INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(2021/C 24/18)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY, KTOROU SA MENÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

„SAINT-MONT“

PDO-FR-A0711-AM01

Dátum oznámenia: 3. 11. 2020

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zmienka o obci Riscle sa nahrádza slovami „Riscle (bývalá obec Riscle)“ z dôvodu zlúčenia obcí Riscle a Cannet.

Touto zmenou sa mení bod 6 jednotného dokumentu.

2. **Odrody**

Odrodové zloženie sa uvádza podľa farby vín.

Do odrodového zloženia červených a ružových vín sa doplnili odrody Manseng N a Tardif N na účely adaptácie. Tieto dve autochtónne odrody pestované na upätí Pyrenejí sú prispôsobené klimatickým, environmentálnym a technickým zmenám . Neskoré zrenie odrody Tardif N, ako aj jej korenisté arómy a hodvábne taníny predstavujú výhodu v súvislosti s globálnym otepľovaním. Okrem toho táto odroda nie je príliš náchylná na pleseň sivú. Odroda Manseng N je zaujímavá z hľadiska nízkeho obsahu alkoholu v čase zrelosti. Tieto dve odrody majú schopnosť prispieť k rovnováhe zmesi (viac aróm a menej alkoholu) pri sceľovaní vín.

V odrodovom zložení ružových vín sa doplnkové odrody Cabernet-sauvignon a Fer N stávajú hlavnými odrodami. Tieto biele odrody, ktoré boli pôvodne uvedené v pravidlách o podiele odrôd, ale neboli uvedené v tejto položke, sa dopĺňajú do zoznamu doplnkových odrôd k už uvedeným odrodám Cabernet Franc N a Merlot N: „Manseng B, Arrufiac B, Petit courbu B, Courbu B, Petit manseng B“.

Tieto zmeny nemajú vplyv na jednotný dokument.

3. **Podiely odrôd pri výrobe**

Z dôvodu zmeny odrodového zloženia sa pravidlá týkajúce sa podielov odrôd opisujú podľa farby vína.

V prípade červených vín a ružových vín sa dopĺňajú pravidlá týkajúce sa podielu o doplnenie nových odrôd vhodných na účely adaptácie: „Spoločný podiel doplnkových odrôd Tardif N a Manseng N je maximálne 5 %. “

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

V prípade bielych vín sa zachováva hlavná odroda a jej podiel sa zvyšuje z 50 na 60 % odrodového zloženia.

V prípade malododávateľov hrozna sa dopĺňajú osobitné ustanovenia: „S výnimkou ustanovení o podiele odrôd Tardif N a Manseng N na účely adaptácie a s ohľadom na každú farbu (bielu alebo červenú) sa ustanovenia o podiele nevzťahujú na pestovateľov hrozna, ktorí nevyrábajú zo svojej odrody víno, obhospodarujú menej ako 1,5 hektára pre každú farbu na území chráneného označenia pôvodu „Saint-Mont“ a ich podnik spĺňa požiadavku na podiel hlavných odrôd najmenej 50 % odrodovej skladby z danej farby.“ 98 % podnikov je členmi družstva. Uložiť vinohradníkom povinnosť pestovať na takýchto malých plochách všetky odrody uvedené v špecifikácii výrobku ich môže ohroziť z dôvodu náročnosti dosiahnutia týchto podielov, ktoré sú značné v porovnaní s ich vinohradom. Okrem toho existuje systém družstevných vínnych pivníc, ktorý umožňuje dodržiavať pravidla pre sceľovania vín podľa odrôd, ktoré sa pestujú na daných území.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

4. **Vzdialenosť medzi krami**

Minimálna vzdialenosť medzi krami v tom istom rade sa mení z 0,90 metra na 0,80 metra.

Toto opatrenie umožňuje zvýšiť hustotu výsadby zmenšením minimálnej vzdialenosti medzi krami. Zvýšenie hustoty má za následok väčšiu konkurenciu medzi krami viniča, ktorým narastie hlbší koreňový systém, čo prispieva k lepšiemu vyjadreniu terroiru.

Touto zmenou sa mení bod 5 jednotného dokumentu.

5. **Maximálny výnos na pozemok**

V prípade ružových vín sa maximálny výnos zosúlaďuje s červenými vínami znížením z 10 000 kg/ha na 9 500 kg/ha. Na pozemkoch, kde sa pestuje hrozno, z ktorého sa vyrábajú ružové a červené vína, teda budú platiť rovnaké pravidlá pre body kontrolované na základe plánu kontrol, t. j. maximálny priemerný výnos a úroda. Keďže hmotnosť úrody pre ružové víno a červené víno je rovnaká (9 500 kg), rozdiel medzi oboma farbami je len v spôsobe zberu.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

6. **Pestovateľské postupy**

Toto ustanovenie: „S cieľom zachovať vlastnosti pôd, ktoré predstavujú základný prvok terroiru, sa na úvratiach vinohradníckych pozemkov vo vymedzenej pozemkovej oblasti ponecháva rastlinný porast.“ sa nahrádza vetou „Chemické ničenie buriny na úvratiach je zakázané s cieľom umožniť lepšiu kontrolu pestovateľských postupov.“

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

7. **Ustanovenia o starých vinohradoch**

S cieľom zachovať niektoré vinohrady, ktoré majú historický a genetický význam a ktoré by od roku 2021 do 2040 boli spôsobilé na vyklčovanie, pretože už nebudú spĺňať požiadavky na hustotu uvedené v špecifikácií výrobku, sa doplnili osobitné ustanovenia:

„V prípade pozemkov s vinohradmi vysadenými ku dňu schválenia tejto špecifikácie výrobku, na ktorých je hustota výsadby menej 4 000 krov na hektár a ktoré nespĺňajú niektoré z ustanovení o vzdialenosti medzi radmi a vzdialenosti medzi krami v jednom rade a sú zapísané v registri „starých vinohradov“ chráneného označenia pôvodu „Saint-Mont“, možno pre zozberané hrozno používať chránené označenie pôvodu až do vyklčovania. Register „starých vinohradov“ sa každý rok reviduje na základe týchto kritérií:

— vinohrady boli vysadené pred rokom 1982,

— vinič sa musí viesť vertikálne a výška listovej steny po vyviazaní musí predstavovať minimálne 0,6-násobok vzdialenosti medzi radmi,

— maximálny výnos je 50 hl/ha v prípade pozemkov s hustotou výsadby vyššou ako 3 600 krov na hektár,

— maximálny výnos je 45 hl/ha v prípade pozemkov s hustotou výsadby nižšou ako 3 600 krov na hektár a vyššou ako 3 200 krov na hektár,

— maximálny výnos je 40 hl/ha v prípade pozemkov s hustotou výsadby nižšou ako 3 200 krov na hektár a vyššou ako 2 600 krov na hektár.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

8. **Obsah cukru v hrozne**

Z dôvodu doplnenia odrôd sa pre tieto odrody spresňuje obsah cukru v červených a ružových vínach.

Tardif N, Manseng N – 189 gramov cukru na liter muštu pri červených vínach.

Tardif N, Manseng N – 180 gramov cukru na liter muštu pri ružových vínach.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

9. **Sceľovanie**

V prípade ružových vín a červených vín sa dopĺňajú pravidlá sceľovania pre odrody vhodné na úpravu vína: „Vína sa vyrábajú sceľovaním, pričom podiel všetkých odrôd vhodných na účely adaptácie (Tardif N a Manseng N) predstavuje maximálne 10 %“.

Pri sceľovaní červených vín sa zachováva odroda Tannat, ktorej minimálny podiel sa zvyšuje z 50 na 60 %.

Pri sceľovaní bielych vín sa zachováva odroda Gros manseng, ktorej minimálny podiel sa zvyšuje z 50 na 60 %.

Pri sceľovaní ružových vín:

— Pravidlo: „Vína sa vyrábajú zo zmesi, v ktorej je zastúpená aspoň hlavná odroda a doplnkové odrody“ sa mení na „Vína sa vyrábajú zo zmesi, v ktorej sú zastúpené aspoň dve hlavné odrody. “ Pri niektorých ročníkoch nie je totiž odroda Tannat príliš vhodná na výrobu ružového vína (rozdiel medzi fenolickou a technologickou zrelosťou, ťažko dosiahnuteľná rovnováha medzi obsahom alkoholu v obj. % a kyslosťou). Naopak, odrody Cabernet-sauvignon a Fer N sú na výrobu ružového vína vhodnejšie (nižší obsah alkoholu v obj. %). Toto nové pravidlo sceľovania poskytuje viac voľnosti pri výrobe ružových vín.

— Biele odrody sú rozpísané podrobnejšie: „Vína sa vyrábajú sceľovaním, pričom podiel bielych odrôd Manseng B, Arrufiac B, Petit courbu B, Courbu B, Petit manseng B predstavuje maximálne 10 %“

— Vypúšťajú sa tieto pravidlá: „V zmesi nesmie podiel žiadnej odrody prekročiť 70 %“ a „V zmesi prevláda podiel hlavnej odrody“.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

10. **Enologické aktívne uhlie**

Zavádza sa použitie uhlia, ktoré bolo predtým zakázané, a to presne vymedzeným spôsobom a v obmedzených dávkach: „Pri výrobe ružových vín možno mušt ošetriť enologickým aktívnym uhlím, pričom maximálna povolená dávka je 20 % objemu vína vyrobeného predmetným vinárom z danej úrody. “ Cieľom je zamerať jeho použitie na šarže, ktoré majú horšie organoleptické alebo analytické vlastnosti (zmena arómy súvisiaca najmä s oxidáciou) bez toho, aby sa podstatne zmenili typické vlastnosti výrobku.

Touto zmenou sa mení bod 5 jednotného dokumentu.

11. **Obeh vín medzi oprávnenými skladovateľmi**

V kapitole 1 oddiele IX bode 5 sa vypúšťa písmeno b) o dátume uvedenia vín do obehu medzi oprávnenými prevádzkovateľmi skladov.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

12. **Vedenie registra**

Do zoznamu povinne evidovaných údajov sa po doplnení osobitného ustanovenia o zachovaní ochrane určitých pozemkov so starými vinohradmi dopĺňa register starých vinohradov, ktoré majú význam z genetického hľadiska.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

13. **Hlásenie o ukončení výroby**

Tento odsek týkajúci sa ukončenia výroby sa zjednodušuje, aby sa nerozlišovalo medzi farbami vín.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

14. **Hlavné kontrolované body**

Dopĺňa sa kontrola dokladov a kontrola na mieste v prípade pozemkov so starými vinohradmi.

Táto zmena nemá vplyv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov výrobku**

Saint-Mont

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

4. **Opis vína (vín)**

Červené vína

Červené vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. %

Každá šarža vína pripravená na predaj ako sudové alebo fľašové víno musí mať tieto vlastnosti:

— v prípade červených vín nesmie byť celkový obsah alkoholu po obohatení vyšší ako 13,5 obj. %,

— v prípade červených vín nesmie byť obsah kyseliny jablčnej vyšší ako 0,4 gramu na liter,

— maximálny obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy):

— 3 gramy na liter v prípade červených vín s prirodzeným obsahom alkoholu najviac 14 obj. %,

— 4 gramy na liter v prípade červených vín s prirodzeným obsahom alkoholu viac ako 14 obj. %.

Celková kyslosť, obsah prchavých kyselín, a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Červené vína sa vyznačujú sýtou farbou. Spravidla sa v ústach vyznačujú dobrou koncentráciou arómy, často s tónmi červeného a čierneho ovocia. Tanínová štruktúra dodáva týmto vínam dobrý archivačný potenciál, ktorý im umožňuje získať komplexné arómy kandizovaného ovocia a korenín, ktoré sú často spojené s drevitými tónmi získanými počas vyzrievania v bariku.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť:	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

Biele a ružové vína

Biele a ružové vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,50 obj. %.

Každá šarža vína pripravená na predaj ako sudové alebo fľašové víno musí mať tieto vlastnosti:

— v prípade bielych a ružových vín nesmie byť celkový obsah alkoholu po obohatení vyšší ako 12,5 obj. %.

— maximálny obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy):

— 4 gramy na liter v prípade bielych a ružových vín.

Celková kyslosť, obsah prchavých kyselín, a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Ružové vína majú niekedy výraznú farbu a spravidla sa vyznačujú vôňou červeného ovocia. V ústach majú živú koncovku, a teda sú harmonické a vyznačujú sa dobrou vyváženosťou okrúhlosti a kyslosti.

Biele vína sú veľmi aromatické, charakteristické okrúhlosťou a vyváženosťou vďaka odrode Gros manseng B.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %)	
Minimálna celková kyslosť:	
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	

5. **Vinárske výrobné postupy**

a) *Osobitné enologické postupy*

Osobitný enologický postup

— Ružové vína sa vyrábajú priamym lisovaním.

— Pri výrobe ružových vín možno mušt ošetriť enologickým aktívnym uhlím, pričom maximálna povolená dávka je 20 % objemu vína vyrobeného predmetným vinárom z danej úrody.

— Pri červených vínach je povolené zahusťovanie hroznového muštu, pričom čiastočnou koncentráciou sa počiatočný objem nesmie znížiť o viac ako 10 %.

— Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť obohatení vyšší ako 13,5 obj. % pri červených vínach a 12,5 obj. % pri bielych a ružových vínach.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

Pestovateľský postup

— Hustota výsadby

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 000 krov na hektár.

Vzdialenosť medzi radmi je maximálne 2,50 metra a vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa pohybuje od 0,80 metra do 1,10 metra.

Tieto ustanovenia sa nevzťahujú na viniče vysadené na terasovitých pozemkoch.

V prípade viniča vysadeného na terasovitých pozemkoch sa vzdialenosť medzi krami v tom istom rade pohybuje v rozmedzí od 0,90 metra do 1,10 metra.

— Pravidlá rezu

Na vedenie viniča sa používa jednoduchý alebo dvojitý Guyotov rez alebo krátky rez (kordón Royat), pričom maximálny počet očiek na ker je:

— 12 očiek pre odrodu Tannat N,

— 18 očiek pre odrody Petit courbu B a Petit manseng B,

— 16 očiek pre ostatné odrody.

Bez ohľadu na použitý spôsob rezu nesmie byť počet rodivých letorastov na ker vo fáze vyfarbovania bobúľ viac ako:

— 10 pre odrodu Tannat N,

— 16 pre odrody Petit courbu B a Petit manseng B,

— 12 pre ostatné odrody.

— Možno povoliť zavlažovanie.

— Odroda Tannat N a odrody určené na výrobu červených vín sa zberajú ručne.

b) *Maximálne výnosy*

Červené vína

63 hektolitrov na hektár

Ružové vína

68 hektolitrov na hektár

Biele vína

69 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vín sa uskutočňujú na území alebo časti územia týchto obcí departementu Gers:

obce, ktorých celé územie patrí do zemepisnej oblasti: Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax a 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 (bývalá obec Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus,

obce, ktorých časť územia patrí do zemepisnej oblasti: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Hlavné muštové odrody**

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 súvislostí**

Zemepisná oblasť sa nachádza v rovnakej vzdialenosti (približne 100 kilometrov) od Pyrenejí na juhu a od Atlantického oceánu na západe. Rozprestiera sa na svahoch na obidvoch stranách údolia rieky Adour a jej prítoku Arros.

Vinohradnícke pozemky sú roztrúsené na svahoch uprostred poľnohospodárskeho regiónu, ktorý sa zameriava na polykultúru a chov. Veľkú časť produkcie predstavuje kukurica.

Rozprestiera sa na území 46 obcí.

V celej zemepisnej oblasti sú vo všeobecnosti pomerne rovnomerné mierne teploty. Zrážkový gradient od západu na východ je veľmi strmý – od 1 000 milimetrov ročne do 800 milimetrov ročne.

Leto a začiatok jesene sú teplé a často suché, najmä pod vplyvom južného vetra typu föhn, ktorý v tomto období často fúka.

Geologické podložie je rozmanité. Na západe prevládajú tzv. Sables Fauves – pieskovcový útvar morského pôvodu z obdobia treťohôr, ktorého južná hranica zodpovedá hranici zemepisnej oblasti. Na ňom sa nachádzajú staré aluviálne náplavy, ktorých štrky tvoria svahové sedimenty.

Vo východnejších polohách Sables Fauves ustupujú a vyskytuje sa tu molasa; jej vápencové lavice dodávajú krajine typický ráz.

Na tomto podloží vznikli:

— buď ílovito-vápnité pôdy, ktoré sa vyvinuli na molase,

— alebo vylúhované kyslé pôdy, ktoré sa vyvinuli na Sables Fauves a štrkových svahových sedimentoch.

Sú to pôdy chudobné na minerálne prvky.

Prebytočnú vodu odvádza svah a v západnej časti oblasti piesčitá textúra a kamenistá pôda.

Komplexná štruktúra reliéfu, ktorá sleduje hlavné osi (rieky Adour/Arros), ktoré sú často dané tektonikou, a ďalšie rozčlenenie na druhotne vzniknuté hrebene, tvoria mozaiku miest s veľmi rozmanitými orientáciami.

Morfológia údolí je badateľne nesúmerná. Západne orientované svahy sú často strmé, kým južne orientované svahy majú naopak mierny sklon.

Okrem červených vín a klaretov vyrábaných vo veľkej časti panvy rieky Adour, ktoré konzumovali pyrenejskí horali, sa od konca stredoveku začali na západe zemepisnej oblasti vyrábať biele vína, ktoré sa od 17. storočia vyvážali do severnej Európy.

Postupné šírenie múčnatky viničovej, peronospóry viniča a fyloxéry, ako aj silný dopyt po vínach využívaných na výrobu vínneho destilátu Armagnac, viedli k výraznému zmenšeniu plôch osadených viničom určeným na výrobu kvalitných vín, pretože sa uprednostňovala odroda nízkeho vzrastu „Piquepoules“ používaná na výrobu vínnych destilátov.

Mechanizácia poľnohospodárstva v polovici 20. storočia viedla k rozšíreniu plôch na pestovanie kukurice a prispela k zániku vinohradníckych plôch.

V roku 1957 bola založená prvá organizácia výrobcov, *Syndicat de défense des vins de „Saint-Mont“*. Od roku 1970 podporuje obnovenie vinohradov s odrodovou skladbou založenou na miestnych odrodách, ako sú modré odrody Tannat N, Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N a Fer N, alebo biele odrody Arrufiac B, Courbu B, Gros manseng B a Petit manseng B.

Chránené označenie pôvodu „Saint-Mont “ bolo uznané v roku 2011.

Červené vína sa vyznačujú sýtou farbou. Spravidla sa v ústach vyznačujú dobrou koncentráciou arómy, často s tónmi červeného a čierneho ovocia. Tanínová štruktúra dodáva týmto vínam dobrý archivačný potenciál, ktorý im umožňuje získať komplexné arómy kandizovaného ovocia a korenín, ktoré sú často spojené s drevitými tónmi získanými počas vyzrievania v bariku.

Ružové vína sa vyznačujú občas výraznou farbou a spravidla ich charakterizujú vône červeného ovocia. V ústach majú živú koncovku, a teda sú harmonické a vyznačujú sa dobrou vyváženosťou okrúhlosti a kyslosti.

Biele vína sú veľmi aromatické, charakteristické okrúhlosťou a vyváženosťou vďaka odrode Gros manseng B.

Vinič je vysadený na najvhodnejších pozemkoch zoskupených do „ostrovčekov“ na vhodne orientovaných svahoch, ktoré sa vyznačujú pôdami chudobnými na minerálne prvky a dobrou odvodnenosťou.

Zemepisná oblasť patrí do povodia rieky Adour. V odrodovej skladbe prevláda odroda Tannat N a odrody Gros manseng B a Petit manseng B, ktoré sú obzvlášť prispôsobené vlhšiemu podnebiu zemepisnej oblasti a hlbokým pôdam. Jej poloha na križovatke viacerých vinohradníckych regiónov však znamenala prínos vďaka vplyvu okolitých regiónov. Ide najmä o rastlinné bohatstvo z oblasti povodia rieky Garrone, ktoré je zastúpené tromi odrodami – Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N, Merlot N. Tunajšie prostredie je pre tieto odrody priaznivé aj vďaka vplyvu oceánskej klímy.

Vzhľadom na postupy používané miestnymi podnikmi bola v prípade hrozna odrôd určených na výrobu červených vín zavedená povinnosť ručného zberu.

Zaviedlo sa obdobie, počas ktorého môže víno po kvasení vyzrievať v kadiach, aby výsledne červené víno získalo komplexné arómy, no predovšetkým preto, aby sa dosiahli guľaté a hodvábne taníny. Vína teda vyzrievajú aspoň do 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

Vnútroštátne právne predpisy

Druh dodatočnej podmienky:

Dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Názov CHOP Saint-Mont možno doplniť dodatočným označením, ktorým sa špecifikuje názov väčšej zemepisnej jednotky „Sud-Ouest“ podľa ustanovení uvedených v špecifikácii výrobku .

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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