ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid, kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(2021/C 24/18)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata skont l-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) Nru 2019/33 ([1])

KOMUNIKAZZJONI TA' EMENDA STANDARD LI TEMENDA D-DOKUMENT UNIKU

SAINT-MONT

PDO-FR-A0711-AM01

Data tal-komunikazzjoni: 3.11.2020

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Żona ġeografika demarkata**

Il-muniċipalità ta' Riscle ġiet sostitwita b'"Riscle (eks-muniċipalità ta' Riscle)" wara l-fużjoni tal-muniċipalitajiet ta' Riscle u Cannet.

Din il-bidla tinvolvi emenda għall-punt 6 tad-Dokument Uniku.

2. **Varjetà ta' għeneb tal-inbid**

Il-varjetajiet tad-dwieli huma speċifikati skont il-kulur tal-inbid.

Fil-varjetajiet tad-dwieli tal-inbejjed ħomor u tal-inbejjed rożè, ġew miżjuda l-varjetajiet għall-adattament manseng N u tardif N. Dawn iż-żewġ varjetajiet indiġeni li ġejjin mill-għoljiet ta' taħt il-Pirenej huma adattati għall-iżviluppi klimatiċi, ambjentali u tekniċi. Il-fatt li l-varjetà N iddum ma timmatura kif ukoll it-togħmiet pikkanti u t-tannini rotob tagħha huma ta' vantaġġ f'sitwazzjoni ta' tisħin globali. Barra minn hekk, din il-varjetà mhijiex partikolarment sensittività għall-*botrytis*. Il-Manseng N hija ċertament ta' interess minħabba li timmatura b'volum aktar baxx ta' alkoħol. Dawn iż-żewġ varjetajiet għandhom il-kapaċità li joħolqu bilanċ (aktar aromi u inqas alkoħol) fit-taħlitiet.

Fil-varjetajiet tal-għeneb tal-inbejjed rożè, il-varjetajiet addizzjonali cabernet-sauvignon u fer N saru varjetajiet ewlenin sabiex ikunu aktar preżenti. Il-varjetajiet bojod inizjalment inklużi fir-regoli tal-proporzjonijiet tal-varjetajiet iżda mhux elenkati f'din l-intestatura, iddaħħlu fil-lista tal-varjetajiet sekondarji, flimkien mal-cabernet Franc N u l-merlot N li diġà huma preżenti: manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B.

Dan it-tibdil ma jinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

3. **Proporzjon li għandu jintuża**

Minħabba l-emenda fil-varjetajiet tal-għeneb, ir-regoli dwar il-proporzjonijiet huma deskritti skont il-kulur tal-inbid.

Għall-inbejjed ħomor u rożè, żdiedu regoli tal-proporzjon relatati maż-żieda tal-varjetajiet ġodda għal skopijiet ta' adattament: "Il-proporzjon tat-total tal-varjetajiet sekondarji tardif N u manseng N għandu jkun 5 % jew inqas. "

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

Għall-inbejjed bojod, il-varjetà ewlenija tal-għeneb hija kkonfermata billi l-preżenza minima tal-varjetà żdiedet minn 50 għal 60 %.

Ġew miżjuda dispożizzjonijiet speċifiċi għall-prodotturi żgħar tal-għeneb: „Bl-eċċezzjoni tad-dispożizzjonijiet dwar il-proporzjon tal-varjetajiet għall-finijiet ta' adattament tardif N u manseng N u għal kull kulur (abjad jew aħmar), id-dispożizzjonijiet dwar il-proporzjon ma għandhomx japplikaw għall-kultivaturi tal-għeneb li ma jagħsrux il-prodott tagħhom għall-inbid u li jużaw inqas minn 1,5 ettaru għal kull kulur bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Saint-Mont u li l-użaw proporzjon ta' 50 % jew aktar tal-varjetajiet ewlenin tal-għeneb fit-taħlita tal-kulur inkwistjoni. ". Fil-fatt, 98 % tal-operaturi jagħmlu parti minn kooperattivi. Minħabba d-diffikultà biex jiġu rrispettati l-proporzjonijiet daqstant kbar meta mqabbla mal-għelieqi tagħhom, jekk dawn il-prodotturi tal-inbid ikunu obbligati jkollhom il-varjetajiet kollha msemmija fl-Ispeċifikazzjoni f'għelieqi daqstant żgħar, jistgħu jinħolqulhom problemi . Barra minn hekk, hemm struttura ta' kantina kollettiva li tippermetti li jkun hemm konformità mar-regoli dwar it-taħlitiet skont il-varjetajiet ta' għeneb preżenti fit-territorju.

Dan it-tibdil ma jinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

4. **Spazjar bejn il-pjanti**

Id-distanza minima bejn il-pjanti fl-istess ringiela tnaqqset minn 0,9 m għal 0,8 m

Permezz ta' din il-miżura tista' tiżdied id-densità minħabba li tnaqqset id-distanza minima bejn il-pjanti. Iż-żieda fid-densità tirriżulta f'kompetizzjoni akbar bejn il-pjanti li se jiżviluppaw sistema ta' għeruq aktar profonda, li tippermetti espressjoni aktar b'saħħitha tal-art.

Din il-bidla tinvolvi emenda għall-punt 5 tad-Dokument Uniku.

5. **Produzzjoni massima għal kull roqgħa art**

Il-produzzjoni massima għall-inbejjed rożè ġiet allinjata ma' dik tal-inbejjed ħomor, u b'hekk naqset minn 10 000 kg/ha għal 9 500 kg/ha. B'riżultat ta' dan, l-irqajja' art għall-inbejjed rożè u ħomor se jkunu mħarrġa bl-istess mod fil-livell tad-dispożizzjonijiet ikkontrollati mill-pjan ta' monitoraġġ, jiġifieri l-produzzjoni massima medja u l-ħsad. Peress li l-piż tal-ħsad huwa l-istess bejn l-aħmar u r-rożè (9 500 kg), id-differenza bejn iż-żewġ kuluri tinsab biss fil-metodu tal-ħsad.

Dan it-tibdil ma jinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

6. **Prattiki ta' kultivazzjoni**

Id-dispożizzjoni li ġejja: "Sabiex jiġu ppreservati l-karatteristiċi tal-ħamrija li huma element fundamentali tal-art, it-terren ta' madwar l-irqajja' tad-dwieli li jappartjeni għaż-żona demarkata għandu jinżamm miksi b'saff ħaxix. " hija ssostitwita b'"It-tneħħija bil-kimika tal-ħaxix ħażin fil-passaġġi tal-makkinarju (tournières) huwa pprojbit. " biex ikun hemm kontroll aktar xieraq tal-prattiki.

Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

7. **Dispożizzjoni dwar id-dwieli antiki**

Sabiex jiġu ppreservati ċerti dwieli ta' interess storiku u ġenetiku li jistgħu jinqalgħu mill-għeruq mill-2021 sal-2040 peress li mhux se jibqgħu jissodisfaw id-densitajiet meħtieġa mill-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott, ġew miżjuda dispożizzjonijiet speċifiċi:

„Il-ħsad tal-irqajja' ta' art tad-dwieli diġà stabbiliti fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-Ispeċifikazzjoni, b'densità ta' tħawwil ta' inqas minn 4 000 pjanta għal kull ettaru, li ma jikkonformawx ma' waħda mid-dispożizzjonijiet dwar l-ispazjar bejn ir-ringieli u l-ispazjar bejn il-pjanti fl-istess ringiela, u li huma mniżżla fir-reġistru tad-"dwieli antiki" tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Saint-Mont, għandu jibbenefika mid-dritt għad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata sakemm jinqalgħu d-dwieli". Ir-reġistru tad-"dwieli antiki" jiġi rivedut kull sena skont il-kriterji li ġejjin:

— Id-dwieli jridu jkunu tħawlu qabel l-1982;

— Id-dwieli jridu jkunu mħarrġa bis-sistema ta' kannizzati mtella' 'l fuq (palissage plan relevé), u l-għoli tal-weraq mal-kannizzati jrid ikun mill-inqas 0,6 darbiet id-distanza bejn ir-ringieli;

— Ir-rendiment massimu għandu jkun ta' 50 hl/ha għall-irqajja' ta' art b'densità ta' tħawwil ta' aktar minn 3 600 pjanta għal kull ettaru;

— Ir-rendiment massimu għandu jkun ta' 45 hl/ha għall-irqajja' ta' art b'densità ta' tħawwil ta' inqas minn 3 600 pjanta għal kull ettaru u ta' aktar minn 3 200 pjanta għal kull ettaru;

— Ir-rendiment massimu għandu jkun ta' 40 hl/ha għall-irqajja' ta' art b'densità ta' tħawwil ta' inqas minn 3 200 pjanta għal kull ettaru u aktar minn 2 600 pjanta għal kull ettaru.

Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

8. **Kontenut ta' zokkor tal-għeneb**

Minħabba ż-żieda ta' varjetajiet ta' għeneb, il-kontenut taz-zokkor huwa speċifikat għal dawn il-varjetajiet għall-inbejjed ħomor u rożè.

tardif N, manseng N 189 gramma zokkor għal kull litru ta' most għall-inbejjed ħomor

tardif N, manseng N 180 gramma zokkor għal kull litru ta' most għall-inbejjed rożè

Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

9. **Taħlit**

Ġew miżjuda r-regoli tat-taħlit għal varjetajiet għal skopijiet ta' adattament għall-inbejjed rożè u għall-inbejjed ħomor: "L-inbejjed għandhom ikunu magħmulin minn taħlita li fiha l-proporzjon tat-total tal-varjetajiet tardif N u manseng N li jintużaw għall-adattament għandu jkun 10 % jew inqas".

Fit-taħlita tal-inbejjed ħomor, il-varjetà tannat hija kkonfermata billi l-perċentwal minimu tagħha żdied minn 50 % għal 60 %.

Fit-taħlita tal-inbejjed bojod, il-varjetà gros manseng hija kkonfermata billi l-perċentwal minimu tagħha żdied minn 50 % għal 60 %.

Fit-taħlita tar-rożè:

— Ir-regola li ġejja: "L-inbejjed għandhom ikunu magħmulin minn taħlita li tinkludi mill-inqas il-varjetà ewlenija u l-varjetajiet komplementari" saret „L-inbejjed għandhom ikunu magħmulin minn taħlita li tkun tinkludi mill-inqas żewġ varjetajiet ewlenin. ". Fil-fatt, f'ċerti annati, it-tannat mhuwiex adattat biex isir rożè minnu (differenza bejn il-maturità fenolika/teknoloġika, diffiċli biex jinstab bilanċ bejn il-qawwa alkoħolika skont il-volum/l-aċidità). Min-naħa l-oħra, il-cabernet-sauvignon u l-fer N huma aktar adattati għall-produzzjoni tar-rożè (qawwa alkoħolika skont il-volum aktar baxxa). Din ir-regola l-ġdida tat-taħlit tagħti aktar libertà fil-manifattura tar-rożè.

— Il-varjetajiet bojod huma deskritti kif ġej: "L-inbejjed għandhom ikunu magħmulin minn taħlita li fiha l-proporzjon tal-varjetajiet bojod manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B għandu jkun 10 % jew inqas"

— Ir-regoli li ġejjin tħassru: "Fit-taħlit, l-ebda varjetà ma tista' taqbeż is-70 %" u "Fit-taħlit, l-akbar proporzjon għandu jkun dak tal-varjetà ewlenija".

Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

10. **Faħam għall-użu enoloġiku**

L-użu ta' faħam li qabel kien ipprojbit ġie introdott b'mod regolat u limitat: „Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-faħam għal skopijiet enoloġiċi għandu jiġi awtorizzat għall-most sa massimu ta' 20 % tal-volum tal-inbejjed rożè prodotti mill-produttur tal-inbid ikkonċernat għall-ħsad inkwistjoni. ". L-għan huwa li l-użu tiegħu jkun iffukat fuq lottijiet ta' kwalità organolettika jew analitika aktar baxxa (bidliet fl-aromi marbuta mal-ossidazzjoni) mingħajr madankollu ma jinbidlu l-karatteristiċi tipiċi tal-prodott.

Din il-bidla tinvolvi emenda għall-punt 5 tad-Dokument Uniku.

11. **Ċirkolazzjoni bejn depożitanti awtorizzati**

Il-punt 5(b) tat-Taqsima IX tal-Kapitolu 1 dwar id-data taċ-ċirkolazzjoni tal-inbejjed bejn depożitanti awtorizzati tħassar.

Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

12. **Żamma ta' reġistru**

Ir-reġistru tad-dwieli antiki ġie miżjud mal-lista ta' reġistri obbligatorji wara ż-żieda ta' dispożizzjoni speċifika għall-preservazzjoni ta' ċerti rqajja' ta' dwieli b'interess ġenetiku.

Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

13. **Dikjarazzjoni ta' rinunzja għall-produzzjoni**

Il-paragrafu dwar ir-rinunzja għall-produzzjoni ġie ssimplifikat sabiex ma ssirx distinzjoni bejn il-kuluri tal-inbejjed.

Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

14. **Punti ewlenin li jridu jiġu kkontrollati**

Qed jiżdied il-kontroll fuq id-dokumenti u fuq il-post tal-hekk imsejħa rqajja' ta' art tal-vinji antiki.

Din l-emenda ma tinvolvi l-ebda emenda għad-Dokument Uniku.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/ismijiet għar-reġistrazzjoni**

Saint-Mont

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

Inbejjed ħomor

L-inbejjed għandu jkollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 12 % għall-inbejjed ħomor

Kull lott ta' nbid lest biex jinbiegħ bl-ingrossa jew ippakkjat għandu jkollu:

— qawwa alkoħolika totali wara l-arrikkiment ta' mhux aktar minn 13,5 % fil-każ ta' nbejjed ħomor.

— kontenut ta' aċidu maliku li ma jaqbiżx iż-0,4 grammi għal kull litru għall-inbejjed ħomor

— kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) li ma jaqbiżx:

— 3 grammi għal kull litru għall-inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' mhux aktar minn 14 %;

— 4 grammi għal kull litru għall-inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' aktar minn 14 %.

Il-livelli ta' aċidità totali, ta' aċidità volatili u ta' diossidu tal-kubrit totali għandhom ikunu dawk stabbiliti fir-regolamenti Komunitarji.

L-inbejjed ħomor għandhom kulur qawwi. Ġeneralment huma kkaratterizzati fil-palat minn konċentrazzjoni aromatika sabiħa, li spiss tiżvela noti ta' frott aħmar u iswed. L-istruttura tannika tagħti lil dawn l-inbejjed potenzjal tajjeb ta' konservazzjoni, li jippermettilhom jiksbu aromi kumplessi ta' konfettura u ħwawar, spiss ikkombinati ma' ħjiel ta' njam dovut għall-maturazzjoni fil-btieti.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

Inbejjed bojod u rożè

L-inbejjed għandu jkollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11,50 % għall-inbejjed bojod u rożè.

Kull lott ta' nbid lest biex jinbiegħ bl-ingrossa jew ippakkjat għandu jkollu:

— qawwa alkoħolika totali wara l-arrikkiment ta' mhux aktar minn 12,5 % għall-inbejjed bojod u rosé.

— kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) li ma jaqbiżx:

— 4 grammi għal kull litru għall-inbejjed bojod u rożè;

Il-livelli ta' aċidità totali, ta' aċidità volatili u ta' diossidu tal-kubrit totali għandhom ikunu dawk stabbiliti fir-regolamenti Komunitarji.

L-inbejjed rożè xi kultant għandhom kulur qawwi u normalment huma kkaratterizzati minn riħa ta' frott aħmar. Fil-ħalq, it-togħma finali tagħhom hija vivaċi u tagħmilhom inbejjed armonjużi b'bilanċ tajjeb bejn ix-xaħam u l-aċidità.

L-inbejjed bojod huma aromatiċi ħafna, grassi u bbilanċjati bis-saħħa tal-preżenza tal-varjetà gros manseng B.

Karatteristiċi analitiċi	
Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum)	
Aċidità totali minima	
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

a. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Prattika enoloġika speċifika

— L-inbejjed rożè jsiru permezz ta' għasir dirett.

— Għall-produzzjoni tal-inbejjed rożè, l-użu tal-faħam għal skopijiet enoloġiċi għandu jiġi awtorizzat għall-most sa massimu ta' 20 % tal-volum tal-inbejjed rożè prodotti mill-produttur tal-inbid ikkonċernat għall-ħsad inkwistjoni.

— It-tekniki ta' arrikkiment bit-tnaqqis huma awtorizzati għall-inbejjed ħomor u r-rata massima ta' konċentrazzjoni parzjali meta mqabbla mal-volumi użati hija stabbilita għal 10 %.

— Wara l-arrikkiment, l-inbejjed ma għandhomx jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13,5 % għall-inbejjed ħomor u ta' 12,5 % għall-inbejjed bojod u rosé.

Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, l-inbejjed għandhom ikunu konformi mal-obbligi stabbiliti fil-livell tal-UE kif ukoll fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu f'dak li għandu x'jaqsam mal-prattiki enoloġiċi użati.

Prattika ta' kultivazzjoni

— Densità ta' tħawwil

Id-densità minima ta' tħawwil tad-dwieli għandha tkun ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru.

Id-distanza bejn ir-ringieli ma għandhiex tkun aktar minn 2,5 metru u d-distanza bejn il-pjanti fl-istess ringiela għandha tkun bejn 0,8 metru u 1,1 metri.

Dawn id-dispożizzjonijiet ma japplikawx għad-dwieli mħawla fuq art imtarrġa.

Għad-dwieli mħawlin fuq l-art imtarrġa, l-ispazju bejn il-pjanti fl-istess ringiela għandu jkun bejn 0,9 metru u 1,1 metri.

— Regoli ta' żbir

Id-dwieli għandhom jinżabru jew b'żabra Guyot sempliċi jew doppja, jew inkella b'żabra qasira (tħarriġ cordon Royat), b'massimu għal kull pjanta ta':

— 12-il blanzun, għall-varjetà tannat N;

— 18-il blanzun, għal varjetajiet petit courbu B u petit manseng B;

— 16-il blanzun, għall-varjetajiet l-oħrajn.

Irrispettivament mit-teknika ta' żbir użata, l-għadd ta' friegħi li jagħmlu l-frott għal kull pjanta, fl-istadju meta l-frott jibda jibdel il-kulur, ma jistax jaqbeż:

— 10 għall-varjetà tannat N;

— 16 għall-varjetajiet petit courbu B u petit manseng B;

— 12 għall-varjetajiet l-oħrajn;

— It-tisqija tista' tiġi awtorizzata;

— Il-varjetà tannat N u l-varjetajiet maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor jinqatgħu bl-idejn.

b. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

Inbejjed ħomor

63 ettolitru għal kull ettaru

Inbejjed rożè

68 ettolitru għal kull ettaru

Inbejjed bojod

69 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbid iridu jsiru fit-territorju jew f'parti mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin tad-département ta' Gers:

Il-muniċipalitajiet li t-territorju kollu tagħhom jinsab fiż-żona ġeografika: 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 (eks-muniċipalità ta' Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.

Il-muniċipalitajiet li parti mit-territorju tagħhom tinsab fiż-żona ġeografika: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Iż-żona ġeografika tinsab f'distanza ta' madwar 100 kilometru kemm mill-Pirenej fin-Nofsinhar kif ukoll mill-Oċean Atlantiku fil-Punent. Hija mifruxa f'żona ta' għoljiet li jinsabu fuq iż-żewġ naħat tal-wied ta' Adour u tat-tributarju tiegħu, Arros.

L-irqajja' ta' art tad-dwieli huma mifruxa fuq l-għoljiet fil-qalba ta' reġjun agrikolu ddedikat għall-kultivazzjoni mħallta u t-trobbija tal-bhejjem, fejn il-kultivazzjoni tal-qamħirrum tokkupa post importanti.

Hija tkopri t-territorju ta' 46 muniċipalità.

It-temperaturi, ġeneralment moderati, huma pjuttost omoġenji fiż-żona ġeografika kollha. Ix-xita għandha gradjent qawwi, mill-Punent għal-Lvant, minn 1 000 mm fis-sena sa 800 mm fis-sena.

Is-sajf u l-bidu tal-ħarifa huma sħan u spiss xotti, b'mod partikolari minħabba r-riħ tat-tip "foehn" li jiġi min-Nofsinhar, li spiss jonfoħ matul dan il-perjodu.

Is-sottostrat ġeoloġiku huwa varjat. Fil-Punent, huwa rrappreżentat prinċipalment minn ramel ħamrani (Sables Fauves), formazzjoni tal-baħar tat-Terzjarju, li l-konfini tan-Nofsinhar tagħha jikkoinċidu mal-konfini taż-żona ġeografika. Fuq dan ir-ramel hemm saffi alluvjali antiki, li ċ-ċagħaq tagħhom jiddepożita ruħu fuq l-għoljiet.

Fil-Lvant, is-Sables Fauves jisparixxu u minflokhom titfaċċa l-molasse, b'sodod kalkarji evidenti ħafna fil-pajsaġġ.

Il-ħamrija li żviluppat fuq dan is-substrat hija:

— jew ħamrija taflija bil-ġir żviluppata fuq il-molasse;

— jew ħamrija aċiduża lissija żviluppata fuq ir-ramel aħmar (sables fauves) u d-depożiti taċ-ċagħaq.

Din il-ħamrija hija nieqsa mill-elementi minerali.

L-iskular tal-ilma żejjed huwa garantit minħabba l-inklinazzjoni u, għall-parti tal-Punent taż-żona, minħabba l-konsistenza ramlija u ġeblija tal-ħamrija.

L-istruttura kumplessa taż-żona ta' għoljiet tul l-assi ewlenin (Adour/Arros), li spiss isegwu t-tettonika kif ukoll id-diviżjoni f'għoljiet sekondarji, jifformaw taħlita ta' pożizzjonijiet b'varjetà wiesgħa ta' direzzjonijiet.

Il-morfoloġija tal-widien hija viżibbilment asimmetrika. Il-ġenb li jħares lejn il-Punent, spiss huwa wieqaf, filwaqt li l-ġenb li jħares lejn il-Lvant, huwa inqas wieqaf.

Minn tmiem il-Medju Evu, minbarra l-inbejjed ħomor u "clairets" prodotti f'parti kbira mill-baċir tal-Adour u maħsuba għan-nies tal-muntanji tal-Pirenej, kienu jiġu prodotti nbejjed bojod fil-Punent taż-żona ġeografika, li diġà kienu jiġu esportati lejn it-Tramuntana tal-Ewropa sa mis-seklu sbatax.

Il-wasla konsekuttiva tal-moffa, tal-*Plasmopara viticola* u tal-*phylloxera*, kif ukoll id-domanda għolja għall-inbid għad-distillazzjoni f'"Armagnac", wasslu biex naqsu b'mod konsiderevoli ż-żoni tad-dwieli maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed ta' kwalità, u minflokhom bdiet tingħata preferenza għall-"Piquepoules", dwieli baxxi użati għall-produzzjoni ta' nbejjed tad-distillazzjoni.

Fl-aħħar nett, il-mekkanizzazzjoni tal-biedja, f'nofs is-seklu għoxrin, wasslet għall-estensjoni taż-żoni ta' kultivazzjoni tal-qamħirrun u aggravat it-tnaqqis taż-żoni tal-vitikultura.

L-ewwel trade union għad-difiża tal-inbejjed Saint-Mont twaqqfet fl-1957. Din ħadet l-inizjattiva li tibda ġġedded, sa mill-1970, vinja b'varjetà ta' dwieli bbażata fuq varjetajiet lokali bħal varjetajiet suwed, tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N u fer N u l-varjetajiet bojod, arrufiac B, courbu B, gros manseng B u petit manseng B.

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Saint-Mont ġiet rikonoxxuta fl-2011.

L-inbejjed ħomor għandhom kulur qawwi. Ġeneralment huma kkaratterizzati fil-ħalq minn konċentrazzjoni aromatika sabiħa, li spiss tiżvela noti ta' frott aħmar u iswed. L-istruttura tannika tagħti lil dawn l-inbejjed potenzjal tajjeb ta' konservazzjoni, li jippermettilhom jiksbu aromi kumplessi ta' konfettura u ħwawar, spiss ikkombinati ma' ħjiel ta' njam minħabba l-maturazzjoni fil-btieti.

L-inbejjed rożè xi kultant għandhom kulur qawwi u normalment huma kkaratterizzati minn riħa ta' frott aħmar. Fil-ħalq, it-togħma finali tagħhom hija vivaċi u tagħmilhom inbejjed armonjużi b'bilanċ tajjeb bejn ix-xaħam u l-aċidità.

L-inbejjed bojod huma aromatiċi ħafna, grassi u bbilanċjati bis-saħħa tal-preżenza tal-varjetà gros manseng B.

Il-vinji jinsabu fl-aktar irqajja' ta' art favorevoli, raggruppati flimkien, mifruxa fuq għoljiet ippożizzjonati kif xieraq, b'ħamrija nieqsa mill-minerali u bl-ilma jiskula sew minnha.

Iż-żona ġeografika tinsab fil-baċir tax-xmara Adour b'varjetà ta' dwieli ddominata mill-varjetà tannat N u mill-varjetajiet gros manseng B u petit manseng B, partikolarment adattati għall-klima pjuttost umda taż-żona ġeografika u għall-ħamrija fonda. Madankollu, il-pożizzjoni tagħha bħala salib it-toroq bejn diversi reġjuni tal-vitikultura arrikkixxa l-vinji b'kontribuzzjonijiet mir-reġjuni tal-madwar u b'mod aktar partikolari għall-wirt tal-pjanti tiegħu, bit-triloġija tal-baċin tax-xmara tal-Garonne cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, li l-pożizzjoni tagħhom hija wkoll iffavorita mill-influwenza tal-klima oċeanika.

Il-prattiki implimentati mill-operaturi wasslu għall-ħsad obbligatorju bl-idejn tal-varjetajiet maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed ħomor.

Wara l-fermentazzjoni, deher li kien meħtieġ perjodu ta' maturazzjoni f'bettija biex jinkiseb inbid aħmar b'aromi kumplessi, iżda fuq kollox biex it-tannini jissaħħu u jirfinaw. L-inbejjed jibqgħu jimmaturaw sa mill-inqas l-1 ta' Marzu wara l-ħsad.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali dwar it-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-DOK Saint-Mont tista' tiġi ssupplimentata bl-isem addizzjonali li jispeċifika l-unità ġeografika akbar "Sud-Ouest" (Lbiċ), skont id-dispożizzjonijiet stipulati fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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