MUUT SÄÄDÖKSET

# EUROOPAN KOMISSIO

## Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohdan mukaisesti

(2021/C 24/18)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN MUUTTAMISTA KOSKEVAN VAKIOMUUTOKSEN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”SAINT-MONT”**

**PDO-FR-A0711-AM01**

**Tiedonannon päivämäärä: 3.11.2020**

**HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT**

1. **Rajattu maantieteellinen alue**

Risclen kunta korvataan tekstillä ”Riscle (entinen Risclen kunta)”, koska Risclen ja Cannet’n kunnat ovat yhdistyneet.

Sama muutos on tehty yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaan.

2. **Rypälelajike**

Viiniköynnöslajikkeita täsmennetään viinin värin mukaan.

Punaviinien ja roseeviinien viiniköynnöslajikkeisiin on lisätty sopeutumisen edesauttamiseksi lajikkeet Manseng N ja Tardif N. Näillä kahdella Pyreneiden juurelta peräisin olevalla alkuperäislajikkeella vastataan ilmaston, ympäristön ja tekniikan kehitykseen. Tardif N -lajikkeen myöhäinen kypsymisajankohta sekä sen pippurimaiset aromit ja silkinpehmeät tanniinit ovat otollisia ominaisuuksia, kun ilmasto lämpenee. Tämä lajike ei myöskään ole erityisen herkkä harmaahomeelle. Manseng N -lajikkeen erityisenä etuna on se, että kypsien rypäleiden alkoholipitoisuus on tavanomaista alhaisempi. Näiden kahden lajikkeen ansiosta viinien sekoituksia saadaan tasapainotettua (aromit lisääntyvät samalla, kun alkoholipitoisuus laskee).

Roseeviinien viiniköynnöslajikkeissa täydentävät lajikkeet Cabernet-Sauvignon ja Fer N siirretään päälajikkeisiin, jotta ne tulisivat aiempaa paremmin esiin. Valkoiset lajikkeet, jotka oli alun perin sisällytetty viiniköynnöslajikkeiden osuuksia koskeviin sääntöihin mutta joita ei mainittu tässä kohdassa, lisätään lisälajikkeiden luetteloon, johon kuuluvat entuudestaan lajikkeet Cabernet franc N ja Merlot N, seuraavalla tekstillä: ”Manseng B, Arrufiac B, Petit courbu B, Courbu B, Petit manseng B”.

Nämä muutokset eivät aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

3. **Osuus viinitilalla**

Viiniköynnöslajikkeisiin tehtyjen muutosten vuoksi osuuksia koskevat säännöt esitetään viinin värin mukaan.

Punaviinien ja roseeviinien osalta tuote-eritelmään lisätään osuutta koskevia sääntöjä, jotka liittyvät sopeutumisen edesauttamiseksi eritelmään lisättyihin uusiin lajikkeisiin, seuraavasti: ”Lisälajikkeiden Tardif N ja Manseng N yhteenlaskettu osuus saa olla enintään 5 prosenttia.”

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

Valkoviinien osalta päälajiketta vahvistetaan nostamalla sen vähimmäisosuus 50 prosentista 60 prosenttiin viiniköynnöslajikkeista.

Tuote-eritelmään lisätään pieniä rypäleentuottajia koskevia erityismääräyksiä: ”Lukuun ottamatta sopeutumista edesauttavien lajikkeiden Tardif N ja Manseng N osuutta ja kutakin väriä (valkoinen tai punainen) koskevia määräyksiä, osuutta koskevat määräykset eivät koske rypäleentuottajia, jotka eivät itse viiniytä satoaan, joiden viljelyala tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Saint-Mont” varustetun viinin valmistusta varten on kutakin väriä kohti alle 1,5 hehtaaria ja joiden viljelyalalla päälajikkeiden osuus kaikista viiniköynnöslajikkeista on tietyn värin osalta vähintään 50 prosenttia.” Viinin valmistukseen osallistuvista toimijoista 98 prosenttia on osuuskuntien jäseniä. Mikäli nämä viininviljelijät velvoitettaisiin viljelemään kaikkia tuote-eritelmässä mainittuja rypälelajikkeita näin pienillä pinta-aloilla, vaarana olisi, että heille aiheutuisi huomattavia ongelmia, koska viljeltäviä lajikkeita olisi pinta-alaan nähden paljon. Lisäksi alueella on olemassa osuustoiminnallinen kellarijärjestelmä, joka antaa nimenomaan mahdollisuuden noudattaa sekoituksia koskevia sääntöjä sen mukaan, mitä rypälelajikkeita alueella viljellään.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

4. **Viiniköynnösten välinen etäisyys**

Samalla rivillä olevien köynnösten välistä vähimmäisetäisyyttä pienennetään 0,90 metristä 0,80 metriin.

Tällä toimenpiteellä saadaan kasvatettua tiheyttä, kun köynnösten välinen vähimmäisetäisyys pienenee. Istutustiheyden lisäys kiihdyttää viiniköynnösten välistä kilpailua, jolloin niiden juurakko syvenee, minkä ansiosta kasvupaikan ominaisuudet pääsevät paremmin esiin viinin maussa.

Sama muutos on tehty yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan.

5. **Viljelylohkon enimmäistuotos**

Roseeviinien osalta enimmäistuotos lasketaan 10 000 kilogrammasta hehtaaria kohden 9 500 kilogrammaan hehtaaria kohden, eli enimmäistuotos on vastedes sama kuin punaviineillä. Näin ollen roseeviinien ja punaviinien viljelylohkoja hoidetaan yhtäläisellä tavalla, kun kyseessä ovat valvontasuunnitelman kattamat määräykset, toisin sanoen keskimääräisen enimmäistuotoksen ja sadonkorjuun osalta. Koska korjuupaino on punaviineillä ja roseeviineillä sama (9 500 kg), ainoa näitä kahta väriä erottava tekijä on sadonkorjuumenetelmä.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

6. **Viljelykäytännöt**

Korvataan seuraava määräys: ”Jotta maaperän ominaispiirteet, jotka ovat kasvupaikan ominaisuuksien perustavanlaatuinen osatekijä, pysyisivät ennallaan, rajattuun viljelyalueeseen kuuluvien viininviljelylohkojen pientareilla on ylläpidettävä kasvipeitettä.” tekstillä: ”Kemiallinen rikkakasvien torjunta on kielletty pientareilla.” Tällä pyritään mahdollistamaan käytäntöjen aiempaa tarkoituksenmukaisempi valvonta.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

7. **Vanhoja viiniköynnöksiä koskeva määräys**

Jotta pystytään säilyttämään tiettyjä historiallisesti ja geneettisesti arvokkaita viiniköynnöksiä, jotka muutoin todennäköisesti raivattaisiin lähiaikoina vuosina 2021–2040, koska ne eivät enää täytä tuote-eritelmässä edellytettyjä istutustiheysvaatimuksia, tuote-eritelmään on lisätty erityismääräyksiä:

”Sadosta, joka saadaan sellaisilta tämän tuote-eritelmän hyväksymispäivänä käytössä olevilta viininviljelylohkoilta, joilla istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä hehtaaria kohti, jotka eivät täytä jotakin rivien välistä etäisyyttä ja samalla rivillä olevien köynnösten välistä etäisyyttä koskevaa määräystä ja jotka on merkitty tarkistetun alkuperänimityksen ”Saint-Mont” vanhojen viiniköynnösten (”vieilles vignes”) rekisteriin, on oikeus käyttää tarkistettua alkuperänimitystä siihen saakka, kun asianomaiset köynnökset raivataan. Vanhojen viiniköynnösten rekisteriä tarkistetaan vuosittain seuraavien kriteerien mukaan:

— Viiniköynnökset on istutettu ennen vuotta 1982.

— Viiniköynnöksiä on kasvatettava niin, että ne tukilangoitetaan kasvamaan pystysuunnassa (palissage plan relevé), ja tuetun lehdistön korkeuden on oltava vähintään 0,6 kertaa köynnösrivien välinen etäisyys.

— Lohkoilla, joiden istutustiheys on yli 3 600 köynnöstä hehtaarilla, enimmäistuotos on 50 hl/ha.

— Lohkoilla, joiden istutustiheys on alle 3 600 köynnöstä hehtaarilla mutta yli 3 200 köynnöstä hehtaarilla, enimmäistuotos on 45 hl/ha.

— Lohkoilla, joiden istutustiheys on alle 3 200 köynnöstä hehtaarilla mutta yli 2 600 köynnöstä hehtaarilla, enimmäistuotos on 40 hl/ha.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

8. **Rypäleiden sokeripitoisuus**

Koska tuote-eritelmään on lisätty rypälelajikkeita, näiden lajikkeiden sokeripitoisuus täsmennetään puna- ja roseeviinien osalta:

Tardif N, Manseng N: punaviineissä 189 grammaa sokereita puristemehulitrassa

Tardif N, Manseng N: roseeviineissä 180 grammaa sokereita puristemehulitrassa

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

9. **Viinin sekoitus**

Tuote-eritelmään on lisätty sopeutumista edesauttavien lajikkeiden sekoituksia koskevia sääntöjä roseeviineille ja punaviineille: ”Viinit valmistetaan sekoituksesta, jossa sopeutumisen edesauttamiseksi lisättyjen lajikkeiden Tardif N ja Manseng N yhteenlaskettu osuus on enintään 10 prosenttia.”

Punaviinien sekoituksessa Tannat-lajiketta vahvistetaan niin, että sen vähimmäisosuus nostetaan 50 prosentista 60 prosenttiin.

Valkoviinien sekoituksessa Gros manseng -lajiketta vahvistetaan niin, että sen vähimmäisosuus nostetaan 50 prosentista 60 prosenttiin.

Roseeviinien sekoituksessa:

— Sääntö ”Viinit valmistetaan sekoituksesta, jossa on vähintään päälajiketta ja täydentäviä lajikkeita” muutetaan muotoon ”Viinit valmistetaan sekoituksesta, jossa on vähintään kahta päälajiketta”. Joinain satovuosina Tannat sopii huonosti roseeviinin valmistukseen (fenolisen ja teknisen kypsyyden eroaminen toisistaan, vaikeus löytää tasapainoa alkoholipitoisuuden ja happamuuden välille). Toisaalta taas Cabernet-Sauvignon ja Fer N sopisivat paremmin roseeviinin tuotantoon (alhaisempi alkoholipitoisuus). Tämä uusi sekoitussääntö antaa enemmän liikkumavaraa roseeviinien valmistukseen.

— Valkoiset lajikkeet kuvataan seuraavasti: ”Viinit valmistetaan sekoituksesta, jossa valkoisten lajikkeiden Manseng B, Arrufiac B, Petit courbu B, Courbu B ja Petit manseng B osuus on enintään 10 prosenttia.”

— Seuraavat säännöt poistetaan: virke ”Sekoituksessa minkään lajikkeen osuus ei saa olla yli 70 prosenttia” muutetaan muotoon ”Sekoituksesta suurin osa on päälajiketta”.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

10. **Viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö**

Aiemmin kielletty hiilten käyttö sallitaan rajoitetusti ja vähäisessä määrin: ”Roseeviinien valmistuksessa sallitaan viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö rypäleen puristemehuissa niin, että tietyn viininvalmistajan tietystä sadosta valmistamien roseeviinien määrästä enintään 20 prosentissa on lupa käyttää tällaisia hiiliä.” Tarkoituksena on kohdentaa hiilten käyttö eriin, joiden aistinvarainen tai analyyttinen laatu on tavanomaista heikompi (erityisesti hapettumisilmiöihin liittyvät aromaattiset muutokset) ilman, että tuotteen tyypilliset ominaisuudet muuttuisivat.

Sama muutos on tehty yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaan.

11. **Liikkuminen valtuutettujen varastonpitäjien kesken**

Poistetaan 1 luvun IX kohdan 5 alakohdan b alakohta, joka koskee päivämäärää, jolloin viini lasketaan liikkeelle valtuutettujen varastonpitäjien välillä.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

12. **Tietojen kirjaaminen**

Vanhojen viiniköynnösten rekisteri lisätään pakollisiin rekistereihin, koska tuote-eritelmään on lisätty erityismääräys tiettyjen sellaisten viljelylohkojen säilyttämisestä, joilla kasvaa geneettisesti arvokkaita viiniköynnöksiä.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

13. **Tuotannosta luopumista koskeva ilmoitus**

Tuotannosta luopumista koskevaa kohtaa yksinkertaistetaan niin, että menettelytapa on samanlainen viinien väreistä riippumatta.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

14. **Tärkeimmät tarkastettavat kohdat**

Tuote-eritelmään lisätään vanhojen viiniköynnösten lohkoille suoritettava asiakirja- ja kenttätarkastus.

Tämä muutos ei aiheuta muutoksia yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Saint-Mont

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

*Punaviinit*

Punaviineissä luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 12 tilavuusprosenttia.

Kullakin kaupan pidettäväksi valmiilla pakkaamattomalla tai pakatulla viinierällä on seuraavat ominaisuudet:

— Punaviineissä kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 tilavuusprosenttia.

— Punaviineissä omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litrassa.

— Käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään

— 3 grammaa litrassa punaviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on enintään 14 prosenttia,

— 4 grammaa litrassa punaviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 14 prosenttia.

Kokonaishappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Punaviineillä on voimakas väri. Niiden suutuntumalle on yleensä tunnusomaista suloinen aromikkuus, josta paljastuu usein punaisten ja mustien hedelmien vivahteita. Tanniinisen rakenteen ansiosta näillä viineillä on hyvä kypsytyspotentiaali, joten niissä saattaa kehittyä moniulotteisia kandeerattujen hedelmien ja mausteiden aromeja, joihin yhtyy usein tynnyrikypsytyksessä hankittuja metsäisiä vivahteita.

| Yleiset analyyttiset ominaisuudet | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | |
| Vähimmäishappopitoisuus | |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | |

*Valko- ja roseeviinit*

Valko- ja roseeviineissä luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 11,50 tilavuusprosenttia.

Kullakin kaupan pidettäväksi valmiilla pakkaamattomalla tai pakatulla viinierällä on seuraavat ominaisuudet:

— Valko- ja roseeviineissä kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia.

— Käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään

— 4 grammaa litrassa valko- ja roseeviineissä.

Kokonaishappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Roseeviinien väri on toisinaan voimakas, ja viinien tuoksussa on yleensä punaisten hedelmien vivahteita. Eloisa jälkimaku tekee viineistä harmonisia; täyteläisyys ja hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa.

Valkoviinit ovat hyvin aromaattisia, täyteläisiä ja tasapainoisia Gros manseng B -lajikkeen ansiosta.

| Yleiset analyyttiset ominaisuudet | |
|---|---|
| Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) | |
| Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) | |
| Vähimmäishappopitoisuus | |
| Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) | |
| Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra) | |

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Roseeviinit viiniytetään puristamalla rypäleet suoraan.

— Roseeviinien valmistuksessa sallitaan viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö rypäleen puristemehuissa niin, että tietyn viininvalmistajan tietystä sadosta valmistamien roseeviinien määrästä enintään 20 prosentissa on lupa käyttää tällaisia hiiliä.

— Vettä poistavat väkevöintimenetelmät ovat sallittuja punaviinien osalta, ja osittaisen väkevöinnin enimmäisasteeksi suhteessa käytettyihin määriin asetetaan 10 prosenttia.

— Punaviinien osalta kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 tilavuusprosenttia ja valko- ja roseeviinien osalta enintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

Viljelykäytäntö

— Istutustiheys

Viiniköynnösten vähimmäistiheys on 4 000 köynnöstä hehtaarilla.

Köynnösrivien välinen etäisyys on enintään 2,50 metriä, ja samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,80–1,10 metriä.

Nämä määräykset eivät koske penkereille istutettuja viiniköynnöksiä.

Penkereille istutetuilla viiniköynnöksillä samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,90–1,10 metriä.

— Leikkaussäännöt

Viiniköynnökset leikataan joko yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella tai matalaleikkauksella (Royat-leikkauksella) siten, että silmujen köynnöskohtainen enimmäismäärä on

— 12 silmua Tannat N -lajikkeen osalta,

— 18 silmua Petit courbu B- ja Petit manseng B -lajikkeiden osalta,

— 16 silmua muiden lajikkeiden osalta.

Käytetystä leikkaustavasta riippumatta kussakin köynnöksessä saa olla hedelmää tuottavia oksia hedelmien kypsymisvaiheen alussa enintään

— 10 oksaa Tannat N -lajikkeen osalta,

— 16 oksaa Petit courbu B- ja Petit manseng B -lajikkeiden osalta,

— 12 oksaa muiden lajikkeiden osalta.

— Kastelu on sallittua.

— Tannat N -lajike ja punaviinien valmistukseen tarkoitetut lajikkeet korjataan käsin.

b. *Enimmäistuotokset*

Punaviinit

63 hehtolitraa/ha

Roseeviinit

68 hehtolitraa/ha

Valkoviinit

69 hehtolitraa/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleiden korjuu, viiniytys, viinien valmistus ja kypsytys on suoritettava seuraavien Gersin departementin kuntien alueella tai kuntien alueen jossain osassa:

Kunnat, joiden alue kuuluu kokonaisuudessaan maantieteelliseen alueeseen: 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 (entinen Risclen kunta), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun ja Verlus.

Kunnat, joiden alue kuuluu osittain maantieteelliseen alueeseen: Averon-Bergelle, Dému, Marciac ja Seailles.

7. **Pääasiallinen rypälelajike (pääasialliset rypälelajikkeet)**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Maantieteellinen alue sijaitsee yhtä kaukana eli noin 100 kilometrin päässä sekä Pyreneistä etelässä että Atlantin valtamerestä lännessä. Se sijaitsee kukkula-alueella molemmin puolin Adourin ja sen Arros-sivujoen laaksoa.

Viininä viljellään rinteillä keskellä sekaviljelyyn ja karjankasvatukseen keskittyvää maatalousaluetta, jossa maissinviljelyllä on merkittävä sija.

Maantieteellinen alue ulottuu 46 kunnan alueelle.

Yleisesti ottaen lämpötilat ovat leudot ja melko samankaltaiset koko maantieteellisellä alueella. Sademäärät pienenevät jyrkästi lännestä itään: lännessä vuotuinen sademäärä on 1 000 millimetriä, idässä 800 millimetriä.

Kesä ja alkusyksy ovat kuumia ja usein kuivia erityisesti tänä aikana usein puhaltavan eteläisen föhn-tyyppisen tuulen vaikutuksesta.

Maaperän geologiset ominaisuudet vaihtelevat. Lännessä maaperässä on valtaosin punaruskeaa hiekkakerrostumaa (”Sables Fauves”), joka on muodostunut merenpohjassa tertiäärikaudella ja jonka eteläinen raja vastaa maantieteellisen alueen rajaa. Tämän kerrostuman päällä on muinaista tulvamaata, jonka vierinkiviä on kasautunut alueen rinteille.

Idempänä punaruskea hiekkakerrostuma häviää ja sen tilalle tulee molassi, jonka kalkkikivijuonteet näkyvät maisemassa selvästi.

Tälle maaperälle muodostunut maa-aines on

— joko molassin pohjalta muodostunutta savi- ja kalkkipitoista maata,

— tai punaruskean hiekkakerrostuman ja vierinkivien kasaumien pohjalta muodostunutta huuhtoutunutta hapanta maata.

Tässä maa-aineksessa on vain vähän mineraaleja.

Rinnemaasto ja alueen länsiosassa maan hiekkaisuus ja kivisyys takaavat sen, että ylimääräinen vesi valuu pois.

Maaston monimutkainen rakenne, joka noudattelee usein maankuoren rakennetta myötäileviä pääakseleita (Adour/Arros) ja pirstoutuu sitten toissijaisiksi harjanteiksi, muodostaa mosaiikin, jossa rinteet antavat hyvin moniin eri ilmansuuntiin.

Laaksojen morfologia on hyvin epäsymmetrinen. Länteen viettävällä valuma-alueella rinteet ovat usein jyrkkiä, kun taas itään viettävällä valuma-alueella maasto madaltuu tasaisemmin.

Suuressa osassa Adour-joen allasta tuotettiin Pyreneiden asukkaille suunnattuja punaviinejä ja clairet-viinejä, mutta keskiajan lopulta lähtien maantieteellisen alueen länsiosassa näiden viinien rinnalla alettiin tuottaa valkoviinejä, joita on viety Pohjois-Eurooppaan 1600-luvulta alkaen.

Härmäsienen, viininlehtihomeen ja viinikirvan perättäin aiheuttamien tuhojen sekä armanjakiksi tislattavien viinien suuren kysynnän seurauksena laatuviinien tuotantoon tarkoitettujen viiniköynnösten viljelypinta-ala pieneni huomattavasti, koska niiden sijasta suosittiin tislausviinien tuotantoon käytettäviä matalia ”Piquepoules”-viiniköynnöksiä.

Maatalouden koneellistuminen 1900-luvun puolivälissä kasvatti maissin viljelyalaa ja kiihdytti entisestään viininviljelyyn käytettävissä olevan pinta-alan pienenemistä.

Ensimmäinen Saint-Mont-viinien tuottajien etuja ajava järjestö perustettiin vuonna 1957. Se käynnisti vuonna 1970 viininviljelyalueen uudistamisprosessin, jossa viiniköynnöslajikkeet pohjautuivat paikallisiin rypälelajikkeisiin. Niitä ovat tummat lajikkeet Tannat N, Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N ja Fer N ja valkoiset lajikkeet Arrufiac B, Courbu B, Gros manseng B ja Petit manseng B.

Tarkistettu alkuperänimitys ”Saint-Mont” hyväksyttiin vuonna 2011.

Punaviineillä on voimakas väri. Niiden suutuntumalle on yleensä tunnusomaista suloinen aromikkuus, josta paljastuu usein punaisten ja mustien hedelmien vivahteita. Tanniinisen rakenteen ansiosta näillä viineillä on hyvä kypsytyspotentiaali, joten niissä saattaa kehittyä moniulotteisia kandeerattujen hedelmien ja mausteiden aromeja, joihin yhtyy usein tynnyrikypsytyksessä hankittuja metsäisiä vivahteita.

Roseeviinien väri on toisinaan voimakas, ja viinien tuoksussa on yleensä punaisten hedelmien vivahteita. Eloisa jälkimaku tekee viineistä harmonisia; täyteläisyys ja hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa.

Valkoviinit ovat hyvin aromaattisia, täyteläisiä ja tasapainoisia Gros manseng B -lajikkeen ansiosta.

Viinitarhat sijaitsevat suotuisimmilla viljelylohkoilla, jotka on ryhmitelty saarekkeiksi sopivasti sijaitseville rinteille ja joilla maa-aineksessa on vain vähän mineraaleja ja joilta vesi huuhtoutuu tehokkaasti pois.

Maantieteellinen alue kuuluu Adourin vesistöaltaaseen, jonka viiniköynnöslajikkeista yleisimpiä ovat Tannat N -lajike ja lajikkeet Gros manseng B ja Petit manseng B, jotka ovat sopeutuneet erityisen hyvin maantieteellisen alueen kosteahkoon ilmastoon ja syvään maaperään. Alueen sijainti useiden viininviljelyalueiden solmukohdassa on kuitenkin rikastuttanut viinitarhojen lajikevalikoimaa: alueelle on tullut uusia lajikkeita ympäröiviltä alueilta, ja erityisesti kasvistoa on rikastuttanut Garonne-joen vesistöaltaan kolmen merkittävän lajikkeen Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N ja Merlot N saapuminen alueelle – myös valtameri-ilmaston vaikutus tukee näiden lajikkeiden istuttamista.

Toimijoiden omaksumat menetelmät ovat johtaneet siihen, että punaviinien tuotantoon tarkoitettujen lajikkeiden sato on korjattava käsin.

Väkevöinnin jälkeen punaviinin on annettava kypsyä sammiossa, jotta punaviiniin kehittyy moniulotteisia aromeja ja ennen muuta jotta tanniineista tulee pyöreitä ja silkinpehmeitä. Näin ollen viinejä kypsytetään vähintään sadonkorjuuta seuraavaan maaliskuun 1. päivään asti.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettua alkuperänimitystä ”Saint-Mont” voidaan täydentää tuote-eritelmän määräysten mukaisesti lisänimityksellä, jolla täsmennetään laajempi maantieteellinen yksikkö ”Sud-Ouest” (lounainen alue).

**Linkki eritelmään**

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