C/2025/1989

2.4.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта за наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/1989)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM02

Дата на съобщението: 8.1.2025 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Сортов състав**

Късният сорт, въведен в сортовия състав, като сорт, който е от интерес за адаптиране през 2020 г., става допълнителен сорт. Следователно Manseng N остава единственият сорт, който е от интерес за адаптиране.

Следователно сортовият състав на наименованието е следният:

Червени вина:

— основен сорт: tannat N

— допълващи сортове: cabernet-sauvignon N, fer N

— допълнителни сортове: cabernet franc N, merlot N, tardif N

— сортове, които са от интерес за адаптиране: manseng N

Вина розе:

— основни сортове: tannat N, cabernet-sauvignon N, fer N

— допълнителни сортове: cabernet franc N, merlot N, tardif N, manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B

— сортове, които са от интерес за адаптиране: manseng N

Целта на това изменение е да се увеличи делът на сорта Tardif в сортовия състав на наименованието. Този сорт е адаптиран към предизвикателствата на изменението на климата и намаляването на фитосанитарните материали. Той също така представлява интерес за лозаро-винарството, тъй като подкрепя, като същевременно зачита неговата идентичност, развитието на комплексността на ароматите, качеството и уникалността на вината, обхванати от наименованието. Това също така дава възможност за валоризиране на лозарското наследство на региона.

Тези изменения засягат единния документ.

2. **Прибиране на реколтата**

Съдържание на захари в гроздето

След въвеждането на сорта Tardif като допълнителен сорт, за този сорт се уточнява съдържанието на захар в гроздето.

Това изменение не засяга единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Географски район**

Продуктовата спецификация се изменя, за да се включи препратката към официалния географски кодекс, който признава и изброява общините по департаменти на национално равнище. С това редакционно изменение се дава възможност да се посочи географският район с позоваване на действащата до момента редакция на официалния географски кодекс, издаван от Института по статистика и икономически изследвания (INSEE), и да се постигне правна сигурност при определянето на географския район.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Географски район“.

4. **Обособен парцелиран район**

Продуктовата спецификация се изменя, за да се въведе новата дата, на която е одобрено обособяването на парцелите на наименованието.

С изменението се цели да се добави датата, на която компетентният национален орган е одобрил изменение на обособения парцелиран район в рамките на географския район на производство. Обособяването на парцели представлява определяне — в рамките на географския район на производство — на парцели, които са подходящи за производството на разглеждания продукт със защитено наименование за произход.

Географският район не се изменя.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Saint-Mont

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

1. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина са с наситен цвят. Вкусът им като цяло се характеризира с приятен концентриран аромат, в който често се усещат нотки на червени и черни плодове. Таниновата структура осигурява на тези вина добър потенциал за съхранение, което им дава възможност да придобият комплексни аромати на захаросани плодове и на подправки, често съчетани с дървесни нотки, които се дължат на отлежаването в дървени бъчви.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за червените вина е 12 %.

Всяка партида готово за предлагане на пазара вино в наливно състояние или опаковано е с:

— общо алкохолно съдържание, което след обогатяване не надвишава за червените вина 13,5 %

— съдържание на ябълчна киселина, което за червените вина е по-малко или равно на 0,4 g/l

— съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на:

— 3 g/l за червените вина, чието естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е по-малко или равно на 14 %;

— 4 g/l за червените вина, чието естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е по-голямо от 14 %.

Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 12

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Бели вина и вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината „розе“ понякога са с добре изразен цвят, а ароматът им като цяло се характеризира с нотки на червени плодове. Отчетливият послевкус в устата ги прави хармонични, с добър баланс между маслености и киселинност. Белите вина са много ароматни, плътни и балансирани, благодарение на присъствието на сорта gros manseng B.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти за белите вина и вината „розе“ е 11,50 %.

Всяка партида готово за предлагане на пазара вино в наливно състояние или опаковано е с:

— общо алкохолно съдържание, което след обогатяване не надвишава за белите вина и вината „розе“ 12,5 %;

— съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 4 g/l за белите вина и вината „розе“.

Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

— вината „розе“ се произвеждат чрез директно пресоване.

— за приготвянето на вината розе използването на активен въглен за енологична употреба е разрешено за мъстта, в границите на 20 % от обема на вината розе, произведени от съответния винопроизводител, за съответната реколта.

— за червените вина са разрешени техники за обогатяване чрез извличане, като максималният дял на частична концентрация спрямо използваните обеми е определен на 10 %.

— общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината след обогатяване не надвишава 13,5 % за червените вина и 12,5 % за белите вина и за вината „розе“.

Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и за морския риболов.

2.

Агротехническа практика

— Гъстота на засаждане

Лозовите насаждения са с минимална гъстота от 4 000 растения на хектар.

Междуредието е по-малко или равно на 2,50 метра, а разстоянието между растенията в реда е между 0,80 и 1,10 метра.

Тези разпоредби не се прилагат за лозята, засадени на тераси.

За засадените на тераси лозови насаждения разстоянието между растенията в реда е между 0,90 и 1,10 m.

— Правила за резитба

Лозите се подрязват било по метода единичен или двоен Гюйо (Guyot), било с къса резитба (формировка „кордон Роая“ (Royat), като на едно растение има максимум:

— 12 пъпки — за сорта tannat N;

— 18 пъпки — за сортовете petit courbu B и petit manseng B;

— 16 пъпки — за другите сортове.

Независимо от използваната техника за резитба, броят на плодните пръчки на едно растение на етапа на „зреене“ не може да превишава:

— 10 за сорта tannat N;

— 16 за сортовете petit courbu B и petit manseng B;

— 12 за другите сортове.

— Напояването може да бъде разрешено.

— Сортът tannat N и предназначените за производството на червени вина сортове се берат ръчно.

5.2. *Максимални добиви*

1. Червени вина

63 хектолитра от хектар

2. Вина розе

68 хектолитра от хектар

3. Бели вина

69 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Географски район:

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват в географския район, чийто периметър включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията или част от територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2024 г.:

Общини, чиято територия е включена изцяло в определения географски район: 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. Общини, част от чиято територия е включена в определения географски район: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Винени сортове грозде**

Arrufiac B — Arrufiat

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Courbu B — Gros Courbu

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Gros Manseng B

Manseng noir N

Merlot N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Tannat N

Tardif N

8. **Описание на връзката или връзките**

Географският район се намира на еднакво разстояние от около 100 km от Пиренеите, на юг, и от Атлантическия океан, на запад. Той се простира върху участък с хълмове, разположени от двете страни на долината на река Adour и нейния приток Arros.

Парцелите с лозови насаждения са пръснати по склоновете в сърцето на земеделски район, в който са развити отглеждането на различни култури и животновъдството, като отглеждането на царевица заема значително място.

Той обхваща територията на 46 общини.

Меките като цяло температури са доста еднородни в целия географски район. От запад на изток количеството на валежите се променя чувствително — от 1 000 до 800 mm годишно.

Лятото и началото на есента са топли и често сухи, по-специално под действието на южния вятър от тип „фьон“, който духа често в този период.

Геоложкият субстрат е разнороден. На запад той се представлява основно от т.нар. „Sables Fauves“ — морско образувание от терциера, чиято южна граница съвпада с границата на географския район. Той е покрит със стари алувиални пластове, чиито дребни камъчета се отлагат по склоновете.

Пò на изток образуването „Sables Fauves“ изчезва и се заменя от глинести пясъчници, чиито бели варовици се открояват в пейзажа.

Формираните върху този субстрат почви са:

— или глинесто-варовикови почви, формирани върху глинести пясъчници;

— или излужени кисели почви, формирани върху образуването „Sables Fauves“ и наносите от малки камъчета.

Те са бедни на минерални елементи.

Оттичането на излишната вода се осигурява от наклона, а в западната част на района — от песъчливата структура и каменистия състав на почвата.

Комплексната структура на релефа, който върви по основните оси (Adour/Arros), често ориентирани от тектониката, а впоследствие разчупването на вторични хребети, образува мозайка от места с много разнообразна ориентация.

Морфологията на долините е изразено асиметрична. Западният склон често е стръмен, за разлика от източния, който е със слаб наклон.

От края на Средновековието, освен червените вина и така наречените „clairets“ (вина „розе“ с тъмен цвят), произвеждани в голяма част от басейна на река Adour и предназначени за планинските жители на Пиренеите, в западната част на географския район се произвеждат и бели вина, които още от XVII век се изнасят към Северна Европа.

Последователната поява на ойдиум, мана и филоксера, както и голямото търсене на вина за дестилацията им в „арманяк“, са довели до значително намаляване на площите с лозови насаждения, предназначени за производството на качествени вина, пред които са предпочетени т.нар. „Piquepoules“ — ниски лози, чието грозде се използва за производството на вина за дестилация.

И накрая, механизацията на земеделието в средата на XX век води до разширяване на площите, на които се отглежда царевица, и намаляване на тези с лозови насаждения.

Първият синдикат за защита на вината „Saint-Mont“ е създаден през 1957 г. По негова инициатива от 1970 г. започва възобновяване на лозята, чийто сортов състав се основава на местни сортове като черните tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N и fer N или белите arrufiac B, courbu B, gros manseng B и petit manseng B.

Контролираното наименование за произход „Saint-Mont“ е признато през 2011 г.

Червените вина са с наситен цвят. Вкусът им като цяло се характеризира с приятен концентриран аромат, в който често се усещат нотки на червени и черни плодове. Таниновата структура осигурява на тези вина добър потенциал за съхранение, което им дава възможност да придобият комплексни аромати на захаросани плодове и на подправки, често съчетани с дървесни нотки, които се дължат на отлежаването в дървени бъчви.

Вината „розе“ понякога са с добре изразен цвят, а ароматът им като цяло се характеризира с нотки на червени плодове. Отчетливият послевкус в устата ги прави хармонични, с добър баланс между маслености и киселинност.

Белите вина са много ароматни, плътни и балансирани, благодарение на присъствието на сорта gros manseng B.

За лозовите насаждения се използват най-подходящите парцели, групирани в малки острови, разпределени по склонове с добро изложение и с бедни на минерални елементи почви с добра пропускливост.

Географският район попада във водосборния район на река Adour, като основен дял в сортовия състав заемат сортът tannat N и сортовете gros manseng B и petit manseng B, които са особено добре пригодени към по-скоро влажния климат на географския район и към дълбоките почви. Местоположението му на кръстопът между няколко лозаро-винарски района обаче е обогатило лозовите насаждения с принос и от съседните райони, и по-специално по отношение на растителното му богатство, с трите сорта от водосборния район на река Гарона — cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, чието засаждане се благоприятства и от влиянието на океанския климат.

Използваните от операторите практики на отглеждане са довели до задължителното ръчно бране на предназначените за производството на червени вина сортове грозде.

Наложил се е период на отлежаване на виното в бъчва след ферментация, за да се получи червено вино с комплексни аромати, но най-вече, за да може танините да придобият плътност и финес. Така отлежаването на вината се извършва най-малко до 1 март на годината след събирането на реколтата.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Към КНП „Saint-Mont“ може да се добавя допълнително наименование, уточняващо по-голямата географска единица „Sud-Ouest“ („Югозапад“), съгласно определените в продуктовата спецификация разпоредби.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-8564051e-3037-488d-8a6f-a5c55a999fe1