.

— Používání aktivního uhlí při výrobě růžových vín je povoleno u moštů, a to do výše 20 % objemu u růžových vín vyrobených dotčeným vinařem pro danou sklizeň.

— U červených vín jsou povoleny omezené metody obohacování zahušťováním, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace oproti použitému objemu činí 10 %.

— Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v těchto vínech více než 13,5 % objemových u červených vín a 12,5 % u bílých a růžových vín.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

Pěstební postupy

— Hustota výsadby

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar.

Spon mezi řadami je maximálně 2,50 metru a spon výsadby mezi kmínky v téže řadě musí být v rozmezí 0,80 až 1,10 metru.

Tato ustanovení se nevztahují na vinice vysazené na terasovitých pozemcích.

V případě vinic vysazených na terasovitých pozemcích musí být spon výsadby mezi kmínky v téže řadě v rozmezí 0,9 až 1,10 metru.

— Pravidla řezu

Řez révy se provádí buď jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem, nebo krátkým řezem (kordonovým řezem Royat) s nejvýše:

— 12 očky na kmínek u odrůdy Tannat N,

— 18 očky na kmínek u odrůd Petit Courbu B a Petit Manseng B,

— 16 očky na kmínek u ostatních odrůd.

Bez ohledu na způsob řezu nesmí být počet plodonosných snítek na keř ve fázi „zrání“ vyšší než:

— 10 na kmínek u odrůdy Tannat N,

— 16 na kmínek u odrůd Petit Courbu B a Petit Manseng B,

— 12 na kmínek u ostatních odrůd.

— Může být povoleno zavlažování.

— Odrůda Tannat N a odrůdy určené k výrobě červených vín se sklízejí ručně.

b. *Maximální výnosy*

Červená vína

63 hektolitrů na hektar

Růžová vína

68 hektolitrů na hektar

Bílá vína

69 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhá na území nebo části území následujících obcí departementu Gers:

Obce, jejichž celé území patří do vymezené zeměpisné oblasti: Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax a 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 (bývalá obec Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

Obce, jejichž část území patří do vymezené zeměpisné oblasti: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Hlavní moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Daná zeměpisná oblast se nachází ve stejné vzdálenosti – přibližně 100 kilometrů – od Pyrenejí na jihu a Atlantského oceánu na západě. Rozkládá se v oblasti svažitých břehů údolí řeky Adour a jejího přítoku Arros.

Pozemky vinic se rozprostírají na svazích v jádru zemědělské oblasti, která se zaměřuje na pěstování smíšených kultur a chov a v níž hraje významnou úlohu pěstování kukuřice.

Tato zeměpisná oblast se rozkládá na území 46 obcí.

Teploty, které jsou celkově mírné, jsou poměrně homogenní v celé zeměpisné oblasti. Srážkový gradient ze západu na východ je velmi strmý – z 1 000 milimetrů za rok na 800 milimetrů za rok.

Léto a začátek podzimu jsou teplé a často suché, což je ovlivněno zejména jižním větrem typu „fén“, který v tomto období často vane.

Geologické podloží je různorodé. Na západě je převážně zastoupeno terciárním mořským útvarem „Sables Fauves“, jehož jižní ohraničení se shoduje s hranicí dané zeměpisné oblasti. Tento útvar je obklopen starými naplaveninami, jejichž horniny se usazují na svazích.

Směrem dále na východ útvar „Sables Fauves“ ustupuje a nahrazuje jej molasa, jejíž vápencová lůžka dodávají krajině typický ráz.

Půdy, které na tomto podloží vznikají, jsou:

— jílovito-vápencové vzniklé na molase,

— nebo vyluhované kyselé půdy vzniklé na píscích a naplavených horninách.

Tyto půdy jsou chudé na minerály.

Odstraňování přebytečné vody je zajištěno díky svahu, a pokud jde o západní část oblasti, díky písčité struktuře a kamenité půdě.

Komplexní struktura terénu na hlavních osách (Adour/Arros), jejichž orientace je často určena tektonikou, a dále rozčlenění na podružné hřebeny tvoří mozaiku míst s velmi rozmanitými orientacemi.

Morfologie údolí je výrazně nesouměrná. Svah orientovaný na západ je často strmý, na rozdíl od svahu orientovaného na východ, který je mírný.

Od konce středověku kromě červených vín a „klaretů“ vyráběných ve velké části pánve Adour a určených pyrenejským horalům existuje na západě dané zeměpisné oblasti také produkce bílých vín , která jsou od 17. století dovážena na sever Evropy.

Postupné rozšíření moučnatky, peronospory a mšičky révokaze, jakož i silná poptávka po vínech pro účely destilace vinného destilátu „Armagnac“ má za následek výrazný úbytek ploch vinic určených k produkci kvalitních vín, na jejichž úkor jsou upřednostňovány „Piquepoules“, odrůdy nízké révy používané k produkci destilovaných vín.

Mimoto mechanizace zemědělství v polovině 20. století vedla k rozšiřování ploch pro pěstování kukuřice a přispěla k zániku ploch vinic.

První sdružení na ochranu vín „Saint-Mont“ (Syndicat de défense des vins de „Saint-Mont“) bylo založeno v roce 1957. Toto sdružení zahájilo v roce 1970 obnovu vinice, jejíž odrůdová skladba byla tvořena místními odrůdami vinné révy, jako jsou modré odrůdy, Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N a Fer N nebo bílé odrůdy, Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B a Petit Manseng B.

Chráněné označení původu „Saint-Mont“ bylo uznáno v roce 2011.

Červená vína mají sytou barvu. Vyznačují se plnou aromatickou chutí v ústech, často s tóny červených a černých bobulovin. Struktura tříslovin dodává těmto vínům dobrý potenciál co do uchování, který jim umožňuje získat komplexní aromata kandovaného ovoce a koření, která jsou často doprovázena dřevitými tóny, jež souvisí se zráním v sudech.

Růžová vína mají někdy výraznou barvu a zpravidla se vyznačují typickou vůní po červených bobulovinách. V ústech je jejich dochuť živá, vína jsou tak harmonická a mají dobré vyvážení mastné a kyselé chuti.

Bílá vína jsou velmi aromatická, mastná a vyvážená díky přítomnosti odrůdy Gros Manseng B.

Vinice je vysazena na nejvhodnějších pozemcích, seskupených do ostrůvků a rozmístěných na výhodně orientovaných svazích, které mají půdy s nízkým obsahem minerálních látek a dobrou propustností.

Daná zeměpisná oblast náleží do povodí řeky Adour, kde v odrůdové skladbě převažuje odrůda Tannat N a odrůdy Gros Manseng B a Petit Manseng B, které jsou obzvláště dobře přizpůsobeny vlhčímu podnebí zeměpisné oblasti a hlubokým půdám. Její poloha křižovatky mezi několika vinařskými regiony však znamenala pro vinici přínos díky vlivu ze sousedních regionů, obzvláště pokud jde o přínos v podobě dědictví tří odrůd vinné révy z povodí řeky Garonne – Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Merlot N, jejichž výsadba je rovněž umožněna vlivem oceánského podnebí.

Postupy zavedené hospodářskými subjekty vedly k povinnosti ruční sklizně odrůd určených k produkci červených vín.

Prosadil se postup, kdy po fermentaci zraje červené víno v kádích, s cílem získat vína s komplexnějšími aromaty, ale především pro zaoblení a zjemnění tříslovin. Vína tak dozrávají nejméně do 1. března roku následujícího po roce sklizně.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

K názvu AOC Saint-Mont může být uveden doplňkový název upřesňující větší zeměpisnou jednotku „Sud-Ouest“, v souladu s ustanoveními specifikace produktu.

Odkaz na specifikaci produktu

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