ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(2021/C 24/18)

Denne meddelelse offentliggøres i henhold til artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE AF EN STANDARDÆNDRING TIL ÆNDRING AF ENHEDSDOKUMENTET

»SAINT-MONT«

PDO-FR-A0711-AM01

Meddelelsesdato: 3. november 2020

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Afgrænset geografisk område

Kommunen Riscle udskiftes med »Riscle (den tidligere kommune Riscle)« som følge af sammenlægningen af kommunerne Riscle og Cannet.

Denne ændring medfører en ændring af enhedsdokumentets punkt 6.

2. Druesort

Vinstokbestanden angives ved vinens farve.

Vinstokbestanden til rødvin og rosévin omfatter nu også de tilpasningsegnede sorter Manseng N og Tardif N. Med disse to oprindelige sorter fra Pyrenæerne nær Piemonte kan der tages højde for den klimatiske, miljømæssige og tekniske udvikling. Tardif N-sortens sene modning og dens peberaromaer samt silkebløde garvesyrer er et fortrin i forbindelse med den globale opvarmning. Sorten er tilmed ikke særligt sårbar over for botrytis. Sorten Manseng N er særligt interessant, idet den modnes med en betydeligt lavere alkoholvolumen. Disse to sorter kan genskabe balancen (mere aroma og mindre alkohol) i sammenstikningerne.

Ved vinstokbestanden til rosévin bruges sorterne Cabernet-Sauvignon og Fer N nu som hovedsorter i stedet for supplerende sorter. De hvide sorter, der oprindeligt var angivet i reglerne om andele i vinstokbestanden, men som ikke var anført i denne rubrik, er blevet tilføjet listen over sekundære druesorter, som allerede tæller sorterne Cabernet Franc N og Merlot N: »Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B, Petit Manseng B«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af disse ændringer.

3. Andel, der skal plantes

Som følge af ændringen i vinstokbestanden specificeres reglerne om andele ud fra vinens farve.

For rødvine og rosévine indsættes følgende regler om andele, der vedrører tilføjelsen af nye tilpasningsegnede sorter: »Andelen af de sekundære sorter Tardif N og Manseng N er samlet 5 % eller derunder.«

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

For hvidvine bekræftes hovedsorten ved at øge minimumsforekomsten fra 50 til 60 % af vinstokbestanden.

Der indsættes særlige bestemmelser for mindre drueleverandører: »Med undtagelse af bestemmelserne om andelen af de tilpasningsegnede sorter Tardif N og Manseng N samt for hver farve (hvid eller rød) gælder bestemmelserne om andele ikke for producenter af druer, der ikke bruger druerne til vinfremstilling, og som anvender under 1,5 ha pr. farve til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Saint-Mont«, og hvis udplantning er i overensstemmelse med en andel af hovedsorterne på mindst 50 % af vinstokbestanden for den pågældende farve.«. Faktisk er 98 % af producenterne medproducenter. Kravet om, at disse vinavlere skal råde over alle de sorter, der er nævnt i produktspecifikationen, på begrænsede arealer, vil kunne svække dem på grund af det svære i at realisere så store andele i forhold til deres areal. Dertil kommer, at der findes et vinkooperativsystem, som netop gør det muligt at overholde sammenstikningsreglerne ud fra de sorter, der findes i området.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. **Beplatningstæthed**

Mindsteafstanden mellem vinstokkene i samme række reduceres fra 0,90 til 0,80 meter

Herved bliver det muligt at øge tætheden ved at sænke mindsteafstanden mellem vinstokkene. Den øgede tæthed resulterer i øget konkurrence mellem vinstokkene, der udvikler et dybereliggende rodsystem, hvilket giver mulighed for et mere markant områdespecifikt udtryk.

Denne ændring medfører en ændring af enhedsdokumentets punkt 5.

5. **Maksimal belastning på parcellen**

Den maksimale høstudbytte for rosévine tilpasses det maksimale høstudbytte for rødvine og ændres således fra 10 000 kg/ha til 9 500 kg/ha. Parcellerne med sorterne til rosé- og rødvine forvaltes således på samme måde med hensyn til de bestemmelser, der er efterprøves inden for rammerne af kontrolplanen, dvs. med henblik på det gennemsnitlige maksimale høstudbytte og vinhøsten. Da høstens vægt er den samme for druer, der er bestemt til rød- og rosévine (9 500 kg), adskiller de to farver sig udelukkende i høstmetoden.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

6. **Dyrkningspraksis**

Følgende bestemmelse: »For at bevare de kendetegn ved jorden, der er et grundlæggende element i området, opretholdes vegetationen på de foragre, der ligger omkring vinparcellerne i det afgrænsede parcelområde« erstattes af »Kemisk ukrudtsbekæmpelse er forbudt«, således at kontrollen i højere grad tilpasses praksis.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

7. **Bestemmelse om gamle vinmarker**

For at bevare visse vinstokke af historisk og genetisk interesse, som senest vil blive ryddet mellem 2021 og 2040, da de ikke længere opfylder beplatningstæthedskravet som angivet i produktspecifikationen, er der tilføjet særlige bestemmelser:

»De eksisterende vinparceller på datoen for godkendelse af nærværende produktspecifikation, og som har en beplantningstæthed på under 4 000 vinstokke pr. hektar, som ikke er i overensstemmelse med en af bestemmelserne vedrørende afstanden mellem rækker og afstanden mellem planter i samme række og er indført i registret over »gamle vinmarker« for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Saint-Mont«, kan i forbindelse med høsten anvende den kontrollerede oprindelsesbetegnelse frem til rydningstidspunktet. Registret over »gamle vinmarker« underkastes en årlig revision i overensstemmelse med følgende kriterier:

— Vinstokkene er blevet plantet før 1982.

— Vinstokkene skal »opbindes i højden«, og højden på den opbundne løvvækst skal være mindst 0,6 gange afstanden mellem rækkerne.

— Det maksimale udbytte er 50 hl/ha for parceller med en beplantningstæthed på over 3 600 vinstokke pr. hektar.

— Det maksimale udbytte er 45 hl/ha for parceller med en beplantningstæthed på under 3 600 vinstokke pr. hektar og over 3 200 vinstokke pr. hektar.

— Det maksimale udbytte er 40 hl/ha for parceller med en beplantningstæthed på under 3 200 vinstokke pr. hektar og over 2 600 vinstokke pr. hektar.«

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

8. **Druernes sukkerindhold**

Som følge af tilføjelsen af sorter angives sukkerindholdet for disse sorter til rødvin og rosévin.

Tardif N, Manseng N: 189 g sukker pr. liter most til rødvin

Tardif N, Manseng N: 180 g sukker pr. liter most til rosévin

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

9. **Sammenstikning**

For rosé- og rødvinene tilføjes der regler for sammenstikning af de tilpasningsegnede sorter: »Vinene fremstilles på basis af en sammenstikning, hvor andelen af de tilpasningsegnede sorter Tardif N og Mangseng N samlet er højst 10 %.«

I sammenstikningen til rødvine øges mindsteandelen af sorten Tannat fra 50 % til 60 %.

I sammenstikningen til hvidvine øges mindsteandelen af sorten Gros Manseng fra 50 % til 60 %.

I sammenstikningen til rosévine:

— ændres følgende regel: »Vinene fremstilles på basis af en sammenstikning, hvor hovedsorten og de supplerende sorter som minimum forekommer« til »Vinene fremstilles på basis af en sammenstikning, hvor der som minimum forekommer to hovedsorter.« Ved nogle årgange egner sorten Tannat sig rent faktisk i mindre grad til fremstilling af rosévin (forskel mellem fenol-/teknologisk modenhed, svært opnåelig balance mellem alkoholindhold udtrykt i volumen/surhedsgrad). Cabernet-Sauvignon og Fer N ville i dette tilfælde være bedre egnet til roséproduktion (lavere alkoholindhold udtrykt i volumen). Denne nye sammenstikningsregel sikrer en større handlefrihed i forbindelse med fremstillingen af rosévine.

— De hvide sorter beskrives således: »Vinene fremstilles på basis af en sammenstikning, hvor andelen af de hvide sorter Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B og Petit Manseng B højst er 10 %.«

— Følgende regler udgår: »Ved sammenstikning må en sort ikke overstige 70 %», og »Ved sammenstikning udgør hovedsorten den største andel«.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

10. **Kul til ønologisk brug**

Anvendelsen af kul, der tidligere har været forbudt, indføres på en fastlagt og begrænset måde: »Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most, dog højst 20 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst.«. Formålet er at fokusere anvendelsen på partier, der er af lavere organoleptisk eller analytisk kvalitet (navnlig aromatiske ændringer i forbindelse med iltning), uden at det ændrer produktets typiske egenskaber.

Denne ændring medfører en ændring af enhedsdokumentets punkt 5.

11. **Cirkulation mellem godkendte oplagshavere**

Kapitel 1, afsnit IX, nr. 5, litra b), om datoen for cirkulation af vin mellem godkendte oplagshavere udgår.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

12. **Registrering**

Registret over gamle vinmarker føjes til listen over obligatoriske registre som følge af tilføjelsen af en særlig bestemmelse om bevarelse af visse vinparceller af genetisk interesse.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

13. **Erklæring om produktionsafkald**

Afsnittet om produktionsafkald forenkles, således at der ikke sondres mellem vinenes farver.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

14. **Vigtigste kontrolpunkter**

Der tilføjes en dokument- og områdekontrol af parceller med de såkaldte gamle vinmarker.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Saint-Mont

2. **Type af geografisk betegnelse**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

Rødvine

Rødvinene skal have et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 12 %.

Ethvert parti vin, der er klar til at blive markedsført på fad eller emballeret, skal have:

— et totalt alkoholindhold, der efter berigelse ikke overstiger 13,5 % for så vidt angår rødvin

— for så vidt angår rødvin et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter

— et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på højst:

— 3 gram pr. liter for rødvine med et naturligt alkoholindhold i volumen på højst 14 %

— 4 gram pr. liter for rødvine med et naturligt alkoholindhold i volumen på over 14 %.

Det samlede indhold af syre, det totale indhold af flygtig syre og svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

Rødvinene har en intens farve. Fornemmelsen i munden er typisk kendetegnet ved en behagelig aromatisk koncentration, som ofte afslører noter af røde og sorte frugter. Garvesyrestrukturen medfører et godt lagringspotentiale for vinene. Herved opnås en kompleks aroma af kandiserede frugter og krydderier, ofte kombineret med træagtige noter grundet lagringen på fad.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l)	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l)	

Hvid- og rosévine

Hvidvinene og rosévinene skal have et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11,50 %.

Ethvert parti vin, der er klar til at blive markedsført på fad eller emballeret, skal have:

— et totalt alkoholindhold, der efter berigelse ikke overstiger 12,5 % for så vidt angår hvid- og rosévin

— et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på højst:

— 4 gram pr. liter for hvid- og rosévine.

Det samlede indhold af syre, det totale indhold af flygtig syre og svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

Rosévinene har en til tider stærk farve og er sædvanligvis kendetegnet ved duftnoter af røde frugter. Smagen afspejler en livlig vin med en god balance mellem fedme og syrlighed.

Hvidvinene er meget aromatiske, fede og afbalancerede, hvilket skyldes indholdet af sorten Gros Manseng B.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	
Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l):	
Maksimalt indhold af svovldioxid (i mg/l):	

5. **Vinfremstillingspraksis**

a. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

Særlig ønologisk fremgangsmåde

— Rosévinene fremstilles ved direkte presning.

— Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most, dog højst 20 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent for den pågældende høst.

— Til rødvine er subtraktive berigelsesteknikker tilladt, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %.

— Efter berigelse overstiger vinenes totale alkoholindhold udtrykt i volumen ikke 13,5 % for rødvine og 12,5 % for hvid- og rosévine.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

Dyrkningspraksis

— Beplantningstæthed

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. ha.

Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,50 meter, og afstanden mellem planterne i samme række skal være mellem 0,80 meter og 1,10 meter.

Disse bestemmelser finder ikke anvendelse på vinstokke plantet på terrasser.

Ved vinstokke plantet på terrasser skal afstanden mellem vinstokkene i samme række være mellem 0,90 og 1,10 meter.

— Regler for beskæring

Vinstokkene beskæres ved simpel eller dobbelt Guyotbeskæring eller ved kort sporebeskæring (»de Royat-beskæring«), idet følgende er maksimum pr. vinstok:

— 12 skud for sorten Tannat N

— 18 skud for sorterne Petit Courbu B og Petit Manseng B

— 16 skud for andre sorter.

Uanset hvilken beskæringsmetode der anvendes, må antallet af frugtbærende grene pr. vinstok i »modningsstadiet« ikke overstige:

— 10 for sorten Tannat N

— 16 for sorterne Petit Courbu B og Petit Manseng B

— 12 for andre sorter.

— Kunstvanding kan tillades.

— Sorten Tannat N og sorterne til fremstilling af rødvine høstes manuelt.

b. *Maksimumsudbytte*

Rødvine

63 hektoliter pr. hektar

Rosévine

68 hektoliter pr. hektar

Hvidvine

69 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen, behandlingen og lagringen af vinen finder sted i hele eller dele af området i følgende kommuner i departementet Gers:

Kommuner, hvis område som helhed befinder sig inden for det geografiske område: 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 (den tidligere kommune Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

Kommuner, hvis område delvis befinder sig inden for det geografiske område: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Primær(e) druesort(er)**

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. **Beskrivelse af tilknytningen**

Det geografiske område befinder sig i lige afstand, nemlig omkring 100 km, fra Pyrenæerne mod syd og Atlanterhavet mod vest. Området omfatter et bakket vindyrkningsområde langs Adour-dalen og dens biflod, Arros.

Vinparcellerne ligger spredt ud over skråningerne i hjertet af en landbrugsregion med blandet dyrkning og opdræt, hvor majs udgør et vigtigt element.

Området strækker sig over 46 kommuner.

De generelt milde temperaturer er forholdsvis ensartede i hele det geografiske område. Nedbørsmængden stiger kraftigt fra vest til øst fra 1 000 mm om året til 800 mm om året.

Sommeren og det tidlige efterår er varmt og ofte tørt, især som følge af føn-vinden fra syd, som ofte blæser i denne periode.

Det geologiske underlag er varieret. Mod vest udgør »Sables Fauves«, som er en havskabt formation fra tertiærtiden, hoveddelen, idet den sydlige grænse falder sammen med afgrænsningen af det geografiske område. Herover befinder der sig lag af tidligere flodaflejringer med sten på skråningerne.

Mod øst forsvinder »Sables Fauves« og erstattes af molasse med kalklag. Landskabet kendetegnes i høj grad af disse.

De jordtyper, der dannes på basis af dette underlag, er:

— enten ler- og kalkholdig jord udviklet på molasse

— eller udvasket sur jord udviklet på »Sables Fauves« og stenaflejringer.

Disse jordtyper har et lavt mineralindhold.

Skråningerne betyder, at det overskydende vand kan løbe af, og i den vestlige del af området sikres dette gennem den sandede tekstur og jordbundens karakter.

Terrænets komplekse struktur langs hovedakserne (Adour/Arros) som oftest styret af tektonikken og den efterfølgende opdeling i sekundære plateauer danner en mosaik af situationer med mange forskellige tendenser.

Dalenes morfologi er tydeligvis asymmetrisk. Den vestvendte skråning er ofte meget stejl i modsætning til den østvendte skråning, der kun hælder let.

Fra slutningen af middelalderen blev der ud over rødvinene og »clairet«-vinene, der produceres i store dele af Adours område beregnet til bjergboerne i Pyrenæerne, fandtes der en produktion af hvidvine i den vestlige del af det geografiske område. Disse blev eksporteret til Nordeuropa så tidligt som i det 17. århundrede.

De på hinanden følgende forekomster af oidium, mildiou og phylloxera samt den store efterspørgsel efter vin til destillation til »Armagnac« medførte en betydelig formindskelse af vinarealerne til fremstilling af kvalitetsvine. I den forbindelse blev »Piquepoules« foretrukket som lave vinstokke til fremstilling af vin til destillation.

Endelig førte mekaniseringen af landbruget i midten af det 20. århundrede til udvidelsen af dyrkningsarealer med majs, hvilket forværrede tilbagegangen i vinarealerne.

Den første fagforening for »Saint-Mont«-vinene blev oprettet i 1957. Efter 1970 skete der på dennes initiativ en fornyelse af vindyrkningsarealerne, idet vinstokbestanden blev baseret på lokale sorter såsom de blå sorter Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N og Fer N og de hvide sorter Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B og Petit Manseng B.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Saint-Mont« blev anerkendt i 2011.

Rødvinene har en intens farve. Fornemmelsen i munden er typisk kendetegnet ved en behagelig aromatisk koncentration, som ofte afslører noter af røde og sorte frugter. Garvesyrestrukturen medfører et godt lagringspotentiale for vinene. Herved opnås en kompleks aroma af kandiserede frugter og krydderier, ofte kombineret med træagtige noter grundet lagringen på fad.

Rosévinene har en til tider stærk farve og er sædvanligvis kendetegnet ved duftnoter af røde frugter. Smagen afspejler en livlig vin med en god balance mellem fedme og syrlighed.

Hvidvinene er meget aromatiske, fede og afbalancerede, hvilket skyldes indholdet af sorten Gros Manseng B.

Vinmarkerne ligger på de mest gunstige parceller, der er opdelt i blokke, spredt over skrånende terræn med en god beliggenhed og veldrænede jordtyper med et lavt mineralindhold.

Det geografiske område hører til Adour-bækkenet med en vinstokbestand, der er domineret af sorten Tannat N og sorterne Gros Manseng B og Petit Manseng B, som er særligt velegnede til dyrkning i det forholdsvis fugtige klima i det geografiske område og i den dybe jord. Områdets placering som krydsningspunkt mellem flere vindyrkningsregioner har imidlertid beriget vinmarkerne med input fra de omkringliggende regioner, navnlig hvad angår plantegrundlaget, med de tre sammenhørende dele i bækkenet med Garonne Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N og Merlot N, der ligeledes påvirkes positivt af kystklimaet.

Som følge af den praksis, der anvendes af producenterne, skal høsten af sorter, der er bestemt til fremstilling af rødvin, foregå manuelt.

Det blev almindeligt at lagre vinen på fade i en periode efter gæringen for at få en rødvin med komplekse aromaer, men især for at sikre, at garvesyrerne bliver runde og silkebløde. Vinene lagres således som minimum frem til den 1. marts i året efter høsten.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, andre krav)**

Retlig ramme:

De nationale bestemmelser

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

»AOC Saint-Mont« kan suppleres med et yderligere navn, der angiver den største geografiske enhed »Sud-Ouest« (sydvest) i overensstemmelse med de bestemmelser, der er fastsat i produktspecifikationen.

Link til produktspecifikationen

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