C/2025/1989

2.4.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/1989)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Saint-Mont«

PDO-FR-A0711-AM02

Meddelelsesdato: 8.1.2025

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Vinstokbestand**

Sorten Tardif, der blev indført i vinstokbestanden som en sort af interesse med henblik på tilpasning i 2020, bliver en sekundær sort. Manseng N er derfor fortsat den eneste sort, der har interesse med henblik på tilpasning.

Betegnelsens vinstokbestand er derfor følgende:

Rødvine:

— primær druesort: Tannat N

— komplementære druesorter: Cabernet-Sauvignon N, Fer N

— sekundære druesorter: Cabernet franc N, Merlot N, Tardif N

— sorter af interesse med henblik på tilpasning: Manseng N

Rosévine:

— primære druesorter: Tannat N, Cabernet-Sauvignon N, Fer N

— sekundære druesorter: Cabernet franc N, Merlot N, Tardif N, Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B, Petit Manseng B

— sorter af interesse med henblik på tilpasning: Manseng N

Denne ændring har til formål at øge andelen af druesorten Tardif i betegnelsens vinstokbestand. Denne druesort er nemlig tilpasset udfordringerne som følge af klimaændringerne og den begrænsede anvendelse af plantebeskyttelsesmidler. Den har også nogle interessante vindyrkningsmæssige aspekter, idet den, samtidig med at være tro mod sin egen identitet, er et godt supplement til betegnelsens vine med hensyn til udvikling af aromatisk kompleksitet, kvalitet og singularitet. Den gør det også muligt at fremhæve regionens vindyrkningsarv.

Disse ændringer påvirker Enhedsdokumentet.

2. **Høst**

Druernes sukkerindhold

Efter indførelsen af sorten Tardif som sekundær sort er sukkerindholdet i druerne blevet specificeret for denne sort.

Denne ændring berører ikke Enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. **Geografisk område**

Produktspecifikationerne er blevet ændret, så de indeholder en henvisning til den officielle geografiske kode, som anerkender og fastlægger listen over kommuner efter departement på nationalt plan. Denne redaktionelle ændring gør det muligt at henvise til det geografiske område svarende til den hidtil gældende version af den officielle geografiske kode, udgivet af INSEE, samt at sikre afgrænsningen af det geografiske område juridisk.

Enhedsdokumentet suppleres med denne henvisning i punktet vedrørende »Geografiske område«.

4. **Afgrænset parcelområde**

Produktspecifikationen er blevet ændret for at indsætte den nye dato for godkendelse af parcelafgrænsningen for betegnelsen.

Formålet med denne ændring er at tilføje tidspunktet for den kompetente nationale myndigheds godkendelse af en ændring af det afgrænsede parcelområde inden for det geografiske produktionsområde. Med parcelafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde er det muligt at udpege de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Det geografiske område bliver ikke ændret.

Denne ændring berører ikke Enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Saint-Mont

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB - Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, SPIRITUS OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *Rødvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene har en intens farve. Fornemmelsen i munden er typisk kendetegnet ved en behagelig aromatisk koncentration, som ofte afslører noter af røde og sorte frugter. Garvesyrestrukturen giver disse vine et godt lagringspotentiale, hvilket giver dem mulighed for at opnå komplekse aromaer af kandiserede frugter og krydderier, ofte forbundet med træagtige noter som følge af lagring på fade.

Rødvinene skal have et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 12 %.

Ethvert parti vin, der er klar til at blive markedsført uaftappet eller aftappet, skal have:

— et totalt alkoholindhold, der efter berigelse ikke overstiger 13,5 % for så vidt angår rødvin

— for så vidt angår rødvin, et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter

— et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst:

— 3 gram pr. liter for rødvine med et naturligt alkoholindhold i volumen på højst 14 %

— 4 gram pr. liter for rødvine med et naturligt alkoholindhold i volumen på over 14 %.

Det samlede indhold af syre, det totale indhold af flygtig syre og svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.): 12

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

2. *Hvid- og rosévine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rosévinene har en til tider dyb farve og er sædvanligvis kendetegnet ved duftnoter af røde frugter. Smagen afspejler en livlig vin med en god balance mellem fedme og syrlighed. Hvidvinene er meget aromatiske, fede og afbalancerede, hvilket skyldes anvendelsen af druesorten Gros Manseng B.

Hvidvinene og rosévinene skal have et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11,50 %.

Ethvert parti vin, der er klar til at blive markedsført uaftappet eller aftappet, skal have:

— et totalt alkoholindhold, der efter berigelse ikke overstiger 12,5 % for så vidt angår hvid- og rosévin

— et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 g/l for hvid- og rosévine.

Det samlede indhold af syre, det totale indhold af flygtig syre og svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Rosévinene fremstilles ved direkte presning.

— Til fremstilling af rosévin er det tilladt at anvende kul til ønologisk brug i most, dog højst 20 % af den mængde rosévin, der fremstilles af den pågældende vinproducent og for den pågældende høst.

— Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker er tilladt for rødvine, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %.

— Efter berigelse overstiger vinenes totale alkoholindhold udtrykt i volumen ikke 13,5 % for rødvine og 12,5 % for hvid- og rosévine.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

2.

Dyrkningspraksis

— Beplantningstæthed

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. ha.

Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,50 meter, og afstanden mellem planterne i samme række skal være mellem 0,80 meter og 1,10 meter.

Disse bestemmelser finder ikke anvendelse på vinstokke plantet på terrasser.

Ved vinstokke plantet på terrasser skal afstanden mellem vinstokkene i samme række være mellem 0,90 og 1,10 meter.

— Regler for beskæring

Vinstokkene beskæres ved simpel eller dobbelt Guyotbeskæring eller ved kort beskæring (de Royat-beskæring), idet følgende er maksimum pr. vinstok:

— 12 skud for sorten Tannat N

— 18 skud for sorterne Petit Courbu B og Petit Manseng B

— 16 skud for andre sorter.

Uanset hvilken beskæringsmetode der anvendes, må antallet af frugtbærende grene pr. vinstok i »modningsstadiet« ikke overstige:

— 10 for sorten Tannat N

— 16 for sorterne Petit Courbu B og Petit Manseng B

— 12 for andre sorter.

— Kunstvanding kan tillades.

— Sorten Tannat N og sorterne til fremstilling af rødvine høstes manuelt.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Rødvine

63 hektoliter pr. hektar.

2. Rosévine

68 hektoliter pr. hektar.

3. Hvidvine

69 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Geografisk område:

Høst af druer, vinfremstilling, forarbejdning og lagring af vinene skal foregå i det geografiske område, hvis perimeter på datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation består af følgende kommuners område eller delområde i henhold til den officielle geografiske kode fra 2024:

Kommuner, hvis område som helhed befinder sig inden for det geografiske område: 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 (den gamle Riscle kommune), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun og Verlus. Kommuner, hvis område delvis befinder sig inden for det geografiske område: Averon-Bergelle, Dému, Marciac og Seailles.

7. **Primære druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område befinder sig i lige afstand, omkring 100 km, fra Pyrenæerne mod syd og Atlanterhavet mod vest. Området omfatter et bakket vindyrkningsområde langs Adour-dalen og dens biflod, Arros.

Vinmarkerne ligger spredt ud over skråningerne i hjertet af en landbrugsregion med blandet dyrkning og opdræt, hvor majs udgør et vigtigt element.

Området strækker sig over 46 kommuner.

De generelt milde temperaturer er forholdsvis ensartede i hele det geografiske område. Nedbørsmængden stiger kraftigt fra vest til øst fra 1 000 mm om året til 800 mm om året.

Sommeren og det tidlige efterår er varmt og ofte tørt, især som følge af føn-vinden fra syd, som ofte blæser i denne periode.

Det geologiske underlag er varieret. Mod vest udgør »Sables Fauves«, som er en havskabt formation fra Tertiærtiden, hoveddelen, idet den sydlige grænse falder sammen med afgrænsningen af det geografiske område. Herover befinder der sig lag af tidligere flodaflejringer med sten på skråningerne.

Mod øst forsvinder »Sables Fauves« og erstattes af molasse med kalklag, som i høj grad præger landskabet.

De jordbundstyper, der dannes på basis af dette underlag, er:

— enten ler- og kalkholdig jord udviklet på molasse

— eller udvasket sur jord udviklet på »Sables Fauves« og stenaflejringer.

Disse jordbundstyper har et lavt mineralindhold.

Skråningerne betyder, at det overskydende vand kan løbe af, og i den vestlige del af området sikres dette gennem den sandede tekstur og jordbundens stenede karakter.

Terrænets komplekse struktur langs hovedakserne (Adour/Arros), der hovedsagelig er skabt som følge af de tektoniske pladers forskydning, og den efterfølgende opdeling i sekundære plateauer danner en mosaik af marker og skråninger, der vender i mange forskellige retninger.

Dalenes morfologi er tydeligvis asymmetrisk. Den vestvendte skråning er ofte meget stejl i modsætning til den østvendte skråning, der kun hælder let.

Fra slutningen af middelalderen blev der ud over rødvinene og »clairet«-vinene, der produceres i store dele af Adours område af bjergbønderne i Pyrenæerne, fandtes der en produktion af hvidvine i den vestlige del af det geografiske område. Disse blev eksporteret til Nordeuropa så tidligt som i det 17. århundrede.

De på hinanden følgende forekomster af græsmeldug, vinskimmel og vinlus samt den store efterspørgsel efter vin til destillation til »Armagnac« medførte en betydelig formindskelse af vinarealerne til fremstilling af kvalitetsvine. I den forbindelse blev »Piquepoules« foretrukket som lave vinstokke til fremstilling af vin til destillation.

Endelig førte mekaniseringen af landbruget i midten af det 20. århundrede til udvidelsen af dyrkningsarealer med majs, hvilket forværrede vinarealernes tilbagegang.

Den første sammenslutning til fremme af »Saint-Mont«-vinene blev oprettet i 1957. Efter 1970 skete der på dennes initiativ en fornyelse af vindyrkningsarealerne, idet vinstokbestanden blev baseret på lokale sorter såsom de blå sorter Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N og Fer N og de hvide sorter Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B og Petit Manseng B.

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Saint-Mont« blev anerkendt i 2011.

Rødvinene har en intens farve. Fornemmelsen i munden er typisk kendetegnet ved en behagelig aromatisk koncentration, som ofte afslører noter af røde og sorte frugter. Garvesyrestrukturen medfører et godt lagringspotentiale for vinene. Herved opnås en kompleks aroma af kandiserede frugter og krydderier, ofte kombineret med træagtige noter grundet lagringen på fad.

Rosévinene har en til tider dyb farve og er sædvanligvis kendetegnet ved duftnoter af røde frugter. Smagen afspejler en livlig vin med en god balance mellem fedme og syrlighed.

Hvidvinene er meget aromatiske, fede og afbalancerede, hvilket skyldes indholdet af sorten Gros Manseng B.

Vinmarkerne ligger på de mest gunstige parceller, der er opdelt i blokke, spredt over et skrånende terræn med en god beliggenhed og veldrænede jordbundstyper med et lavt mineralindhold.

Det geografiske område hører til Adour-bækkenet med en vinstokbestand, der er domineret af sorten Tannat N og sorterne Gros Manseng B og Petit Manseng B, som er særligt velegnede til dyrkning i det forholdsvis fugtige klima i det geografiske område og i den dybe jordbund. Områdets placering som krydsningspunkt mellem flere vindyrkningsregioner har imidlertid beriget vinmarkerne med input fra de omkringliggende regioner, navnlig hvad angår plantegrundlaget, med de tre sammenhørende dele i bækkenet med Garonne Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N og Merlot N, der ligeledes påvirkes positivt af kystklimaet.

Den fremgangsmåde, der anvendes af producenterne, har ført til krav om at høsten af sorter, der er bestemt til fremstilling af rødvin, skal foregå manuelt.

Det blev almindeligt at lagre vinen på fade i en periode efter gæringen for at få en rødvin med komplekse aromaer, men især for at sikre, at garvesyrerne bliver runde og silkebløde. Vinene lagres således som minimum frem til den 1. marts i året efter høsten.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

»AOC Saint-Mont« kan suppleres med et yderligere navn, der angiver den største geografiske enhed »Sud-Ouest« (sydvest) i overensstemmelse med de bestemmelser, der er fastsat i produktspecifikationen.

Link til produktspecifikationen

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