EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(2021/C 24/18)

Ez az értesítés az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS AZ EGYSÉGES DOKUMENTUMOT ÉRINTŐ STANDARD MÓDOSÍTÁSRÓL

„SAINT-MONT”

OEM-FR-A0711-AM01

Az értesítés időpontja: 2020.11.3.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Riscle település helyébe Riscle és Cannet települések egyesülését követően a „Riscle (a korábbi Riscle település)” megjelölés lép.

E módosítás következtében módosult az egységes dokumentum 6. pontja.

2. **Szőlőfajták**

A szőlőfajtákat a bor színe szerint kell meghatározni.

A vörösborok és rozéborok szőlőfajtáinak felsorolása kiegészül az éghajlatváltozáshoz való alkalmazkodás célját szolgáló Manseng N és Tardif N fajtákkal. Ez a Pireneusok aljáról (Piemont Pyrénéen) származó két őshonos fajta megfelel az éghajlati, környezeti és technikai fejleményeknek. A Tardif N fajta késői érése, valamint borsos aromái és selymes tanninjai többletértéket jelentenek a globális felmelegedés közepette. Ráadásul ez a fajta nem különösebben érzékeny a botritiszre. A Manseng N jelentőségét az adja, hogy érett állapotban alkoholtartalma alacsonyabb. E két fajta révén helyreállítható az egyensúly a házasításokban (több aroma és kevesebb alkohol).

A rozéborok szőlőfajtáin belül a Cabernet Sauvignon és a Fer N kiegészítő fajták fő fajtákká válnak, mivel nagyobb arányban vannak jelen. A szőlőfajták arányaira vonatkozó szabályokban eredetileg szereplő, de ebben a rovatban fel nem tüntetett fehér fajták felkerültek a kiegészítő szőlőfajták listájára, az abban már szereplő Cabernet Franc N és Merlot N fajták mellé: „Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B, Petit Manseng B”.

Ezek a módosítások nem vonják maguk után az egységes dokumentum módosítását.

3. **A gazdaságon belüli arány**

A szőlőfajták módosítása nyomán az arányokra vonatkozó szabályok leírása a bor színe szerint történik.

A vörösborok és a rozéborok esetében az eddigi szabályok továbbiakkal egészülnek ki az alkalmazkodás célját szolgáló új fajták hozzáadására vonatkozóan: „A Tardif N és a Manseng N kiegészítő fajták összesített aránya legfeljebb 5 %.”

([1]) HL L 9., 2019.01.11., 2. o.

A fehérborok esetében a fő szőlőfajta megerősítést nyer azáltal, hogy a szőlőfajtákon belüli minimális aránya 50 %-ról 60 %-ra emelkedik.

A szöveg egyedi rendelkezésekkel egészül ki a kis szőlőtermesztőkre vonatkozóan: „Az alkalmazkodás célját szolgáló Tardif N és Manseng N fajták arányára vonatkozó és az egyes színek (fehér vagy vörös) szerinti rendelkezések kivételével az arányra vonatkozó rendelkezések nem alkalmazandók azokra a bort nem készítő szőlőtermesztő gazdasági szereplőkre, akik színenként kevesebb mint 1,5 hektárt művelnek a „Saint-Mont" ellenőrzött eredetmegjelöléssel, és akik gazdaságában az adott szín tekintetében a fő szőlőfajták aránya legalább 50 %.". A gazdasági szereplők 98 %-a ugyanis szövetkezeti tag. Amennyiben ezen szőlőtermesztők számára előírnák, hogy az ilyen kis területeken rendelkezniük kell a termékleírásban említett valamennyi fajtával, az gyengíthetné őket, tekintettel arra, hogy a területükhöz viszonyítva nehéz lenne megvalósítani ezeket az arányokat. Emellett létezik egy szövetkezeti pincészetes struktúra, amely a területen jelen lévő szőlőfajtáknak megfelelően pontosan lehetővé tenné a villamosításra vonatkozó szabályok betartását.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

4. **Tőtávolság**

Az egyazon soron belüli tőkék közötti minimális távolság 0,90 méterről 0,80 méterre csökken.

Ez az intézkedés a minimális tőtávolság csökkentése révén lehetővé teszi a sűrűség növelését. A nagyobb sűrűség nagyobb versenyt eredményez a dugványok között, amelyek mélyebb gyökérrendszert fognak kifejleszteni, ami lehetővé teszi a tájjelleg erőteljesebb kifejeződését.

E módosítás következtében módosult az egységes dokumentum 5. pontja.

5. **Parcellánkénti maximális terhelés**

A rozéborokra vonatkozó maximális terhelés igazodik a vörösborok esetében alkalmazotthoz, így 10 000 kg/ha-ról 9 500 kg/ha-ra változik. Ennek eredményeként a rozé- és a vörösborok parcelláit az ellenőrzési terv révén ellenőrzött előírások, azaz a maximális átlagos terhelés és betakarítás szintjén egyformán kezelik. Mivel a betakarított mennyiség a vörös és a rozé esetében azonos (9 500 kg), a két szín csak a betakarítás módja tekintetében tér el egymástól.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

6. **Művelési gyakorlatok**

Az alábbi rendelkezés helyébe: „A táj alapvető elemét képező talajok jellemzőinek megőrzése érdekében a körülhatárolt parcellaterülethez tartozó szőlőparcellákat körülvevő ekefordulókon növénytakarót kell fenntartani." a következő szöveg lép: „Az ekefordulókon tilos a vegyszeres gyomirtás.", ami a gyakorlatok megfelelőbb ellenőrzésének lehetővé tételét szolgálja.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

7. **A régi szőlőkre vonatkozó rendelkezés**

Egyes történelmi és genetikai jelentőségű szőlőültetvények megőrzése érdekében, amelyeket 2021 és 2040 között kivághatnának, mivel már nem felelnek meg a termékleírásban előírt sűrűségnek, a szöveg a következő különleges rendelkezésekkel egészült ki:

„Az e termékleírás jóváhagyásának időpontjában meglévő azon szőlőparcellák, amelyek ültetési sűrűsége nem éri el a hektáronkénti 4 000 tőkét, és így nem felelnek meg a sorok közötti távolságra és az egyazon sorban található tőkék közötti távolságra vonatkozó rendelkezések valamelyikének, ugyanakkor be vannak jegyezve a „Saint-Mont" ellenőrzött eredetmegjelölés „régi szőlőinek" nyilvántartásába, a szőlőtermésük tekintetében kivágásukig jogosultak az ellenőrzött eredetmegjelölésre. A „régi szőlők" nyilvántartását évente felül kell vizsgálni a következő kritériumok szerint:

– A szőlőültetvényeket 1982 előtt telepítették.

– A szőlőültetvényeket kötelező jelleggel „magasított egyesfüggöny" műveléssel művelik, és a felfuttatott lombállomány magassága a sorok közötti távolság legalább 0,6-szorosa.

– A hektáronként 3 600 tőkénél nagyobb ültetési sűrűségű parcellák esetében a maximális hozam 50 hl/hektár.

– A hektáronként 3 600 tőkénél kisebb és hektáronként 3 200 tőkénél nagyobb ültetési sűrűségű parcellák esetében a maximális hozam 45 hl/hektár.

– A hektáronként 3 200 tőkénél kisebb és 2 600 tőkénél nagyobb ültetési sűrűségű parcellák esetében a maximális hozam 40 hl/hektár.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

8. **A szőlő cukortartalma**

A szőlőfajták hozzáadásának következtében meghatározásra kerül e fajták cukortartalma a vörös- és rozéborok esetében.

Tardif N, Manseng N 189 gramm cukor/liter must a vörösborok esetében

Tardif N, Manseng N 180 gramm cukor/liter must a rozéborok esetében

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

9. **Házasítás**

A rozéborok és a vörösborok esetében a termékleírás kiegészül az alkalmazkodás célját szolgáló fajták házasítására vonatkozó szabályokkal: „A borok olyan házasítással készülnek, amelyben az alkalmazkodás célját szolgáló Tardif N és Manseng N fajták összesített aránya legfeljebb 10 %.”.

A vörösborok házasítása esetében a Tannat fajtát a minimális százalékos arány 50 %-ról 60 %-ra történő emelésével megerősítik.

A fehérborok házasítása esetében a Gros Manseng fajtát erősítik meg a minimális százalékos arány 50 %-ról 60 %-ra történő emelésével.

A rozéborok házasításánál:

– A következő szabály: „A borok olyan házasítással készülnek, amelyben legalább a fő fajta és a kiegészítő fajták jelen vannak.” az alábbiak szerint változik: „A borok olyan házasítással készülnek, amelyben legalább két fő fajta jelen van.”. Egyes évjáratokban ugyanis a Tannat nem alkalmas rozé előállítására (eltérés a fenolos és a technológiai érettség között, nehéz egyensúlyt találni az alkoholtartalom és a savasság között). Ezzel szemben a Cabernet Sauvignon és a Fer N alkalmasabb lenne a rozé előállítására (alacsonyabb alkoholtartalom). Ez az új házasítási szabály nagyobb mozgásteret biztosít a rozé előállításánál.

– A fehér fajtákat a szöveg az alábbiak szerint részletezi: „A borok olyan házasítással készülnek, amelyben a Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B, Petit Manseng B fajták aránya legfeljebb 10 %.”

– A következő szabályokat törölték: „A házasításon belül egyetlen fajta sem haladhatja meg a 70 %-ot”, valamint „A házasításon belül az arányokat tekintve a fő szőlőfajta többségben van”.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

10. **Borászati szén**

Bizonyos keretek között és korlátozottan bevezetésre kerül a korábban tiltott szén használata: „A rozéborok készítésénél az adott borász által az adott évben készített rozéborok mennyiségének 20 %-a erejéig engedélyezett a borászati szén alkalmazása a mustok esetében.”. A cél az, hogy felhasználásukat az alacsonyabb érzékszervi vagy analitikai minőségű tételekre összpontosítsák (például az aroma oxidációs jelenségekhez kapcsolódó elváltozásai), a termék jellegzetességeinek megváltoztatása nélkül.

E módosítás következtében módosult az egységes dokumentum 5. pontja.

11. **Adóraktár-engedélyesek közötti szállítás**

Az 1. fejezet IX. szakasza 5. pontjának az adóraktár-engedélyesek közötti borszállítás dátumára vonatkozó b) alpontját törölték.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

12. **Nyilvántartás**

A genetikai jelentőségű szőlőültetvények egyes parcelláinak megőrzésére vonatkozó külön rendelkezés beillesztése nyomán a kötelező nyilvántartások jegyzéke kiegészül a régi szőlők nyilvántartásával.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

13. **A termelésről való lemondásról szóló nyilatkozat**

A termelésről való lemondásra vonatkozó bekezdés oly módon egyszerűsödik, hogy megszűnik a borok színei közötti különbségtétel.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

14. **Főbb ellenőrizendő pontok**

A szöveg kiegészül azzal, hogy az úgynevezett régi szőlők parcelláin dokumentumellenőrzést és helyszíni ellenőrzést végeznek.

Ez a módosítás nem vonja maga után az egységes dokumentum módosítását.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **A termék elnevezése**

Saint-Mont

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

4. **A bor(ok) leírása**

Vörösborok

A vörösborok esetében a borok minimális természetes alkoholtartalma 12 térfogatszázalék.

Minden, ömlesztve vagy kiszerelve történő forgalmazásra kész bortételnek rendelkeznie kell az alábbi jellemzőkkel:

– az alkoholtartalom-növelés után a vörösborok esetében az összes alkoholtartalom nem haladja meg a 13,5 térfogatszázalékot,

– vörösborok esetében az almasavtartalom legfeljebb 0,4 g/liter,

– az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz + fruktóz) legfeljebb:

– 3 g/l a legfeljebb 14 térfogatszázalékos természetes alkoholtartalommal rendelkező vörösborok esetében,

– 4 g/l a 14 térfogatszázalékot meghaladó természetes alkoholtartalommal rendelkező vörösborok esetében.

Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

A vörösborok színe intenzív. A szájban általában szép aromás koncentráció jellemzi őket, amely gyakran piros és fekete gyümölcsökre emlékeztető jegyeket hordoz. A tanninszerkezet jó eltarthatósági potenciált biztosít a boroknak, lehetővé téve az összetett, kandírozott gyümölcsös és fűszeres aromák kialakulását, amelyeket gyakran a hordós érleléshez kapcsolódó erdős ízjegyek kísérnek.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

Fehér- és rozéborok

A borok minimális természetes alkoholtartalma a fehér- és a rozéborok esetében 11,50 térfogatszázalék.

Minden, ömlesztve vagy kiszerelve történő forgalmazásra kész bortételnek rendelkeznie kell az alábbi jellemzőkkel:

– az alkoholtartalom-növelés után a fehér- és rozéborok esetében az összes alkoholtartalom nem haladja meg a 12,5 térfogatszázalékot,

– az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz + fruktóz) legfeljebb:

– 4 g/l a fehér- és rozéborok esetében.

Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

A rozéborok olykor erőteljes színűek, és általában piros gyümölcsös illatjegyek jellemzik őket. A szájban élénk lecsengésüknek köszönhetően harmonikusak, a selymesség és a savasság közötti megfelelő egyensúllyal.

A fehérborok nagyon aromásak, selymesek és kiegyensúlyozottak, köszönhetően a Gros Manseng B fajta jelenlétének.

Általános analitikai jellemzők	
Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék)	
Minimális összes savtartalom	
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (mg/l)	

5. **Borkészítési eljárások**

a) *Különleges borászati eljárások*

Konkrét borászati eljárás

– A rozéborokat közvetlen préseléssel készítik.

– A rozéborok készítésénél az adott borász által az adott évben készített rozéborok mennyiségének 20 %-a erejéig engedélyezett a borászati szén alkalmazása a mustok esetében.

– A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett, és a feldolgozott mennyiségekhez viszonyított részleges koncentráció maximális mértéke 10 %.

– A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően a vörösborok esetében legfeljebb 13,5 %, a fehérborok esetében pedig legfeljebb 12,5 % lehet.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

Művelési gyakorlat

— Ültetési sűrűség

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke.

A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,80 méter és 1,10 méter közöttinek kell lennie.

Ezek a rendelkezések nem alkalmazandók a teraszosan telepített szőlőültetvényekre.

A teraszosan telepített szőlőültetvények esetében az egyazon sorban lévő szőlőtőkék közötti távolságnak 0,90 és 1,10 méter közöttinek kell lennie.

— A metszésre vonatkozó szabályok

A szőlőt vagy egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel, vagy rövid metszéssel (Royat-kordonos művelés) metszik, a rügyek száma tőkénként legfeljebb:

– 12 rügy a Tannat N fajta esetében,

– 18 rügy a Petit Courbu B és a Petit Manseng B fajták esetében,

– 16 rügy a többi fajta esetében.

Az alkalmazott metszési technikától függetlenül a „zsendülési" szakaszban a terméshozó ágak tőkénkénti száma legfeljebb:

– 10 a Tannat N fajta esetében,

– 16 a Petit Courbu B és a Petit Manseng B fajták esetében,

– 12 a többi fajta esetében,

– Az öntözés engedélyezhető,

– A Tannat N fajtát és a vörösborok előállítására szánt fajtákat kézzel szüretelik.

b) *Maximális hozamok*

Vörösborok

hektáronként 63 hektoliter

Rozéborok

hektáronként 68 hektoliter

Fehérborok

hektáronként 69 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, valamint a borok erjesztése, készítése és érlelése Gers megye alábbi településeinek területén vagy területének egy részén történik:

Azon települések, amelyek teljes területe a földrajzi területhez tartozik: 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 (a korábbi Riscle település), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

Azon települések, amelyek területe részben tartozik a földrajzi területhez: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Fontosabb borszőlőfajták**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földrajzi terület körülbelül 100 kilométeres egyforma távolságra helyezkedik el a délre fekvő Pireneusoktól és a nyugatra fekvő Atlanti-óceántól. Az Adour és mellékfolyója, az Arros völgyének mindkét oldalán húzódó dombvidékre terjed ki.

A szőlőparcelláknak helyet adó lejtők egy olyan mezőgazdasági régió közepén húzódnak, amelyet a vegyes gazdálkodás és az állattartás határoz meg, és ahol a kukoricatermesztés fontos szerepet tölt be.

A terület 46 település területére terjed ki.

Az általában véve enyhe hőmérsékletek a földrajzi területen belül viszonylag homogének. A csapadékmennyiség nyugatról kelet felé jelentős különbséget mutat, évi 1 000 mm-ről évi 800 mm-re csökken.

Nyáron és kora ősszel az időjárás – különösen az ebben az időszakban gyakran fújó, „főn" típusú déli szél hatására – meleg és gyakran száraz.

A geológiai szubsztrátum változatos. Nyugaton főként a vörösbarna homok („sables fauves") képviseli; e harmadkori tengeri képződmény déli határa egybeesik a földrajzi terület határával. Ezeket ősi allúviumos rétegek borítják, amelyek kőzettörmelékei felhalmozódnak a lejtőkön.

Keletebbre a vörösbarna homok eltűnik, és molassz váltja fel, amelynek meszes padjai egyértelműen meghatározzák a tájat.

Az e szubsztrátumon kifejlődött talajok a következők:

– a molasszon kifejlődött agyagos-meszes talajok, illetve

– a vörösbarna homokon és a kőzettörmelékes kollúviumokon kifejlődött kilúgozott, savanyú talajok.

Ezek a talajok ásványi anyagokban szegények.

A vízfelesleg elvezetését a lejtő, illetve – a terület nyugati részén – a homokos szerkezet és a talaj kövessége biztosítja.

A domborzat komplex szerkezete a fő tengelyek (Adour/Arros) mentén, amelyek irányát gyakran a tektonika határozza meg, és amelyet másodlagos gerincek szabdalnak, igen különféle fekvésű területek mozaikját eredményezi.

A völgyek morfológiája egyértelműen aszimmetrikus. A nyugati fekvésű lejtő gyakran meredek, ellentétben a keleti oldallal, amely lágy lejtésű.

A középkor végétől kezdve a vörös és „clairet" borok mellett, amelyeket az Adour-medence nagy részén termeltek és a Pireneusokban élőknek szántak, a földrajzi terület nyugati részén fehérborokat is termeltek, amelyeket már a XVII. században Észak-Európába exportáltak.

A lisztharmat, a peronoszpóra és a filoxéra egymást követő felbukkanása, valamint az „Armagnac" készítéséhez történő lepárlásra szánt bor iránti nagy kereslet a minőségi borok előállítására szánt szőlőterületek jelentős csökkenését eredményezte, amelyekkel szemben a lepárlásra szánt borok előállításához használt, „Piquepoul"-nak nevezett alacsonyabb szőlőfajtákat részesítették előnyben.

Végül a huszadik század közepén a mezőgazdaság gépesítése a kukoricatermesztésre használt területek terjeszkedéséhez vezetett, és tovább erősítette a szőlőtermő területek csökkenését.

A „Saint-Mont" borok védelmét szolgáló első érdekvédelmi szervezet 1957-ben jött létre. A szervezet 1970-től kezdeményezte a szőlőültetvény megújítását, amelynek fajtaösszetétele olyan helyi fajtákra épül, mint a fekete Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N és Fer N fajták, illetve a fehér Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B és Petit Manseng B fajták.

A „Saint-Mont" ellenőrzött eredetmegjelölést 2011-ben ismerték el.

A vörösborok színe intenzív. A szájban általában szép aromás koncentráció jellemzi őket, amely gyakran piros és fekete gyümölcsökre emlékeztető jegyeket hordoz. A tanninszerkezet jó eltarthatósági potenciált biztosít a boroknak, lehetővé téve az összetett, kandírozott gyümölcsös és fűszeres aromák kialakulását, amelyeket gyakran a hordós érleléshez kapcsolódó erdős ízjegyek kísérnek.

A rozéborok olykor erőteljes színűek, és általában piros gyümölcsös illatjegyek jellemzik őket. A szájban élénk lecsengésüknek köszönhetően harmonikusak, a selymesség és a savasság közötti megfelelő egyensúllyal.

A fehérborok nagyon aromásak, selymesek és kiegyensúlyozottak, köszönhetően a Gros Manseng B fajta jelenlétének.

A szőlőültetvények a legkedvezőbb parcellákon helyezkednek el, szigetszerű tömbökben, az alacsony ásványianyag-tartalmú és jó vízelvezetésű talajokkal rendelkező, jó fekvésű lejtőkön elszórva.

A földrajzi terület az Adour folyó vízgyűjtő medencéjéhez tartozik, ahol a fajtaösszetételt a Tannat N fajta, valamint a Gros Manseng B és Petit Manseng B fajták uralják, amelyek különösen alkalmazkodnak a földrajzi terület meglehetősen nedves éghajlatához és a mély talajokhoz. Ugyanakkor több borvidék találkozási pontjaként elfoglalt helyzetükből adódóan a szőlőültetvények gazdagodtak a környező régiókból származó elemekkel, különös tekintettel a növényi örökségre, a Garonne vízgyűjtő medencéjében előforduló három fajtával – Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Merlot N –, amelyek meghonosodását az óceáni éghajlat hatása is elősegítette.

A gazdasági szereplők által alkalmazott gyakorlatok nyomán kötelezővé vált a vörösborok előállítására szánt szőlőfajták kézi betakarítása.

Az erjesztés után hordós érlelésre van szükség ahhoz, hogy a vörösbor aromái összetettek legyenek, de legfőképpen ahhoz, hogy tanninjai lekerekítetté és selymessé váljanak. Ennek megfelelően a borokat legalább a szüretet követő március 1-jéig érlelik.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Saint-Mont ellenőrzött eredetmegjelölés a termékleírásban megállapított rendelkezéseknek megfelelően kiegészíthető a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Sud-Ouest” („délnyugati”) kiegészítő megnevezéssel.

A termékleíráshoz vezető link

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