C/2025/1989

2.4.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/1989)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM02

Datum der Mitteilung: 8.1.2025

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Rebsortenbestand

Die Rebsorte Tardif N, die 2020 als Anpassungssorte in den Rebsortenbestand aufgenommen wurde, wird zur Nebenrebsorte. Fortan ist Manseng N somit die einzige Anpassungssorte.

Der Rebsortenbestand der Bezeichnung setzt sich daher wie folgt zusammen:

Rotweine:

— Hauptrebsorte: Tannat N

— Ergänzende Rebsorten: Cabernet-Sauvignon N, Fer N

— Nebenrebsorten: Cabernet Franc N, Merlot N, Tardif N

— Anpassungssorten: Manseng N

Roséweine:

— Hauptrebsorten: Tannat N, Cabernet-Sauvignon N, Fer N

— Nebenrebsorten: Cabernet Franc N, Merlot N, Tardif N, Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B, Petit Manseng B

— Anpassungssorten: Manseng N

Mit dieser Änderung soll der Anteil der Rebsorte Tardif N am Rebsortenbestand der geschützten Ursprungsbezeichnung erhöht werden. Diese Rebsorte ist besser an den Klimawandel angepasst und erfordert einen geringeren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Zudem ist sie auch aus önologischer Sicht von Interesse, da sie die Entwicklung der aromatischen Komplexität, der Qualität und der Einzigartigkeit der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Saint-Mont“ unterstützt, ohne ihre Identität zu verfälschen. Dabei trägt sie positiv zum Weinbauerbe der Region bei.

Diese Änderungen wirken sich auf das Einzige Dokument aus.

2. Ernte

Zuckergehalt der Trauben

Infolge der Einführung der Rebsorte Tardif N als Nebenrebsorte wird der Zuckergehalt der Trauben für diese Rebsorte präzisiert.

Diese Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Geografisches Gebiet**

Die Produktspezifikation wird durch den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel geändert, mit dem die Liste der Gemeinden der jeweiligen Departements auf nationaler Ebene anerkannt und festgelegt wird. Mit dieser redaktionellen Änderung wird auf den vom französischen Statistikinstitut INSEE herausgegebenen amtlichen Gemeindeschlüssel in der bis dato geltenden Fassung Bezug genommen und damit die Abgrenzung des geografischen Gebiets auf eine rechtliche Grundlage gestellt.

Das Einzige Dokument wird in seinem Punkt „Geografisches Gebiet" um diesen Verweis ergänzt.

4. **Abgegrenztes Parzellengebiet**

Die Produktspezifikation wird geändert, um ein neues Datum der Genehmigung der für das Erzeugnis mit der in Rede stehenden Bezeichnung geltenden Parzellenabgrenzung aufzunehmen.

Mit dieser Änderung soll der Zeitpunkt hinzugefügt werden, an dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen.

Das geografische Gebiet bleibt unverändert.

Das Einzige Dokument bleibt von dieser Änderung unberührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Saint-Mont

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Rotweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Rotweine weisen eine intensive Farbe auf. Sie sind im Mund im Allgemeinen durch eine schöne Aromenkonzentration gekennzeichnet, die oft Noten von roten und schwarzen Früchten aufweist. Die Tanninstruktur verleiht diesen Weinen ein gutes Lagerungspotenzial, sodass sie komplexe Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen entwickeln können, die oft mit den holzigen Noten der Fassreifung einhergehen.

Die Rotweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol auf.

Jede Partie Wein besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fasswein oder abgefüllter Wein folgende Eigenschaften:

— einen Gesamtalkoholgehalt, der bei Rotweinen nach der Anreicherung 13,5 % vol nicht überschreitet

— bei Rotweinen einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens

— 3 g/l bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von bis zu 14 % vol

— 4 g/l bei Rotweinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 14 % vol

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch das Gemeinschaftsrecht geregelt.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 12

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

2. *Weiß- und Roséweine*

KURZBESCHREIBUNG

Die Roséweine weisen eine teils kräftige Farbe auf und entfalten im Geruch allgemein Noten von roten Früchten. Im Mund werden sie mit ihrem lebhaften Abgang zu harmonischen Weinen mit einem guten Gleichgewicht zwischen Fülligkeit und Säure. Die Weißweine sind aufgrund der Rebsorte Gros Manseng B sehr aromatisch, füllig und ausgeglichen.

Die Weiß- und Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol auf.

Jede Partie Wein besitzt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fasswein oder abgefüllter Wein folgende Eigenschaften:

— einen Gesamtalkoholgehalt, der bei Weiß- und Roséweinen nach der Anreicherung 12,5 % vol nicht überschreitet

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 4 g/l bei Weiß- und Roséweinen

Der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch das Gemeinschaftsrecht geregelt.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

— Die Roséweine werden durch Direktkelterung hergestellt.

— Bei der Bereitung von Roséweinen ist die Nutzung von önologischer Kohle für Most erlaubt, mit einer Beschränkung auf 20 % des Volumens der vom betreffenden Winzer bereiteten Roséweine in Bezug auf die betreffende Ernte.

— Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bei Rotweinen bis zu einer teilweisen Konzentrierung von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig.

— Nach der Anreicherung haben die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13,5 % vol (Rotweine) bzw. 12,5 % vol (Weiß- und Roséweine).

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) genügen.

2.

Anbauverfahren

— Pflanzdichte

Die Reben weisen eine Dichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf.

Der Abstand zwischen den Rebzeilen ist kleiner oder gleich 2,50 m, und der Abstand zwischen den Stöcken in derselben Rebzeile liegt zwischen 0,80 m und 1,10 m.

Diese Bestimmungen gelten nicht für Reben in Terrassenlagen.

Bei Reben in Terrassenlagen muss der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile zwischen 0,90 m und 1,10 m betragen.

— Schnittregeln

Die Reben werden in einfachem oder doppeltem Guyot-Schnitt geschnitten, also kurz (Cordon-de-Royat-Erziehung) mit pro Rebstock höchstens:

— 12 Augen bei der Rebsorte Tannat N

— 18 Augen bei den Rebsorten Petit Courbu B und Petit Manseng B

— 16 Augen bei den anderen Rebsorten

Unabhängig von der eingesetzten Schnittmethode darf die Anzahl der Fruchtruten im Stadium „Reifung“ pro Stock nicht höher sein als:

— 10 bei der Rebsorte Tannat N

— 16 bei den Rebsorten Petit Courbu B und Petit Manseng B

— 12 bei den anderen Rebsorten

— Die Bewässerung kann zugelassen werden.

— Die Rebsorte Tannat N und die für die Bereitung von Rotweinen vorgesehenen Rebsorten werden manuell geerntet.

5.2. *Höchsterträge*

1. Rotweine

63 Hektoliter je Hektar

2. Roséweine

68 Hektoliter je Hektar

3. Weißweine

69 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Geografisches Gebiet:

Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen in dem geografischen Gebiet, das zum Zeitpunkt der Genehmigung dieses Dokuments durch den zuständigen nationalen Ausschuss nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels für das Jahr 2024 das Gebiet oder ein Teilgebiet der folgenden Gemeinden umfasst:

Gemeinden, deren Gebiet vollständig dem geografischen Gebiet angehört: 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 (ehemalige Gemeinde Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun und Verlus. Gemeinden, deren Gebiet teilweise dem geografischen Gebiet angehört: Averon-Bergelle, Dému, Marciac und Seailles.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet liegt in gleicher Entfernung von ungefähr 100 km von den Pyrenäen im Süden und vom Atlantik im Westen. Es erstreckt sich über die Anhöhen zu beiden Seiten des Tals des Adour und seines Nebenflusses, des Arros.

Die Weinberge liegen verstreut an den Hängen mitten in einer landwirtschaftlichen Region, die sich der gemischten Landwirtschaft und Viehzucht verschrieben hat und in der der Maisanbau eine wichtige Rolle spielt.

Das geografische Gebiet umfasst 46 Gemeinden.

Die Temperaturen sind allgemein mild und innerhalb des gesamten geografischen Gebiets recht einheitlich. Die Niederschläge unterliegen einem starken Gefälle von West nach Ost, von 1 000 Millimeter bis 800 Millimeter pro Jahr.

Der Sommer und der Frühherbst sind heiß und oft trocken, insbesondere unter dem Einfluss des Föhns, eines Windes aus dem Süden, der in dieser Jahreszeit häufig weht.

Das geologische Substrat ist vielfältig. Im Westen herrschen die „Sables Fauves" (Gesteinsschicht aus rötlichem Sand) vor, eine Meeresformation aus dem Tertiär, deren südliche Grenze mit der Grenze des geografischen Gebiets zusammenfällt. Sie wird von alten Schwemmschichten überlagert, deren Kieselsteine als Kolluvium an den Hängen abgelagert wurden.

Weiter im Osten gibt es keinen rötlichen Sand mehr, sondern Molasse, deren Kalksteinbänke die Landschaft deutlich prägen.

Die auf diesem Substrat entwickelten Böden sind

— entweder kalkhaltige Lehmböden, die auf Molasse entstanden sind

— oder saure ausgelaugte Böden, die sich auf rotem Sand und Kolluvium aus Kieselsteinen entwickelten

Sie weisen einen geringen Mineralstoffgehalt auf.

Die Ableitung von überschüssigem Wasser wird durch das Gefälle und, im Westen des Gebiets, durch die sandige Textur und den steinigen Boden gewährleistet.

Die komplexe Struktur des Reliefs entlang der Hauptachsen (Adour/Arros), die sich größtenteils durch tektonische Verschiebungen herausgebildet hat, sowie die zerklüfteten Sekundärkämme ergeben ein Mosaik von Lagen mit sehr unterschiedlichen Ausrichtungen.

Die Morphologie der Täler ist stark asymmetrisch. Der nach Westen ausgerichtete Hang ist oft steil, im Gegensatz zu dem nach Osten ausgerichteten, sanft abfallenden Hang.

Seit dem Mittelalter wurden im Westen des geografischen Gebiets zusätzlich zu den Rotweinen und den „Clairets“ (besonders helle Rotweine), die zum Großteil im Adour-Tal hergestellt wurden und für die Bewohner der Pyrenäen gedacht waren, Weißweine hergestellt, die ab dem 17. Jahrhundert nach Nordeuropa exportiert wurden.

Das sukzessive Auftreten von echtem Mehltau, Mehltau und Reblaus sowie die starke Nachfrage nach Wein für die Destillation von Armagnac führten zu einer erheblichen Verringerung der Rebfläche für die Herstellung von Qualitätsweinen. Die „Piquepoules“, niedrige Rebstöcke, die für die Herstellung von Destillationsweinen verwendet wurden, waren beliebter.

Durch die Mechanisierung der Landwirtschaft Mitte des 20. Jahrhunderts wurde schließlich die Anbaufläche für Mais erweitert, und der Rückgang der Weinanbauflächen setzte sich fort.

Die erste Interessenvertretung für die Weine aus „Saint-Mont“ wurde im Jahr 1957 gegründet. Sie setzte sich ab 1970 für die Erneuerung der Rebflächen ein, deren Rebsortenbestand auf heimischen Rebsorten, wie den roten Rebsorten Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N und Fer N sowie den weißen Rebsorten Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B und Petit Manseng B beruht.

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Saint-Mont“ wird 2011 anerkannt.

Die Rotweine weisen eine intensive Farbe auf. Sie sind im Mund im Allgemeinen durch eine schöne Aromenkonzentration gekennzeichnet, die oft Noten von roten und schwarzen Früchten aufweist. Die Tanninstruktur verleiht diesen Weinen ein gutes Lagerungspotenzial, sodass sie komplexe Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen entwickeln können, die oft mit den holzigen Noten der Fassreifung einhergehen.

Die Roséweine weisen eine teils kräftige Farbe auf und entfalten im Geruch allgemein Noten von roten Früchten. Im Mund werden sie mit ihrem lebhaften Abgang zu harmonischen Weinen mit einem guten Gleichgewicht zwischen Fülligkeit und Säure.

Die Weißweine sind aufgrund der Rebsorte Gros Manseng B sehr aromatisch, füllig und ausgeglichen.

Die Rebfläche ist auf den geeignetsten Parzellen angelegt, die in Inseln gruppiert und auf gut ausgerichteten Hängen verteilt sind und über Böden verfügen, die einen geringen Mineralstoffgehalt aufweisen und gut entwässert sind.

Das geografische Gebiet gehört zum Flussbecken des Adour. Die Rebsorten Tannat N, Gros Manseng B und Petit Manseng B herrschen vor und sind besonders gut an das eher feuchte Klima des geografischen Gebiets und an die tiefen Böden angepasst. Aber die Lage am Kreuzungspunkt mehrerer Weinbaugebiete hat für die Bereicherung der Rebfläche aus den umliegenden Gebieten gesorgt. Dies gilt insbesondere für das pflanzliche Erbe, mit den drei Sorten aus dem Flussbecken der Garonne, Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N und Merlot N, deren Anbau auch durch den klimatischen Einfluss des Ozeans begünstigt wird.

Die von den Winzern angewandten Verfahren haben dazu geführt, dass die für die Herstellung von Rotweinen bestimmten Rebsorten manuell geerntet werden müssen.

Es hat sich durchgesetzt, den Wein nach der Gärung eine gewisse Zeit in Tanks auszubauen, damit er komplexe Aromen entwickelt, vor allem aber, damit die Tannine rund und seidig werden. Der Weinausbau findet daher mindestens bis zum 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres statt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Saint-Mont“ kann durch die zusätzliche Bezeichnung „Sud-Ouest“ ergänzt werden, also durch die Angabe der größeren geografischen Einheit, gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen.

Link zur Produktspezifikation

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