C/2025/1989

2.4.2025

**Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)**

(C/2025/1989)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

**”Saint-Mont”**

**PDO-FR-A0711-AM02**

**Tiedonannon päivämäärä: 8.1.2025**

## HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viiniköynnöslajikkeet**

Viiniköynnöslajikkeisiin sopeutumista edesauttavana lajikkeena vuonna 2020 lisätystä Tardif-lajikkeesta tulee lisälajike. Manseng N on näin ollen ainoa sopeutumista edesauttava lajike.

Nimityksen viiniköynnöslajikkeet ovat näin ollen seuraavat:

Punaviinit:

— pääasiallinen lajike: Tannat N

— täydentävät lajikkeet: Cabernet Sauvignon N ja Fer N

— lisälajikkeet: Cabernet Franc N, Merlot N ja Tardif N

— sopeutumisen kannalta merkittävät lajikkeet: Manseng N

Roseeviinit:

— pääasiallinen lajike: Tannat N, Cabernet Sauvignon N ja Fer N

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

— sopeutumisen kannalta merkittävät lajikkeet: Manseng N

Muutoksen tarkoituksena on lisätä Tardif-lajikkeen osuutta nimityksen kattamissa viiniköynnöslajikkeissa. Tämä lajike on sopeutunut ilmastonmuutoksesta ja kasvinsuojelutuotteiden vähentämisestä aiheutuviin haasteisiin. Siitä on myös merkittävää hyötyä viininvalmistuksen kannalta, sillä se tukee nimityksen kattamien viinien aromaattisen monivivahteisuuden, laadun ja ainutlaatuisuuden kehittymistä säilyttäen samalla oman identiteettinsä. Se mahdollistaa myös alueen viininviljelyperinnön hyödyntämisen.

Nämä muutokset vaikuttavat yhtenäiseen asiakirjaan.

2. **Korjuu**

Rypäleiden sokeripitoisuus

Koska Tardif-lajike otetaan käyttöön lisälajikkeena, täsmennetään tämän lajikkeen rypäleiden sokeripitoisuus.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

3. **Maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmää muutetaan lisäämällä siihen viittaus viralliseen geokoodiin, jossa tunnustetaan ja luetellaan kunnat departementeittain kansallisella tasolla. Tämän toimituksellisen muutoksen ansiosta maantieteelliseen alueeseen voidaan viitata käyttäen INSEEn julkaisemaa tällä hetkellä voimassa olevaa virallista geokoodia ja varmistaa maantieteellisen alueen määrittely oikeudellisesti.

Täydennetään yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Maantieteellinen alue” samalla viittauksella.

4. **Rajattu viljelyalue**

Tuote-eritelmää muutetaan lisäämällä siihen uusi hyväksymispäivä nimityksen viljelylohkon rajaamiselle.

Kyseessä on päivämäärä, jona kansallinen toimivaltainen viranomainen hyväksyi maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan rajatun viljelyalueen muutoksen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella.

Muutos ei vaikuta maantieteelliseen alueeseen.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Saint-Mont

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

1. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviineillä on voimakas väri. Niiden suutuntumalle on yleensä tunnusomaista suloinen aromikkuus, josta paljastuu usein punaisten ja mustien hedelmien vivahteita. Tanniinisen rakenteen ansiosta näillä viineillä on hyvä kypsytyspotentiaali, joten niissä saattaa kehittyä moniulotteisia kandeerattujen hedelmien ja mausteiden aromeja, joihin yhtyy usein tynnyrikypsytyksessä hankittuja metsäisiä vivahteita.

Punaviineissä luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 12 tilavuusprosenttia.

Kullakin kaupan pidettäväksi valmiilla pakkaamattomalla tai pakatulla viinierällä on seuraavat ominaisuudet:

— punaviineissä kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 tilavuusprosenttia.

— punaviineissä omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litrassa.

— käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään

— 3 grammaa litrassa punaviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on enintään 14 tilavuusprosenttia,

— 4 grammaa litrassa punaviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 14 tilavuusprosenttia.

Kokonaishappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%) 12

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

2. *Valko- ja roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinien väri on toisinaan voimakas, ja viinien tuoksussa on yleensä punaisten hedelmien vivahteita. Eloisa jälkimaku tekee viineistä harmonisia; täyteläisyys ja hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa. Valkoviinit ovat hyvin aromaattisia, täyteläisiä ja tasapainoisia Gros Manseng B -lajikkeen ansiosta.

Valko- ja roseeviineissä luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 11,50 tilavuusprosenttia.

Kullakin kaupan pidettäväksi valmiilla pakkaamattomalla tai pakatulla viinierällä on seuraavat ominaisuudet:

— valko- ja roseeviineissä kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia.

— käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään 4 grammaa litrassa valko- ja roseeviinejä.

Kokonaishappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%) 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Roseeviinit viiniytetään puristamalla rypäleet suoraan.

— Roseeviinien valmistuksessa sallitaan viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö rypäleen puristemehuissa niin, että tietyn viininvalmistajan tietystä sadosta valmistamien roseeviinien määrästä enintään 20 prosentissa on lupa käyttää tällaisia hiiliä.

— Vettä poistavat väkevöintimenetelmät ovat sallittuja punaviinien osalta, ja osittaisen väkevöinnin enimmäisasteeksi suhteessa käytettyihin määriin asetetaan 10 prosenttia.

— Punaviinien osalta kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 tilavuusprosenttia ja valko- ja roseeviinien osalta enintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Edellä esitettyjen säännösten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla sekä Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

2.

Viljelykäytäntö

— Istutustiheys

Viiniköynnösten vähimmäistiheys on 4 000 köynnöstä hehtaarilla.

Köynnösrivien välinen etäisyys on enintään 2,50 metriä, ja samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,80–1,10 metriä.

Nämä määräykset eivät koske penkereille istutettuja viiniköynnöksiä.

Penkereille istutetuilla viiniköynnöksillä samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,90–1,10 metriä.

— Leikkaussäännöt

Viiniköynnökset leikataan joko yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella tai matalaleikkauksella (Royat-leikkauksella) siten, että silmujen köynnöskohtainen enimmäismäärä on

— 12 silmua Tannat N -lajikkeen osalta,

— 18 silmua Petit Courbu B- ja Petit Manseng B -lajikkeiden osalta,

— 16 silmua muiden lajikkeiden osalta.

Käytetystä leikkaustavasta riippumatta kussakin köynnöksessä saa olla hedelmää tuottavia oksia hedelmien kypsymisvaiheen alussa enintään

— 10 oksaa Tannat N -lajikkeen osalta,

— 16 oksaa Petit Courbu B- ja Petit Manseng B -lajikkeiden osalta,

— 12 oksaa muiden lajikkeiden osalta.

— Keinokastelu voidaan sallia.

— Tannat N -lajike ja punaviinien valmistukseen tarkoitetut lajikkeet korjataan käsin.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Punaviinit

63 hehtolitraa hehtaaria kohti

2. Roseeviinit

68 hehtolitraa hehtaaria kohti

3. Valkoviinit

69 hehtolitraa hehtaaria kohti

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Maantieteellinen alue:

Viinirypäleiden korjuu ja viiniytys sekä viinien valmistus ja kypsytys toteutetaan maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat – päivänä, jona toimivaltainen kansallinen komitea hyväksyi tämän tuote-eritelmän, – vuoden 2024 virallisen geokoodin mukaiset seuraavien kuntien alueet kokonaisuudessaan tai osittain:

Kunnat, joiden alue kuuluu kokonaisuudessaan maantieteelliseen alueeseen: 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 (entinen Risclen kunta), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun ja Verlus. Kunnat, joiden alue kuuluu osittain maantieteelliseen alueeseen: Averon-Bergelle, Dému, Marciac ja Seailles.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

Maantieteellinen alue sijaitsee yhtä kaukana eli noin 100 kilometrin päässä sekä Pyreneistä etelässä että Atlantin valtamerestä lännessä. Se sijaitsee kukkula-alueella molemmin puolin Adourin ja sen Arros-sivujoen laaksoa.

Viiniä viljellään rinteillä keskellä sekaviljelyyn ja karjankasvatukseen keskittyvää maatalousaluetta, jossa maissinviljelyllä on merkittävä sija.

Maantieteellinen alue ulottuu 46 kunnan alueelle.

Lämpötilat ovat yleisesti ottaen leudot ja melko samankaltaiset koko maantieteellisellä alueella. Sademäärät pienenevät jyrkästi lännestä itään: lännessä vuotuinen sademäärä on 1 000 millimetriä, idässä 800 millimetriä.

Kesä ja alkusyksy ovat kuumia ja usein kuivia erityisesti tänä aikana usein puhaltavan eteläisen föhn-tyyppisen tuulen vaikutuksesta.

Maaperän geologiset ominaisuudet vaihtelevat. Lännessä maaperässä on valtaosin punaruskeaa hiekkakerrostumaa ("Sables Fauves"), joka on muodostunut merenpohjassa tertiäärikaudella ja jonka eteläinen raja vastaa maantieteellisen alueen rajaa. Tämän kerrostuman päällä on muinaista tulvamaata, jonka vierinkiviä on kasautunut alueen rinteille.

Idempänä punaruskea hiekkakerrostuma häviää ja sen tilalle tulee molassi, jonka kalkkikivijuonteet näkyvät maisemassa selvästi.

Tälle maaperälle muodostunut maa-aines on

— joko molassin pohjalta muodostunutta savi- ja kalkkipitoista maata

— tai punaruskean hiekkakerrostuman ja vierinkivien kasaumien pohjalta muodostunutta huuhtoutunutta hapanta maata.

Tässä maa-aineksessa on vain vähän mineraaleja.

Rinnemaasto ja alueen länsiosassa maan hiekkaisuus ja kivisyys takaavat sen, että ylimääräinen vesi valuu pois.

Maaston monimutkainen rakenne, joka noudattelee usein maankuoren rakennetta myötäileviä pääakseleita (Adour/Arros) ja pirstoutuu sitten toissijaisiksi harjanteiksi, muodostaa mosaiikin, jossa rinteet antavat hyvin moniin eri ilmansuuntiin.

Laaksojen morfologia on hyvin epäsymmetrinen. Länteen viettävällä valuma-alueella rinteet ovat usein jyrkkiä, kun taas itään viettävällä valuma-alueella maasto madaltuu tasaisemmin.

Suuressa osassa Adour-joen allasta tuotettiin Pyreneiden asukkaille suunnattuja punaviinejä ja clairet-viinejä, mutta keskiajan lopulta lähtien maantieteellisen alueen länsiosassa näiden viinien rinnalla alettiin tuottaa valkoviinejä, joita on viety Pohjois-Eurooppaan 1600-luvulta alkaen.

Härmäsienen, viininlehtihomeen ja viinikirvan perättäin aiheuttamien tuhojen sekä armanjakiksi tislattavien viinien suuren kysynnän seurauksena laatuviinien tuotantoon tarkoitettujen viiniköynnösten viljelypinta-ala pieneni huomattavasti, koska niiden sijasta suosittiin tislausviinien tuotantoon käytettäviä matalia ”Piquepoules”-viiniköynnöksiä.

Maatalouden koneellistuminen 1900-luvun puolivälissä kasvatti maissin viljelyalaa ja kiihdytti entisestään viininviljelyyn käytettävissä olevan pinta-alan pienenemistä.

Ensimmäinen Saint-Mont-viinien tuottajien etuja ajava järjestö perustettiin vuonna 1957. Se käynnisti vuonna 1970 viininviljelyalueen uudistamisprosessin, jossa viiniköynnöslajikkeet pohjautuivat paikallisiin rypälelajikkeisiin. Niitä ovat tummat lajikkeet Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N ja Fer N ja valkoiset lajikkeet Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B ja Petit Manseng B.

Tarkistettu alkuperänimitys ”Saint-Mont” hyväksyttiin vuonna 2011.

Punaviineillä on voimakas väri. Niiden suutuntumalle on yleensä tunnusomaista suloinen aromikkuus, josta paljastuu usein punaisten ja mustien hedelmien vivahteita. Tanniinisen rakenteen ansiosta näillä viineillä on hyvä kypsytyspotentiaali, joten niissä saattaa kehittyä moniulotteisia kandeerattujen hedelmien ja mausteiden aromeja, joihin yhtyy usein tynnyrikypsytyksessä hankittuja metsäisiä vivahteita.

Roseeviinien väri on toisinaan voimakas, ja viinien tuoksussa on yleensä punaisten hedelmien vivahteita. Eloisa jälkimaku tekee viineistä harmonisia; täyteläisyys ja hapokkuus ovat hyvässä tasapainossa.

Valkoviinit ovat hyvin aromaattisia, täyteläisiä ja tasapainoisia Gros Manseng B -lajikkeen ansiosta.

Viinitarhat sijaitsevat suotuisimmilla viljelylohkoilla, jotka on ryhmitelty saarekkeiksi sopivasti sijaitseville rinteille ja joilla maa-aineksessa on vain vähän mineraaleja ja joilta vesi huuhtoutuu tehokkaasti pois.

Maantieteellinen alue kuuluu Adourin vesistöaltaaseen, jonka viiniköynnöslajikkeista yleisimpiä ovat Tannat N -lajike ja lajikkeet Gros Manseng B ja Petit Manseng B, jotka ovat sopeutuneet erityisen hyvin maantieteellisen alueen kosteahkoon ilmastoon ja syvään maaperään. Alueen sijainti useiden viininviljelyalueiden solmukohdassa on kuitenkin rikastuttanut viinitarhojen lajikevalikoimaa: alueelle on tullut uusia lajikkeita ympäröiviltä alueilta, ja erityisesti kasvistoa on rikastuttanut Garonne-joen vesistöaltaan kolmen merkittävän lajikkeen Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N ja Merlot N saapuminen alueelle – myös valtameri-ilmaston vaikutus tukee näiden lajikkeiden istuttamista.

Toimijoiden omaksumat menetelmät ovat johtaneet siihen, että punaviinien tuotantoon tarkoitettujen lajikkeiden sato on korjattava käsin.

Väkevöinnin jälkeen punaviinin on annettava kypsyä sammiossa, jotta punaviiniin kehittyy moniulotteisia aromeja ja ennen muuta jotta tanniineista tulee pyöreitä ja silkinpehmeitä. Näin ollen viinejä kypsytetään vähintään sadonkorjuuta seuraavaan maaliskuun 1. päivään asti.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettua alkuperänimitystä ”Saint-Mont” voidaan täydentää tuote-eritelmän määräysten mukaisesti lisänimityksellä, jolla täsmennetään laajempi maantieteellinen yksikkö ”Sud-Ouest” (lounainen alue).

**Linkki tuote-eritelmään**

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