DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2021/C 24/18)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O STANDARDNOJ IZMJENI JEDINSTVENOG DOKUMENTA

„SAINT-MONT"

PDO-FR-A0711-AM01

Datum obavijesti: 3.11.2020.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Općina Riscle zamijenjena je riječima „Riscle (bivša općina Riscle)" zbog spajanja općina Riscle i Cannet.

Ta izmjena zahtijeva izmjenu točke 6. jedinstvenog dokumenta.

2. **Sorte vinove loze**

Sorte vinove loze navedene su prema boji vina.

U sorte vinove loze crnih i ružičastih vina za prilagodbu dodane su sorte manseng N i tardif N. Te dvije autohtone sorte koje potječu iz podnožja Pireneja prilagođavaju se klimatskim, ekološkim i tehničkim promjenama Kasna zrelost sorte tardif N i njezina aroma papra i svilenkasti tanini prednost su u kontekstu globalnog zagrijavanja. Osim toga, ta sorta nije posebno osjetljiva na plijesan *botrytis*. Sorta manseng N od nedvojbene je važnosti zbog svoje zrelosti s manjom volumnom alkoholnom jakosti. Te dvije sorte mogu ponovno uspostaviti ravnotežu (više aroma i manje alkohola) u mješavinama sorti.

U sortama vinove loze ružičastih vina dodatne sorte cabernet-sauvignon i fer N mijenjaju se u glavne kako bi se povećala njihova prisutnost. Uz već prisutne sorte cabernet franc N i merlot N, sljedeće bijele sorte koje su prvotno uključene u pravila o udjelima sorti vinove loze, ali nisu navedene u toj rubrici, dodane su na popis pomoćnih sorti: „manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B".

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

3. **Udio na gospodarstvu**

Zbog izmjene sorte vinove loze, pravila o udjelima opisana su prema boji vina.

Za crna i ružičasta vina dodana su pravila o udjelima koja se odnose na dodavanje novih sorti za prilagodbu: „Udio svih pomoćnih sorti tardif N i manseng N iznosi najviše 5 %."

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

Kad je riječ o bijelim vinima, glavna sorta vinove loze ponovno je potvrđena uz povećanje minimalne prisutnosti s 50 na 60 % nasada.

Dodane su posebne odredbe za male proizvođače grožđa: „Izuzev odredaba koje se odnose na udio sorti za prilagodbu tardif N i manseng N i na svaku boju (bijela ili crvena), odredbe o udjelu ne primjenjuju se na subjekte koji proizvode grožđe, ali ne proizvode vino od vlastitog uzgoja i koji obrađuju manje od 1,5 hektara po boji vina s kontroliranom oznakom izvornosti ‚Saint-Mont' te na čijem se gospodarstvu poštuje udio glavnih sorti u iznosu od najmanje 50 % nasada vinove loze predmetne boje." Naime, 98 % gospodarskih subjekata članovi su zadruge. Zahtijevanje sadnje svih sorti navedenih u specifikaciji na tako malim površinama moglo bi ugroziti te vinogradare zbog poteškoća u obradi tako velikih udjela u odnosu na njihovu površinu. Osim toga, postoji koncept zajedničkih podruma koji bi omogućio da se poštuju pravila miješanja ovisno o sortama grožđa prisutnima na tom području.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. **Razmak između trsova**

Najmanji razmak između trsova istog reda smanjen je s 0,9 m na 0,8 m.

Najmanji razmak između trsova istog reda smanjen je s 0,90 m na 0,80 m. Povećanje gustoće dovodi do većeg natjecanja među trsovima, koji će stvoriti dublji sustav korijenja, čime će se omogućiti snažniji izraz posebnosti tog područja.

Ta izmjena zahtijeva izmjenu točke 5. jedinstvenog dokumenta.

5. **Najveće opterećenje po čestici**

Najveće opterećenje za ružičasta vina usklađeno je s opterećenjem za crna vina, odnosno smanjeno je s 10 000 kg/ha na 9 500 kg/ha. Stoga će se čestice na kojima se proizvode sorte ružičastog i crvenog vina jednako obrađivati u kontekstu odredaba koje se kontroliraju planom kontrole, a to su najveće prosječno opterećenje i berba. Budući da je masa berbe crvenih i ružičastih vina jednaka (9 500 kg), te dvije boje razlikuju se samo po načinu berbe.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

6. **Postupci uzgoja**

Sljedeća odredba: „Kako bi se očuvala svojstva tla koja su temeljni element zemljišta, vegetacijski pokrov održava se na uvratinama vinogradarskih čestica koje pripadaju razgraničenom području čestice." zamijenjena je odredbom: „Zabranjeno je kemijsko uništavanje korova na uvratinama.", kako bi se omogućila primjerenija kontrola praksi.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. **Odredbe o starim sortama vinove loze**

Kako bi se očuvali vinogradi od povijesnog i genetskog značaja koji bi mogli biti iskrčeni do 2021. ili do 2040. jer više neće ispunjavati zahtjeve o gustoći iz specifikacije proizvoda, dodane su posebne odredbe:

„Čestice vinove loze zasađene na dan odobrenja ove specifikacije na kojima je gustoća sadnje manja od 4 000 trsova po hektaru, koje nisu u skladu s nekom od odredaba o razmaku između redova i razmaku između trsova u istom redu, i koje su upisane u registar „starih sorti vinove loze" kontrolirane oznake izvornosti „Saint-Mont" pri berbi imaju pravo na kontroliranu oznaku izvornosti sve do njihova krčenja. Registar „starih sorti vinove loze" preispituje se svake godine u skladu sa sljedećim kriterijima:

— vinova loza zasađena je prije 1982.,

— vinova loza uzgaja se upotrebom „vertikalne armature", a visina vezanog lišća najmanje je 0,6 puta veća od razmaka između redova,

— najveći prinos iznosi 50 hl/ha za čestice s gustoćom sadnje većom od 3 600 trsova po hektaru,

— najveći prinos iznosi 45 hl/ha za čestice s gustoćom sadnje manjom od 3 600 trsova po hektaru i većom od 3 200 trsova po hektaru,

— najveći prinos iznosi 40 hl/ha za čestice s gustoćom sadnje manjom od 3 200 trsova po hektaru i većom od 2 600 trsova po hektaru.”.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

8. **Sadržaj šećera u grožđu**

Zbog dodavanja sorti grožđa utvrđuje se sadržaj šećera za te sorte za crna i ružičasta vina:

tardif N, manseng N: 189 grama šećera po litri mošta za crna vina,

tardif N, manseng N: 180 grama šećera po litri mošta za ružičasta vina.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

9. **Miješanje sorti**

Za ružičasta i crna vina dodana su pravila miješanja sorti za prilagodbu: „Vina se proizvode od mješavine u kojoj je udio svih relevantnih sorti za prilagodbu (tardif N i manseng N) najviše 10 %.”.

U mješavini crnih vina sorta tannat ponovno je potvrđena uz povećanje minimalnog postotka s 50 % na 60 %.

U mješavini crnih vina sorta tannat ponovno je potvrđena uz povećanje minimalnog postotka s 50 % na 60 %.

U mješavini ružičastih vina:

— Sljedeće pravilo: „Vino se proizvodi od mješavine u kojoj su prisutne barem glavna sorta i pomoćne sorte” izmijenjeno je u „Vino se proizvodi od mješavine u kojoj su prisutne barem dvije glavne sorte”. Sorta tannat iz nekih berbi nije prikladna za proizvodnju ružičastog vina (razlika između fenolne i tehnološke zrelosti, teško je pronaći ravnotežu između volumne alkoholne jakosti i kiselosti). S druge strane, cabernet-sauvignon i fer N bili bi prikladniji za proizvodnju ružičastog vina (niža volumna alkoholna jakost). Tim novim pravilom o miješanju omogućuje se veća fleksibilnost u proizvodnji ružičastih vina.

— Bijele sorte opisane su kako slijedi: „Vina se proizvode od mješavine u kojoj udio bijelih sorti manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B iznosi najviše 10 %”.

— Brišu se sljedeća pravila: „Pri miješanju sorti ni jedna sorta ne smije prelaziti 70 %” i „Pri miješanju sorti udio je glavne sorte većinski”.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

10. **Enološki ugljen**

Prethodno zabranjena upotreba ugljena uvedena je na uređen način i uz ograničenje: „Kad je riječ o proizvodnji ružičastih vina, dopuštena je upotreba enološkog ugljena za mošt, do granice od 20 % količine ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede predmetni vinar.”. Cilj je usmjeriti njihovu upotrebu na serije slabije organoleptičke ili analitičke kvalitete (npr. pogoršanje aroma povezano s oksidacijom) bez mijenjanja tipičnih svojstava proizvoda.

Ta izmjena zahtijeva izmjenu točke 5. jedinstvenog dokumenta.

11. **Kretanje između ovlaštenih skladišta**

U poglavlju 1. odjeljku IX. briše se točka 5. podtočka (b), koja se odnosi na kretanje između ovlaštenih skladišta.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

12. **Vođenje evidencija**

Registar starih sorti vinove loze dodan je na popis obveznih registara zbog dodavanja posebne odredbe o očuvanju čestica vinove loze od genetskog značaja.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

13. **Izjava o odustajanju od proizvodnje**

Stavak koji se odnosi na odustajanje od proizvodnje pojednostavljen je kako se ne bi pravila razlika prema boji vina.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

14. **Glavni elementi koje treba kontrolirati**

Za takozvane čestice na kojima se uzgajaju stare sorte vinove loze dodan je dokumentacijski i terenski pregled.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv proizvoda**

Saint-Mont

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

4. **Opis vina**

Crna vina

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 12 % za crna vina.

Svaka serija vina koja je spremna za stavljanje na tržište u rasutom stanju ili u pakiranjima ima sljedeća svojstva:

— ukupna alkoholna jakost crnih vina nakon pojačavanja ne prelazi 13,5 %,

— sadržaj jabučne kiseline u crnim vinima iznosi najviše 0,4 grama po litri,

— sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) iznosi najviše:

— 3 grama po litri za crna vina čija prirodna volumna alkoholna jakost ne prelazi 14 %,

— 4 grama po litri za crna vina čija je prirodna volumna alkoholna jakost veća od 14 %.

Ukupni sadržaj kiselina, hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumpornog dioksida u skladu su s propisima Unije.

Crna vina intenzivne su boje. Obično im je svojstvena kvalitetna koncentracija okusa koja često otkriva note šumskog voća crvenih i crnih plodova. Taninska struktura tim vinima daje dobar potencijal odležavanja, što im omogućuje da poprime složene arome kandiranog voća i začina, često u kombinaciji s notama drva povezanima s dozrijevanjem u drvenim bačvama.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

Bijela i ružičasta vina

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost bijelih i ružičastih vina iznosi 11,50 %.

Svaka serija vina koja je spremna za stavljanje na tržište u rasutom stanju ili u pakiranjima ima sljedeća svojstva:

— ukupna alkoholna jakost bijelih i ružičastih vina nakon pojačavanja ne prelazi 12,5 %,

— sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) iznosi najviše:

— 4 grama po litri za bijela i ružičasta vina,

Ukupni sadržaj kiselina, hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumpornog dioksida u skladu su s propisima Unije.

Ružičasta vina katkad su intenzivne boje, i svojstvenog mirisa s primjesama šumskog voća. U pogledu okusa njihov ih krajnji živi ton svrstava u harmonična vina s dobrom ravnotežom između pastoznosti i kiselosti.

Bijela su vina vrlo aromatična, pastozna i uravnotežena zahvaljujući sorti gros manseng B.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. **Enološki postupci**

a. *Posebni enološki postupci*

Poseban enološki postupak

— Ružičasta vina proizvode se izravnim prešanjem.

— Kad je riječ o proizvodnji ružičastih vina, dopuštena je upotreba enološkog ugljena za mošt, do granice od 20 % količine ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede predmetni vinar.

— Tehnike pojačavanja vina oduzimanjem vode dopuštene su za crna vina, a najveća stopa djelomičnog koncentriranja u odnosu na upotrijebljenu količinu iznosi 10 %.

— Ukupna prirodna volumna alkoholna jakost crnih vina nakon pojačavanja iznosi najviše 13,5 %, a bijelih i ružičastih 12,5 %.

Uz prethodno navedene odredbe, u pogledu enoloških postupaka u proizvodnji vina potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Unije te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

Postupak uzgoja

— Gustoća sadnje

Najmanja gustoća vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru.

Razmak između redova ne smije biti veći od 2,5 metra, a razmak između trsova u istom redu mora iznositi od 0,8 metara do 1,1 metra.

Te se odredbe ne primjenjuju na terasaste vinograde.

Za terasaste vinograde razmak između trsova u istom redu iznosi od 0,9 do 1,1 metra.

— Pravila o rezidbi

Vinova loza reže se na uzgojni oblik Guyot (jednostruki ili dvostruki) ili kratkom rezidbom (na uzgojni oblik kordonca Royat) s najviše (po trsu):

— 12 pupova za sortu tannat N,

— 18 pupova za sorte petit courbu B i petit manseng B,

— 16 pupova za ostale sorte.

Bez obzira na korištenu tehniku rezidbe, broj rodnih izbojaka po trsu u „početku dozrijevanja" ne smije biti veći:

— od 10 za sortu tannat N,

— od 16 za sortu petit courbu B i petit manseng B ,

— od 12 za ostale sorte.

— Navodnjavanje se smije odobriti.

— Sorta tannat N i sorte namijenjene proizvodnji crnih vina beru se ručno.

b. *Najveći prinosi*

Crna vina

63 hektolitara po hektaru

Ružičasta vina

68 hektolitara po hektaru

Bijela vina

69 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na čitavom ili djelomičnom području sljedećih općina u departmanu Gers:

Općine čije područje u cijelosti pripada zemljopisnom području: 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.

Općine čije područje djelomično pripada zemljopisnom području: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Glavne sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Zemljopisno područje nalazi se na jednakoj udaljenosti, koja iznosi otprilike 100 kilometara, od Pireneja na jugu i od Atlantskog oceana na zapadu. Proteže se na predjelu brežuljaka smještenih s obje strane doline rijeke Adour i njezina pritoka, rijeke Arros.

Čestice vinove loze raštrkane su po obroncima u središtu poljoprivredne regije na kojoj prevladavaju mješoviti uzgoj i stočarstvo, u kojoj uzgoj kukuruza zauzima važno mjesto.

Obuhvaća područje od 46 općina.

Temperature, koje su većinom blage, prilično su ujednačene na cijelom zemljopisnom području. Padaline imaju snažan gradijent, sa zapada na istok, od 1 000 milimetara godišnje do 800 milimetara godišnje.

Ljeto i rana jesen topli su i često suhi, posebno zbog djelovanja južnog vjetra fena, koji u tom razdoblju često puše.

Geološki supstrat je raznolik. Na zapadu ga uglavnom predstavlja zlatasti pijesak (fr. „Sables Fauves"), morska formacija iz tercijara, čija se južna granica podudara s granicom zemljopisnog područja. Iznad njega nalaze se stari aluvijalni vodonosnici čiji šljunak zasipava padine.

Nešto istočnije zlatasti pijesak nestaje, a zamjenjuje ga molasa, s vapnenačkim naslagama koje jasno obilježavaju krajolik.

Tla razvijena na tom supstratu mogu biti:

— glinovito-vapnenačka tla razvijena na molasi, ili

— kisela isprana tla nastala na zlatastom pijesku i šljunčanom koluviju.

Ta su tla siromašna mineralnim tvarima.

Otjecanje viška vode osigurano je padinama odnosno, u zapadnom dijelu područja, pjeskovitom teksturom i kamenitošću tla.

Složena struktura reljefa duž glavnih osi (rijeke Adour i Arros), čiji je smjer često pod utjecajem tektonskih ploča, te podjela na sekundarne vrhove, oblikuju mnoštvo površina vrlo različitih smjerova.

Morfologija dolina izrazito je asimetrična. Zapadni obronci često su strmi, za razliku od istočnih obronaka blagog pada.

Od kraja srednjeg vijeka, osim crnih vina i vina „clairets", koja se pretežno proizvode u kotlini rijeke Adour i koja su namijenjena ljudima koji žive na pirenejskim planinama, na zapadu zemljopisnog područja proizvode se bijela vina, koja se već od sedamnaestog stoljeća izvoze u sjevernu Europu.

Uzastopna pojava pepelnice, peronospore i filoksere, kao i velika potražnja za vinom za destilaciju armagnaca, dovela su do znatnog smanjenja površine vinove loze namijenjene proizvodnji kvalitetnih vina, pred kojima prednost dobivaju sorte „piquepoules", odnosno vinova loza niskog rasta koja se upotrebljava za proizvodnju vina za destilaciju.

Naposljetku, mehanizacija poljoprivrede sredinom dvadesetog stoljeća dovela je do širenja površina na kojima se uzgaja kukuruz i pojačala je smanjenje vinogradarskih površina.

Prvi sindikat za zaštitu vina „Saint-Mont" osnovan je 1957. te je 1970. pokrenuo obnovu vinograda koji se temelji na lokalnim sortama, kao što su crne sorte, tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N i fer N ili bijele sorte, arrufiac B, courbu B, gros manseng B i petit manseng B.

Kontrolirana oznaka izvornosti „Saint-Mont" priznata je 2011.

Crna vina intenzivne su boje. Obično im je svojstvena kvalitetna koncentracija okusa koja često otkriva note šumskog voća crvenih i crnih plodova. Taninska struktura tim vinima daje dobar potencijal odležavanja, što im omogućuje da poprime složene arome kandiranog voća i začina, često u kombinaciji s notama drva povezanima s dozrijevanjem u drvenim bačvama.

Ružičasta vina katkad su intenzivne boje i svojstvenog mirisa s primjesama šumskog voća. U pogledu okusa njihov ih krajnji živi ton svrstava u harmonična vina s dobrom ravnotežom između pastoznosti i kiselosti.

Bijela su vina vrlo aromatična, pastozna i uravnotežena zahvaljujući sorti gros manseng B.

Vinogradi su posađeni na najpogodnijim česticama, razvrstanima u cjeline koje su raspoređene na pravilno usmjerenim padinama, s dobro isušenim tlima koja su siromašna mineralnim tvarima.

Zemljopisno područje pripada slijevu rijeke Adour, a dominantne sorte vinove loze su tannat N, gros manseng B i petit manseng B, posebno prilagođene prilično vlažnoj klimi zemljopisnog područja i dubokim tlima. Međutim, njegov položaj na križištu više vinogradarskih regija obogatio je te vinograde utjecajima iz okolnih regija, od posebne koristi za njegovu biljnu baštinu, koja uključuje trilogiju slijeva rijeke Garonne, a čine ju cabernet franc N, cabernet-sauvignon N i merlot N, čijem uzgoju pogoduje i utjecaj oceanske klime.

Prakse koje provode gospodarski subjekti dovele su do obvezne ručne berbe sorti namijenjenih proizvodnji crnih vina.

Uvedeno je razdoblje dozrijevanja u bačvama nakon fermentacije kako bi se dobilo crno vino sa složenim aromama, ali prije svega kako bi tanini postali zaokruženi i svilenkasti. Vina stoga dozrijevaju najmanje do 1. ožujka nakon berbe.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Kontrolirana oznaka izvornosti „Saint-Mont” može se dopuniti dodatnim nazivom kojim se navodi veća zemljopisna cjelina „Sud-Ouest” (jugozapad) u skladu s odredbama utvrđenima u specifikaciji.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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