C/2025/1989

2.4.2025

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2025/1989)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõikele 5 ([1]).

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM02

Teate kuupäev: 8.1.2025

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. **Viinamarjasordid**

Viinamarjasortidesse 2020. aastal kohastumise seisukohast huvipakkuva sordina lisatud hilisest sordist saab teisene sort. Kohastumist silmas pidades on „Manseng N“ seega ainus huvipakkuv valik.

Seega on kasutatakse päritolunimetuse puhul järgmisi sorte.

Punased veinid:

— peamine viinamarjasort: „Tannat N“

— täiendavad viinamarjasordid: „Cabernet-sauvignon N“, „Fer N“

— teisesed viinamarjasordid: „Cabernet franc N“, „Merlot N“, „Tardif N“

— kohastumisfaasis sort: „Manseng N“

Roosad veinid:

— peamised viinamarjasordid: „Tannat N“, „Cabernet-sauvignon N“, „Fer N“

— teisesed viinamarjasordid: „Cabernet franc N“, „Merlot N“, „Tardif N“, „Manseng B“, „Arrufiac B“, „Petit courbu B“, „Courbu B“, „Petit manseng B“

— kohastumisfaasis sort: „Manseng N“

Selle muudatuse eesmärk on suurendada sordi „Tardif“ osakaalu nimetusega hõlmatud viinamarjasortide valikus. See sort on kohastunud kliimamuutustest tulenevat probleemidega ja sellega, et taimetervise sisendeid on vähendatud. Ühtlasi on see viinamarjakasvatuse seisukohalt huvitav sort, sest säilitades oma eripära, aitab see arendada välja päritolunimetusega veinide aroomi komplekssust, kvaliteeti ja ainulaadsust. Ühtlasi saab nii väärtustada piirkonna viinamarjakasvatuspärandit.

Need muudatused ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

2. **Saagikoristus**

Viinamarjade suhkrusisaldus

Kuna sort „Tardif“ on lisatud teisese sordina on selle sordi puhul täpsustatud viinamarjade suhkrusisaldus.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2..

3. **Geograafiline piirkond**

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada viide ametlikule geograafiaseadustikule, milles on tunnustatud ja loetletud kommuunid departemangude kaupa riigi tasandil. See redaktsiooniline muudatus võimaldab viidata geograafilisele piirkonnale INSEE avaldatud ametliku geograafiaseadustiku järgi ja tagada geograafilise piirkonna õiguslik määratlemine.

Koonddokumenti täiendatakse selle viitega punktis „Geograafiline piirkond“.

4. **Määratletud kasvatusala**

Tootespetsifikaati on muudetud, et lisada uus kuupäev kaitstud päritoluga hõlmatud piiritletud kasvatusala heaks kiitmiseks.

Selle muudatuse eesmärk on lisada kuupäev, mil pädev riiklik asutus kiitis heaks geograafilise tootmispiirkonna piiritletud kasvatusala muudatuse. Kasvatusala piiritlemise eesmärk on määrata kindlaks geograafiline tootmispiirkond, mille maatükid on sobivad asjaomase kaitstud päritolunimetusega toote tootmiseks.

Geograafilise piirkonna ulatust ei ole muudetud.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Saint-Mont

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Punased veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Punastel veinidel on intensiivne värvus. Tavaliselt iseloomustab neid suus tugev maitse, milles on sageli punaste ja mustade marjade noote. Tanniinine konsistents muudab need veinid hästi säilivaks, tänu millele saavad need omandada sukaadide ja vürstide keerukaid lõhnabukette, tihti koos metsanootidega, mis on vaatides laagerdumise tulemus.

Punaste veinide puhul on minimaalne naturaalne alkoholisisaldus 12 mahuprotsenti.

Iga veinipartii puhul, mis on valmis turustamiseks pakendamata või pakendatult, kehtib järgmine:

— punaste veinide puhul ei ületa üldalkoholisisaldus pärast rikastamist 13,5 %;

— punaste veinide puhul on õunhappesisaldus kuni 0,4 grammi liitri kohta;

— fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on kuni:

— 3 grammi liitri kohta punaste veinide puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus on kuni 14 %;

— 4 grammi liitri kohta punaste veinide puhul, mille naturaalne alkoholisisaldus on üle 14 %.

Üldhappesus, lenduvate hapete sisaldus ja vääveldioksiidi kogusisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 12

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *Valged ja roosad veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Roosad veinid on mõnikord sügava värvusega ja nende lõhnale on tavaliselt iseloomulikud punaste marjade noodid. Tugev järelmaik suus teeb nendest harmoonilised veinid, mille rasvasus ja happesus on tasakaalus. Valged veinid on väga aromaatsed, rasvased ja tasakaalustatud tänu viinamarjasordile „Gros Manseng B“.

Valgete ja roosade veinide puhul on minimaalne naturaalne alkoholisisaldus 11,50 mahuprotsenti.

Iga veinipartii puhul, mis on valmis turustamiseks pakendamata või pakendatult, kehtib järgmine:

— valgete ja roosade veinide puhul ei ületa üldalkoholisisaldus pärast rikastamist 12,5 %;

— valgete ja roosade veinide puhul on fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus kuni 4 g/l.

Üldhappesus, lenduvate hapete sisaldus ja vääveldioksiidi kogusisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides) 11,5

— Minimaalne üldhappesus: –

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1.

Konkreetne veinivalmistustava

— Roosad veinid valmistatakse otsese pressimise teel.

— Roosade veinide valmistamisel on aktiivsöe kasutamine lubatud veinivirde puhul 20 % ulatuses asjaomase veinivalmistaja vastava aasta saagist valmistatud roosa veini mahust.

— Punaste veinide puhul on lubatud kasutada subtraktiivseid rikastamismeetodeid ja maksimaalne osalise kontsentratsiooni määr kasutatud koguste suhtes on 10 %.

— Pärast rikastamist ei tohi veinide üldalkoholisisaldus ületada 13,5 mahuprotsenti punaste veinide puhul ning 12,5 mahuprotsenti valgete ja roosade veinide puhul.

Peale eespool esitatud sätete tuleb veinivalmistustavade puhul järgida liidu tasandil ning maa- ja merekalapüügi seadustikuga (*code rural et de la pêche maritime*) kehtestatud kohustusi.

2.

Viljelustavad

— Istutustihedus

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 000 taime hektari kohta.

Viinapuude ridade vahekaugus võib olla kuni 2,50 meetrit ning viinapuude tüvede vaheline vahemaa samas reas võib olla 0,80–1,10 meetrit.

Neid sätteid ei kohaldata terrassidele istutatud viinapuude suhtes.

Terrassidele istutatud viinapuude puhul võib viinapuude tüvede vaheline vahemaa samas reas olla 0,90–1,10 meetrit.

— Viinapuude lõikamise eeskirjad

Viinapuud lõigatakse kas ühe- või kaheõlalise Guyot' vormi meetodil või võrsete lühikeseks lõikamise meetodil (Royat' nöörpuu vorm) maksimaalselt:

— 12 punga sordi „Tannat N“ puhul;

— 18 punga sortide „Courbu B“ ja „Petit Manseng B“ puhul;

— muude sortide puhul 16 punga.

Olenemata kasutatavast lõikamismeetodist ei tohi viljakandvate oksade arv ühe viinapuu kohta värvumise etapis ületada:

— 10 sordi „Tannat N“ puhul;

— 16 sortide „Courbu B“ ja „Petit Manseng B“ puhul;

— 12 muude sortide puhul.

— Niisutamine võib olla lubatud.

— Sorti „Tannat N“ ja punaste veinide valmistamiseks mõeldud sorte korjatakse käsitsi.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Punased veinid

63 hektoliitrit hektari kohta

2. Roosad veinid

68 hektoliitrit hektari kohta

3. Valged veinid

69 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Geograafiline piirkond

Viinamarjade korjamine ja töötlemine ning veinide valmistamine ja laagerdamine tagatakse geograafilises piirkonnas, mille ulatus hõlmab kuupäeval, mil pädev riigisisene komitee käesoleva tootespetsifikaadi heaks kiitis, ametliku geograafiaseadustiku 2024. aasta versiooni alusel järgmiste kommuunide territooriumi või territooriumi osa.

Kommuunid, mille territoorium tervikuna kuulub geograafilisse piirkonda: 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 (endine Riscle'i kommuun), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Geograafilisse piirkonda osaliselt kuulvad kommuunid: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

Geograafiline piirkond asub ligikaudu 100 kilomeetri kaugusel ning võrdsel kaugusel Püreneedest lõunas ja Atlandi ookeanist läänes. See laiub Adouri oru ja selle jõe lisajõe Arros' mõlemal küljel asuvatel nõlvadel.

Viinamarjaistandustega maatükid paiknevad laialipillutatult nõlvadel niisuguse põllumajanduspiirkonna südames, kus tegeldakse segaviljeluse ja loomakasvatusega ning kus on oluline koht maisikasvatusel.

See hõlmab 46 kommuuni territooriumi.

Temperatuurid, mis kokkuvõttes on leebed, on kogu geograafilises piirkonnas üsna ühtlased. Sademete hulk väheneb läänest itta tunduvalt, st 1 000 millimeetrilt aastas 800 millimeetrini aastas.

Suvi ja varasügis on soojad ja sageli kuivad, eelkõige tänu tuule tüüp lõunatuulele, mis sel perioodil sageli puhub.

Geoloogiline substraat on mitmekesine. Läänes esinevad peamiselt nn punakaspruunid liivad (*Sables Fauves*) – tertsiaarajastu mereline moodustis, mille lõunapiir langeb kokku geograafilise piirkonna piiriga. Need on kaetud iidsete alluviaalsete liivaluidetega, mille kolluviaalsed veerised ulatuvad nõlvadele.

Idas kaovad punakaspruunid liivad ja asenduvad melassiga, mille paepangad domineerivad maastikul selgelt.

Sellel substraadil on järgmised mullad:

— kas melassil välja kujunenud savi-lubjamullad

— või happelised punakaspruunidel liivadel ja kolluviaalsetel veeristel välja kujunenud leostunud mullad.

Need mullad sisaldavad vähe mineraale.

Üleliigse vee äravoolu tagab nõlv ning piirkonna lääneosas mulla liivasus ja kividerohkus.

Maastiku keerukas struktuur piki põhitelgesid (Adour/Arros), mille põhjuseks on sageli tektoonika, ning seejärel jagunemine sekundaarseteks mäeharjadeks, moodustavad erinevate olukordade mosaiigi, kus eeldused on väga mitmekesised.

Orgude morfoloogia on selgelt ebasümmeetriline. Läänepoolne nõlv on sageli järsk erinevalt idapoolsest nõlvast, mis on lauge.

Juba alates keskaja lõpust valmistatakse peale punaste ja heledate veinide, mida toodetakse suuremas osas Adouri vesistust ja mis on mõeldud Püreneede mägilastele, selle geograafilise piirkonna lääneosas ka valgeid veine, mida eksporditakse alates XVII sajandist Põhja-Euroopasse.

Asjaolu, et järgemööda ründasid viinapuid jahukaste, hallitus ja viinapuutäi ning et valitses suur nõudlus veinide järele, et destilleerida armanjakki, tõid kaasa selle, et kvaliteetveinide tootmiseks mõeldud viinamarjaistanduste pindalad vähenesid tunduvalt, nendele eelistati *piquepoule*'e – madalaid viinamarjaistandusi, mida kasutati destilleeritud veinide valmistamiseks.

Lõpuks tõi põllumajanduse mehhaniseerimine XX sajandi keskel kaasa maisikasvatusalade laienemise ja viinamarjakasvatusalade veelgi suurema vähenemise.

Esimene nimetusega „Saint-Mont" hõlmatud veinide kaitseks loodud ametiühing asutati 1957. aastal. Selle algatusel hakati alates 1970. aastatest uuendama viinamarjakasvatusala, kus kasvatati niisuguseid kohalikke viinamarjasorte nagu tumedad sordid veinide „Tannat N", „Cabernet Franc N", „Cabernet-Sauvignon N" ja „Fer N'või heledad sordid „Arrufiac B", „Courbu B", „Gros Manseng B" ja „Petit Manseng B".

Kontrollitud päritolunimetust „Saint-Mont" tunnustati 2011. aastal.

Punastel veinidel on intensiivne värvus. Tavaliselt iseloomustab neid suus tugev maitse, milles on sageli punaste ja mustade marjade noote. Tanniinine konsistents muudab need veinid hästi säilivaks, tänu millele saavad need omandada sukaadide ja vürstide keerukaid lõhnabukette, tihti koos metsanootidega, mis on vaatides laagerdumise tulemus.

Roosad veinid on mõnikord sügava värvusega ja nende lõhnale on tavaliselt iseloomulikud punaste marjade noodid. Tugev järelmaitse suus teeb nendest harmoonilised veinid, mille rasvasus ja happesus on tasakaalus.

Valged veinid on väga aromaatsed, rasvased ja tasakaalustatud tänu viinamarjasordile „Gros Manseng B".

Viinamarjaistandused asuvad kõige soodsamatel maatükkidel, mis on rühmitatud plokkidena, paiknevad hea asetusega nõlvadel ning nende muldades on vähe mineraale ja neid kuivendatakse hästi.

Geograafiline piirkond kuulub Adouri jõgikonda ning viinamarjasortide hulgas on ülekaalus tume 'Tannat N" ning heledad sordid „Gros Manseng B" ja „Petit Manseng B", mis on geograafilise piirkonna pigemini niiske kliima ja sügavate mullakihtide puhul eriti sobivad. Geograafilise piirkonna paiknemine mitme viinamarjakasvatuspiirkonna keskmes on aga andnud panuse naaberpiirkondade viinamarjaistanduste rikastamisse ning mis puudutab konkreetsemalt taimset panust, siis Garonne'i jõgikonna kolme sordiga, milleks on tumedad sordid 'Cabernet Franc N', „Cabernet-Sauvignon N" ja „Merlot N" ning mille istutamist soosib ka ookeanilise kliima mõju.

Ettevõtjate viinamarjakasvatusviiside tõttu tuleb punaste veinide valmistamiseks mõeldud viinamarjasorte korjata käsitsi.

Veine on vaja lasta pärast kääritamist keldis laagerduda, et saada keeruka lõhnabuketiga punane vein, kuid eriti selleks, et tanniinid muutuksid täidlaseks ja siidiseks. See tähendab, et veine laagerdatakse vähemalt saagikoristusele järgneva aasta 1. märtsini.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Õigusraamistik

Liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamist käsitlevad lisasätted

Tingimuse kirjeldus

KPNi „Saint-Mont“ võib vastavalt tootespetsifikaadis sätestatule täiendada kohanimega Sud-Ouest, mis täpsustab suuremat geograafilist üksust.

Link tootespetsifikaadile

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