ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2021/C 24/18)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«SAINT-MONT»

PDO-FR-A0711-AM01

Ημερομηνία κοινοποίησης: 3.11.2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ο δήμος Riscle αντικαθίσταται από τον δήμο «Riscle (πρώην δήμος Riscle)» μετά τη συγχώνευση των δήμων Riscle και Cannet.

Η τροποποίηση αυτή συνεπάγεται τροποποίηση του σημείου 6 του ενιαίου εγγράφου.

2. **Ποικιλία αμπέλου**

Η ποικιλιακή σύνθεση προσδιορίζεται για καθένα από τα χρώματα οίνου.

Στην ποικιλιακή σύνθεση των ερυθρών και ροζέ οίνων προστέθηκαν οι ποικιλίες «προσαρμογής» manseng N και tardif N. Οι συγκεκριμένες δύο γηγενείς ποικιλίες που προέρχονται από τους πρόποδες των Πυρηναίων ανταποκρίνονται στις κλιματικές, περιβαλλοντικές και τεχνικές εξελίξεις. Η όψιμη ωρίμαση της ποικιλίας tardif N, τα πιπεράτα αρώματα καθώς και οι μεταξένιες τανίνες συνιστούν πλεονέκτημα δεδομένων των συνθηκών υπερθέρμανσης του πλανήτη. Επιπλέον, η ποικιλία αυτή δεν παρουσιάζει ιδιαίτερη ευαισθησία στον βοτρύτη. Η ποικιλία manseng N παρουσιάζει κάποιο ενδιαφέρον ως προς την ωρίμασή της με χαμηλότερο όγκο αλκοόλης. Αυτές οι δύο ποικιλίες έχουν την ικανότητα να αποκαθιστούν την ισορροπία (περισσότερα αρώματα και λιγότερη αλκοόλη) στα μείγματα.

Με στόχο να ενισχυθεί η παρουσία τους, στην ποικιλιακή σύνθεση των ροζέ οίνων, οι συμπληρωματικές ποικιλίες cabernet-sauvignon και fer N μετατρέπονται σε κύριες ποικιλίες. Στον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών, πέραν των ήδη υπαρχουσών ποικιλιών cabernet Franc N και merlot N, προστίθενται οι λευκές ποικιλίες που περιλαμβάνονταν αρχικά στους κανόνες σχετικά με τις αναλογίες των ποικιλιών στην ποικιλιακή σύνθεση, αλλά δεν περιλαμβάνονταν στη στήλη αυτή: «manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B».

Οι τροποποιήσεις δεν επιφέρουν αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

3. **Αναλογία στην εκμετάλλευση**

Λόγω της τροποποίησης της ποικιλιακής σύνθεσης, οι κανόνες σχετικά με τις αναλογίες των ποικιλιών περιγράφονται για καθένα από τα χρώματα οίνου.

Για τους ερυθρούς και τους ροζέ οίνους, προστίθενται κανόνες σχετικά με τις αναλογίες των ποικιλιών που αφορούν την προσθήκη νέων ποικιλιών προσαρμογής: «Το ποσοστό του συνόλου των δευτερευουσών ποικιλιών tardif N και manseng N δεν υπερβαίνει το 5 %. ».

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Για τους λευκούς οίνους, η παρουσία της κύριας ποικιλίας ενισχύεται μέσω της αύξησης της αναλογίας της στην ποικιλιακή σύνθεση από 50 % σε 60 %.

Προστίθενται ειδικές διατάξεις για τους μικρούς αμπελοκαλλιεργητές: «Με εξαίρεση τις διατάξεις σχετικά με την αναλογία των ποικιλιών προσαρμογής tardif N και manseng N και καθένα από τα χρώματα οίνου (λευκό ή ερυθρό), οι διατάξεις σχετικά με τις αναλογίες των ποικιλιών δεν ισχύουν για τους αμπελοκαλλιεργητές που δεν οινοποιούν την παραγωγή τους και εκμεταλλεύονται λιγότερα από 1,5 εκτάρια ανά χρώμα οίνου με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Saint-Mont» και των οποίων η εκμετάλλευση συμμορφώνεται με αναλογία σε κύριες ποικιλίες που δεν υπερβαίνει το 50 % της ποικιλιακής σύνθεσης του εκάστοτε χρώματος. ». Πράγματι, το 98 % των παραγωγών είναι μέλη συνεταιρισμών. Η υποχρέωση να καλλιεργούν οι εν λόγω αμπελοουργοί όλες τις ποικιλίες αμπέλου που αναφέρονται στις προδιαγραφές σε τόσο μικρές εκτάσεις ενδέχεται να τις καταστήσει ευάλωτες λόγω της δυσκολίας τήρησης των τόσο μεγάλων αυτών αναλογιών σε σχέση με την έκταση που έχουν στη διάθεσή τους. Επιπλέον, υπάρχει μια συλλογική δομή οινοποιίας η οποία ενδεχομένως θα επέτρεπε ακριβώς την τήρηση των κανόνων σχετικά με τις αναμείξεις ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που απαντούν στην περιοχή.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

4. **Απόσταση μεταξύ των πρέμνων**

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς μειώνεται από 0,90 μέτρα σε 0,80 μέτρα.

Το μέτρο αυτό καθιστά δυνατή την αύξηση της πυκνότητας φύτευσης με μείωση της ελάχιστης απόστασης μεταξύ των πρέμνων. Η αύξηση της πυκνότητας φύτευσης έχει ως συνέπεια μεγαλύτερο ανταγωνισμό μεταξύ των κλημάτων, τα οποία θα αναπτύξουν βαθύτερο ριζικό σύστημα, επιτρέποντας την εντονότερη εκδήλωση των χαρακτηριστικών του εδάφους.

Η τροποποίηση αυτή συνεπάγεται τροποποίηση του σημείου 5 του ενιαίου εγγράφου.

5. **Μέγιστο φορτίο ανά αμπελοτεμάχιο**

Το μέγιστο φορτίο για τους ροζέ οίνους συμφωνεί με αυτό των ερυθρών οίνων, επομένως μειώνεται από 10 000 kg/ha σε 9 500 kg/ha. Ως εκ τούτου, η διαμόρφωση των αμπελοτεμαχίων ροζέ και ερυθρών οίνων θα γίνεται με τον ίδιο τρόπο όσον αφορά τις διατάξεις που ελέγχονται από το σχέδιο ελέγχου, δηλαδή αυτές που αφορούν το μέγιστο μέσο φορτίο και τη συγκομιδή. Δεδομένου ότι το βάρος συγκομιδής είναι το ίδιο μεταξύ ερυθρών και ροζέ οίνων (9 500 kg), τα 2 χρώματα οίνου διαφοροποιούνται μόνο ως προς τη μέθοδο συγκομιδής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

6. **Καλλιεργητικές πρακτικές**

Η ακόλουθη διάταξη: «Προκειμένου να διατηρηθούν τα χαρακτηριστικά των εδαφών που αποτελούν βασικό στοιχείο του αμπελοτοπιού, η φυτοκάλυψη διατηρείται στα κεφαλάρια που περιβάλλουν τα αμπελοτεμάχια και ανήκουν στην οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων. » αντικαθίσταται από τη φράση: «Απαγορεύεται η χρήση χημικών ζιζανιοκτόνων. » με σκοπό τον καταλληλότερο έλεγχο των ακολουθούμενων πρακτικών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

7. **Διάταξη σχετικά με τα παλαιά αμπέλια**

Προστέθηκαν ειδικές διατάξεις με στόχο τη διατήρηση ορισμένων αμπελιών ιστορικής και γενετικής σημασίας, που θα έπρεπε ενδεχομένως να εκριζωθούν από το 2021 έως το 2040, καθότι δεν θα ανταποκρίνονται πλέον στις απαιτούμενες πυκνότητες φύτευσης που προβλέπονται στις προδιαγραφές του προϊόντος:

«Τα υφιστάμενα αμπελοτεμάχια κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών, στα οποία η πυκνότητα φύτευσης είναι μικρότερη των 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο, δεδομένου ότι δεν συμμορφώνονται με μία από τις διατάξεις σχετικά με την απόσταση μεταξύ των σειρών και την απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς και ότι έχουν καταχωριστεί στο μητρώο των «παλαιών αμπελιών» της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Saint-Mont», διατηρούν το δικαίωμα να φέρουν, όσον αφορά τη συγκομιδή τους, την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μέχρις ότου εκριζωθούν». Το μητρώο «παλαιών αμπελιών» υπόκειται σε ετήσια αναθεώρηση με βάση τα ακόλουθα κριτήρια:

— Τα αμπέλια έχουν φυτευτεί πριν από το 1982.

— Οι άμπελοι είναι «προσδεδεμένες σε υπερυψωμένα σύρματα υποστύλωσης» και το ύψος του φυλλώματος που προσδένεται στα σύρματα των πασσάλων πρέπει να είναι τουλάχιστον ίσο προς 0,6 φορές την απόσταση μεταξύ των σειρών.

— Η μέγιστη απόδοση είναι 50 hl/ha για τα αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης άνω των 3 600 πρέμνων ανά εκτάριο.

— Η μέγιστη απόδοση είναι 45 hl/ha για τα αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης άνω των 3 200 πρέμνων ανά εκτάριο, η οποία όμως δεν υπερβαίνει τα 3 600 πρέμνα ανά εκτάριο.

— Η μέγιστη απόδοση είναι 40 hl/ha για τα αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης άνω των 2 600 πρέμνων ανά εκτάριο, η οποία όμως δεν υπερβαίνει τα 3 200 πρέμνα ανά εκτάριο.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο

8. **Περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρα**

Λόγω της προσθήκης ποικιλιών, προσδιορίζεται για τους ερυθρούς και τους ροζέ οίνους, η περιεκτικότητα σε σάκχαρα για τις εν λόγω ποικιλίες.

tardif N, manseng N 189 γραμμάρια σακχάρων ανά λίτρο γλεύκους για τους ερυθρούς οίνους

tardif N, manseng N 180 γραμμάρια σακχάρων ανά λίτρο γλεύκους για τους ροζέ οίνους

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

9. **Ανάμειξη**

Προστίθενται οι κανόνες ανάμειξης για τις ποικιλίες προσαρμογής για τους ροζέ και ερυθρούς οίνους: «Οι οίνοι προκύπτουν από ανάμειξη ποικιλιών στην οποία η αναλογία του συνόλου των ποικιλιών προσαρμογής tardif N και manseng N δεν υπερβαίνει το 10 %».

Κατά την ανάμειξη των ερυθρών οίνων, η παρουσία της ποικιλίας tannat ενισχύεται με την αύξηση του ελάχιστου ποσοστού της από 50 % σε 60 %.

Κατά την ανάμειξη των λευκών οίνων, η παρουσία της ποικιλίας gros manseng ενισχύεται με την αύξηση του ελάχιστου ποσοστού της από 50 % σε 60 %.

Κατά την ανάμειξη των ροζέ οίνων:

— Ο ακόλουθος κανόνας: «Οι οίνοι προέρχονται από ανάμειξη ποικιλιών στις οποίες περιλαμβάνονται τουλάχιστον η κύρια και οι δευτερεύουσες ποικιλίες» αντικαθίσταται από τη φράση: «Οι οίνοι προκύπτουν από ανάμειξη δύο τουλάχιστον κύριων ποικιλιών». . Πράγματι, για ορισμένα έτη τρυγητού, η ποικιλία tannat δεν ενδείκνυται πλήρως για την παρασκευή ροζέ οίνου (απόκλιση μεταξύ φαινολικής και τεχνολογικής ωρίμασης και δυσκολία εξισορρόπησης του κατ' όγκου αλκοολικού τίτλου και της οξύτητας). Αντιθέτως, οι ποικιλίες cabernet-sauvignon και fer N θεωρούνται καταλληλότερες για την παραγωγή ροζέ οίνων (λόγω χαμηλότερου κατ' όγκου αλκοολικού τίτλου). Ο νέος αυτός κανόνας ανάμειξης διευρύνει τις δυνατότητες κατά την παραγωγή ροζέ οίνων.

— Οι λευκές ποικιλίες περιγράφονται λεπτομερώς ως εξής: «Οι οίνοι προέρχονται από ανάμειξη στην οποία η αναλογία των λευκών ποικιλιών manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B και petit manseng B δεν υπερβαίνει το 10 %»

— Απαλείφονται οι ακόλουθοι κανόνες: «Κατά την ανάμειξη, καμία ποικιλία δεν μπορεί να υπερβαίνει το 70 %» αντικαθίσταται από τη φράση: «Κατά την ανάμειξη, κυριαρχεί η αναλογία της κύριας ποικιλίας».

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

10. **Άνθρακες για οινολογικούς σκοπούς**

Η χρήση άνθρακα, η οποία προηγουμένως απαγορευόταν, εισάγεται με τρόπο συγκεκριμένο και με περιορισμούς: «Για την παραγωγή ροζέ οίνων, επιτρέπεται η επεξεργασία των γλευκών με άνθρακα οινολογικής χρήσης, σε αναλογία που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 % κατ' όγκο των ροζέ οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή. ». Στόχος είναι να προσανατολιστεί η χρήση τους σε παρτίδες κατώτερης οργανοληπτικής ή αναλυτικής ποιότητας (κυρίως λόγω αρωματικής αλλοίωσης συνδεόμενης με φαινόμενα οξείδωσης), χωρίς ωστόσο να μεταβάλλεται η ιδιοτυπία του προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή συνεπάγεται τροποποίηση του σημείου 5 του ενιαίου εγγράφου.

11. **Κυκλοφορία μεταξύ εγκεκριμένων αποθηκευτών**

Στο κεφάλαιο 1 ενότητα IX σημείο 5 απαλείφεται το στοιχείο β) σχετικά με την ημερομηνία κυκλοφορίας των οίνων μεταξύ των εγκεκριμένων αποθηκευτών.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

12. **Τήρηση μητρώου**

Το μητρώο «παλαιών αμπελιών» προστίθεται στον κατάλογο των υποχρεωτικών μητρώων μετά την προσθήκη ειδικής διάταξης για τη διατήρηση ορισμένων αμπελοτεμαχίων που παρουσιάζουν ενδιαφέρον από γενετική άποψη.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

13. **Δήλωση παραίτησης από το δικαίωμα παραγωγής**

Η παράγραφος που αφορά την παραίτηση από το δικαίωμα παραγωγής απλουστεύεται προκειμένου να μην γίνεται διάκριση ανάμεσα στα χρώματα οίνου.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

14. **Κύρια σημεία ελέγχου**

Προστίθεται έλεγχος εγγράφων και επιτόπιος έλεγχος για τα αμπελοτεμάχια «παλαιών αμπελιών».

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Saint-Mont

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Ερυθροί οίνοι

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12 % για ερυθρούς οίνους

Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένη έχει:

— ολικό αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει μετά τον εμπλουτισμό το 13,5 % για τους ερυθρούς οίνους,

— για τους ερυθρούς οίνους, περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο,

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα:

— 3 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους των οποίων ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν υπερβαίνει το 14 %,

— 4 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους των οποίων ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος υπερβαίνει το 14 %.

Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, σε πτητική οξύτητα και σε ολικό διοξείδιο του θείου καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν έντονο χρώμα. Στο στόμα χαρακτηρίζονται συνήθως από σημαντική συγκέντρωση αρωμάτων, που συχνά απελευθερώνουν νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων. Η τανική δομή τους προσφέρει στους οίνους αυτούς καλές δυνατότητες παλαίωσης, που επιτρέπουν την απόκτηση σύνθετων αρωμάτων ζαχαρωμένων φρούτων και μπαχαρικών, τα οποία παραπέμπουν συχνά σε νότες ξύλου λόγω της ωρίμασής τους σε βαρέλια.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

Λευκοί και ροζέ οίνοι

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,50 % για τους λευκούς και ροζέ οίνους.

Κάθε παρτίδα οίνου που διατίθεται προς πώληση χύδην ή συσκευασμένη έχει:

— ολικό αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει μετά τον εμπλουτισμό το 12,5 % για τους λευκούς και ροζέ οίνους,

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα:

— 4 γραμμάρια ανά λίτρο, για τους λευκούς και ροζέ οίνους.

Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, σε πτητική οξύτητα και σε ολικό διοξείδιο του θείου καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία.

Οι ροζέ οίνοι έχουν ενίοτε έντονο χρώμα και στη μύτη χαρακτηρίζονται συνήθως από νότες κόκκινων φρούτων. Στο στόμα, η ζωντανή επίγευσή τους καθιστά τους οίνους αρμονικούς προσδίδοντάς τους καλή ισορροπία μεταξύ λιπαρότητας και οξύτητας.

Οι λευκοί οίνοι είναι πολύ αρωματικοί, λιπαροί και ισορροπημένοι χάρη στην παρουσία της ποικιλίας gros manseng B.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α) *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Ειδική οινολογική πρακτική

— Οι ροζέ οίνοι παράγονται με πλήρη σύνθλιψη.

— Για την παραγωγή ροζέ οίνων, επιτρέπεται η επεξεργασία των γλευκών με άνθρακα οινολογικής χρήσης, σε αναλογία που δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20 % κατ' όγκο των ροζέ οίνων που παράγονται από τον εκάστοτε οινοποιό, για την εκάστοτε συγκομιδή.

— Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού και το μέγιστο ποσοστό μερικής συγκέντρωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %.

— Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 13,5 %. για τους ερυθρούς οίνους και 12,5 % για τους λευκούς και ροζέ οίνους.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις απαιτήσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

Καλλιεργητική πρακτική

— Πυκνότητα φύτευσης

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς κυμαίνεται από 0,80 έως 1,10 μέτρα.

Οι διατάξεις αυτές δεν ισχύουν για τις αμπέλους που καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες.

Για τις αμπέλους που καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες, η απόσταση μεταξύ μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι από 0,90 έως 1,10 μέτρα.

— Κανόνες κλαδέματος

Οι άμπελοι κλαδεύονται είτε με κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot είτε με βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση σε κορδόνι Royat), με ανώτατο όριο ανά πρέμνο τους:

— 12 οφθαλμούς, για την ποικιλία tannat N

— 18 οφθαλμούς, για τις ποικιλίες petit curbu B και petit manseng B

— 16 οφθαλμούς, για τις άλλες ποικιλίες.

Ανεξάρτητα από τη χρησιμοποιούμενη τεχνική κλαδέματος, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών ανά πρέμνο στο στάδιο του «περκασμού» δεν μπορεί να υπερβαίνει τα:

— 10 για την ποικιλία tannat N

— 16 για τις ποικιλίες petit courbu B και petit manseng B

— 12 για τις άλλες ποικιλίες

— Η άρδευση μπορεί να επιτρέπεται

— Η ποικιλία tannat N και οι ποικιλίες που προορίζονται για την παραγωγή ερυθρών οίνων συγκομίζονται χειρωνακτικά.

β) *Μέγιστες αποδόσεις*

Ερυθροί οίνοι

63 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Ροζέ οίνοι

68 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Λευκοί οίνοι

69 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η παρασκευή και η ωρίμαση των οίνων εκτελούνται στο έδαφος ή σε μέρος του εδάφους των ακόλουθων δήμων του διοικητικού διαμερίσματος Gers:

Δήμοι των οποίων το συνολικό έδαφος ανήκει στη γεωγραφική περιοχή: 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 (πρώην δήμος Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

Δήμοι των οποίων το έδαφος ανήκει μερικώς στη γεωγραφική περιοχή: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Arrufiac B — Arrufiat

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Curbu B — Gros curbu

Fer N — Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gros Manseng B

Merlot N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Tannat N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται σε ίση απόσταση, περίπου 100 χιλιομέτρων, από τα Πυρηναία, προς τον Νότο, και από τον Ατλαντικό Ωκεανό, προς τη Δύση. Εκτείνεται σε ένα τμήμα των λοφοπλαγιών που βρίσκονται εκατέρωθεν της κοιλάδας του ποταμού Adour και του παραποτάμου του Arros.

Τα αμπελοτεμάχια βρίσκονται διασκορπισμένα σε πλαγιές, στην καρδιά μιας αγροτικής περιοχής που δραστηριοποιείται αποκλειστικά στην πολυκαλλιέργεια και την κτηνοτροφία, και στην οποία η καλλιέργεια αραβοσίτου διαδραματίζει σημαντικό ρόλο.

Εκτείνεται στο έδαφος 46 δήμων.

Η θερμοκρασία είναι γενικά ήπια και αρκετή ομοιογενής στο σύνολο της γεωγραφικής περιοχής. Το ύψος των βροχοπτώσεων χαρακτηρίζεται από έντονες διακυμάνσεις, από τα δυτικά προς τα ανατολικά, από 1 000 έως 800 χιλιοστόμετρα ετησίως.

Η περίοδος του καλοκαιριού και οι αρχές του φθινοπώρου είναι θερμές και συχνά ξηρές, κυρίως λόγω της επίδρασης του νότιου ανέμου «foehn», η παρουσία του οποίου είναι συχνή αυτή την περίοδο.

Το γεωλογικό υπόστρωμα παρουσιάζει ποικιλομορφία. Δυτικά, αποτελείται κυρίως από «Sables Fauves» (άμμο καστανόξανθου χρώματος), θαλάσσιο σχηματισμό της Τριτογενούς περιόδου, το νότιο όριο του οποίου συμπίπτει με το όριο της γεωγραφικής περιοχής. Ο σχηματισμός καλύπτεται από παλαιά αλλουβιακά στρώματα των οποίων τα χαλίκια σχηματίζουν κολλούβιο πάνω στις πλαγιές.

Πιο ανατολικά, ο αμμώδης σχηματισμός «Sables Fauves» χάνεται και αντικαθίσταται από μολάσσες, τα ασβεστολιθικά στρώματα των οποίων χαρακτηρίζουν έντονα το τοπίο.

Τα εδάφη που αναπτύσσονται στο υπόστρωμα αυτό είναι:

— είτε αργιλοασβεστώδη εδάφη που έχουν αναπτυχθεί πάνω στις μολάσσες,

— είτε όξινα εκπλυθέντα εδάφη που έχουν αναπτυχθεί επί του αμμώδους σχηματισμού «Sables Fauves» και σε χαλικώδη κολλούβια.

Τα εδάφη αυτά είναι φτωχά σε ανόργανα στοιχεία.

Η αποστράγγιση των πλεοναζόντων υδάτων εξασφαλίζεται από την πλαγιά και, για το δυτικό τμήμα της περιοχής, από την αμμώδη σύσταση και την πετρώδη φύση του εδάφους.

Η περίπλοκη δομή του αναγλύφου κατά μήκος των κύριων αξόνων (Adour/Arros), των οποίων η κατεύθυνση ακολουθεί συχνά την τεκτονική, καθώς και η διαίρεση σε δευτερογενή υβώματα, δημιουργούν ένα μωσαϊκό θέσεων των οποίων ο προσανατολισμός ποικίλλει σημαντικά.

Η μορφολογία των κοιλάδων είναι εμφανώς ανομοιογενής. Η δυτική πλευρά τους είναι συνήθως απόκρημνη, σε αντίθεση με την ανατολική πλευρά τους, της οποία η κλίση είναι ήπια.

Ήδη από τα τέλη του Μεσαίωνα, πέραν των ερυθρών οίνων και των οίνων «Siller» που παράγονται σε μεγάλο τμήμα της λεκάνης του ποταμού Adour και προορίζονται για τους ορεσίβιους των Πυρηναίων, στα δυτικά της γεωγραφικής περιοχής παράγονται λευκοί οίνοι οι οποίοι εξάγονται στη βόρεια Ευρώπη, ήδη από τον 17ο αιώνα.

Η διαδοχική εμφάνιση του περονόσπορου, του ωιδίου και της φυλλοξήρας, καθώς και η υψηλή ζήτηση οίνου για απόσταξη αρμανιάκ, έχουν ως αποτέλεσμα τη σημαντική μείωση των αμπελουργικών εκτάσεων που προορίζονται για την παραγωγή ποιοτικών οίνων, σε σύγκριση με τις οποίες θα προτιμηθούν οι ποικιλίες αμπέλου με χαμηλά πρέμνα «Piquepoules», οι οποίες χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που προορίζονται για απόσταξη.

Τέλος, η εκμηχάνιση της γεωργίας, στα μέσα του 20ου αιώνα, οδήγησε στην αύξηση των καλλιεργήσιμων εκτάσεων αραβοσίτου και ενέτεινε την μείωση των αμπελουργικών εκτάσεων.

Η πρώτη συνδικαλιστική οργάνωση για την προστασία των οίνων «Saint-Mont» ιδρύθηκε το 1957. Ήδη από το 1970, πήρε την πρωτοβουλία για την ανανέωση ενός αμπελώνα του οποίου η ποικιλιακή σύνθεση βασίζεται σε τοπικές ποικιλίες αμπέλου όπως οι μαύρες ποικιλίες tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N και fer N ή οι λευκές ποικιλίες arrufiac B, courbu B, gros manseng B και petit manseng B.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Saint-Mont» αναγνωρίστηκε το 2011.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν έντονο χρώμα. Στο στόμα, χαρακτηρίζονται συνήθως από σημαντική συγκέντρωση αρωμάτων, που συχνά απελευθερώνουν νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων. Η τανική δομή τους προσφέρει στους οίνους αυτούς καλές δυνατότητες παλαίωσης, που επιτρέπουν την απόκτηση σύνθετων αρωμάτων ζαχαρωμένων φρούτων και μπαχαρικών, τα οποία παραπέμπουν συχνά σε νότες ξύλου λόγω της ωρίμασης τους σε βαρέλια.

Οι ροζέ οίνοι έχουν ενίοτε έντονο χρώμα και στη μύτη χαρακτηρίζονται συνήθως από νότες κόκκινων φρούτων. Στο στόμα, η ζωντανή επίγευσή τους καθιστά τους οίνους αρμονικούς προσδίδοντάς τους καλή ισορροπία μεταξύ λιπαρότητας και οξύτητας.

Οι λευκοί οίνοι είναι πολύ αρωματικοί, λιπαροί και ισορροπημένοι χάρη στην παρουσία της ποικιλίας gros manseng B.

Ο αμπελώνας είναι φυτεμένος στα πλέον ευνοϊκά αγροτεμάχια, τα οποία κατανέμονται σε νησίδες, διασκορπισμένες σε πλαγιές με καλό προσανατολισμό, και χαρακτηρίζονται από φτωχά σε ανόργανα στοιχεία και καλά αποστραγγιζόμενα εδάφη.

Η γεωγραφική περιοχή ανήκει στην υδρολογική λεκάνη του ποταμού Adour, ενώ στην ποικιλιακή σύνθεση της κυριαρχούν η ποικιλία tannat N και οι ποικιλίες gros manseng B και petit manseng B, οι οποίες είναι ιδιαιτέρως προσαρμοσμένες στο υγρό κυρίως κλίμα της γεωγραφικής περιοχής και στα βαθιά εδάφη της. Ωστόσο, το γεγονός ότι βρίσκεται στο σταυροδρόμι διαφόρων αμπελουργικών περιοχών έχει εμπλουτίσει τον αμπελώνα με υλικό από τις γειτονικές περιοχές και, ειδικότερα όσον αφορά τον ιστορικό φυτικό πλούτο της, με την ποικιλιακή τριλογία των ποικιλιών cabernet franc N, cabernet-sauvignon N και merlot N της υδρολογικής λεκάνης του ποταμού Γαρούνα, η φύτευση των οποίων ευνοείται εξίσου από την επίδραση του ωκεάνιου κλίματος.

Οι πρακτικές που ακολουθούν οι παραγωγοί έχουν καταστήσει υποχρεωτική τη χειρωνακτική συγκομιδή ποικιλιών αμπέλου που προορίζονται για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Καθιερώθηκε περίοδος ωρίμασης σε δεξαμενές μετά τη ζύμωση, προκειμένου ο οίνος να αποκτήσει περίπλοκα αρώματα, αλλά κυρίως για να προκύψουν στρογγυλές, μεταξένιες τανίνες. Ως εκ τούτου, η παλαίωση των οίνων διαρκεί τουλάχιστον έως την 1η Μαρτίου μετά τη συγκομιδή.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος περαιτέρω προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Saint-Mont» μπορεί να συνοδεύεται από την πρόσθετη ονομασία που προσδιορίζει την ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Sud-Ouest», σύμφωνα με τις διατάξεις που ορίζονται στις προδιαγραφές.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

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