C/2025/1989

2.4.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/1989)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Saint-Mont”

PDO-FR-A0711-AM02

Datum obavijesti: 8.1.2025.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Sorte vinove loze

Sorta Tardif koja je 2020. unesena na popis kao sorta važna za potrebe prilagodbe postaje pomoćna sorta. Manseng N je sada jedina sorta važna za potrebe prilagodbe.

Stoga su sorte oznake sljedeće:

Crna vina:

— glavna sorta: tannat N

— dodatne sorte: cabernet-sauvignon N, fer N

— pomoćne sorte: cabernet franc N, merlot N, tardif N

— sorte važne za potrebe prilagodbe: manseng N

Ružičasta vina:

— glavne sorte: tannat N, cabernet-sauvignon N, fer N

— pomoćne sorte: cabernet franc N, merlot N, tardif N, manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B

— sorte važne za potrebe prilagodbe: manseng N

Svrha je te izmjene povećati udio sorte Tardif u sortama grožđa obuhvaćenima oznakom. Ta je sorta prilagođena izazovima klimatskih promjena i smanjenom korištenju sredstava za zaštitu bilja. Vinogradarski je korisna i jer podupire razvijanje aromatske složenosti, kvalitete i jedinstvenosti vina obuhvaćenih oznakom, uz zadržavanje njihove posebnosti. Omogućuje i isticanje vrijednosti vinogradarske baštine regije.

Te izmjene utječu na jedinstveni dokument.

2. Berba

Sadržaj šećera u grožđu

Zbog uvođenja sorte Tardif kao pomoćne sorte naveden je sadržaj šećera u grožđu za tu sortu.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Zemljopisno područje**

Specifikacija je izmijenjena kako bi se uključilo upućivanje na službeni zemljopisni šifrarnik u kojem se priznaje i utvrđuje popis općina po departmanima na nacionalnoj razini. Tom izmjenom teksta uvodi se upućivanje na zemljopisno područje iz verzije službenog zemljopisnog šifrarnika koja je dosad bila na snazi, koji objavljuje INSEE, kao i pravna sigurnost razgraničenja zemljopisnog područja.

U jedinstvenom dokumentu to je upućivanje dodano u točki „Zemljopisno područje”.

4. **Razgraničeno područje čestice**

Specifikacija je izmijenjena kako bi se dodao novi datum za odobrenje razgraničenja čestica oznake.

Tom se izmjenom dodaje datum na koji je nacionalno nadležno tijelo odobrilo izmjenu razgraničenog područja čestice unutar zemljopisnog područja proizvodnje. Razgraničenje čestica provodi se utvrđivanjem čestica unutar zemljopisnog područja proizvodnje koje su pogodne za proizvodnju vina s predmetnom zaštićenom oznakom izvornosti.

Zemljopisno područje ne mijenja se.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Saint-Mont

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Crna vina*

KRATAK OPIS

Crna vina intenzivne su boje. Obično im je svojstvena kvalitetna koncentracija okusa koja često otkriva note šumskog voća crvenih i crnih plodova. Taninska struktura tim vinima daje dobar potencijal odležavanja, što im omogućuje da poprime složene arome kandiranog voća i začina, često u kombinaciji s notama drva povezanima s dozrijevanjem u drvenim bačvama.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 12 % za crna vina.

Svaka serija vina koja je spremna za stavljanje na tržište u rasutom stanju ili u pakiranjima ima sljedeća svojstva:

— ukupna alkoholna jakost crnih vina nakon pojačavanja ne prelazi 13,5 %,

— sadržaj jabučne kiseline u crnim vinima iznosi najviše 0,4 grama po litri,

— sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše:

— 3 grama po litri za crna vina čija prirodna volumna alkoholna jakost ne prelazi 14 %,

— 4 grama po litri za crna vina čija je prirodna volumna alkoholna jakost veća od 14 %.

Ukupni sadržaj kiselina, ukupni sadržaj hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumporova dioksida utvrđeni su propisima Zajednice.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela) 12

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Bijela i ružičasta vina*

KRATAK OPIS

Ružičasta vina katkad su intenzivne boje, i svojstvenog mirisa s primjesama šumskog voća. U pogledu okusa njihov ih krajnji živi ton svrstava u harmonična vina s dobrom ravnotežom između pastoznosti i kiselosti. Bijela su vina vrlo aromatična, pastozna i uravnotežena zahvaljujući sorti gros manseng B.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost bijelih i ružičastih vina iznosi 11,50 %.

Svaka serija vina koja je spremna za stavljanje na tržište u rasutom stanju ili u pakiranjima ima sljedeća svojstva:

— ukupna alkoholna jakost bijelih i ružičastih vina nakon pojačavanja ne prelazi 12,5 %,

— sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 4 grama po litri za bijela i ružičasta vina.

Ukupni sadržaj kiselina, hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumpornog dioksida u skladu su s propisima Unije.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela) 11,5

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

— Ružičasta vina proizvode se izravnim prešanjem.

— Kad je riječ o proizvodnji ružičastih vina, dopuštena je upotreba enološkog ugljena za mošt, do granice od 20 % volumena ružičastih vina koje za određenu berbu proizvede predmetni vinar.

— Tehnike pojačavanja vina oduzimanjem vode dopuštene su za crna vina, a najveća stopa djelomičnog koncentriranja u odnosu na upotrijebljenu količinu iznosi 10 %.

— Ukupna prirodna volumna alkoholna jakost crnih vina nakon pojačavanja iznosi najviše 13,5 %, a bijelih i ružičastih 12,5 %.

Uz prethodno navedene odredbe, pri provedbi enoloških postupaka potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

2.

Postupak uzgoja

— Gustoća sadnje

Najmanja gustoća nasada vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru.

Razmak između redova ne smije biti veći od 2,5 metra, a razmak između trsova u istom redu mora iznositi od 0,80 metara do 1,10 metara.

Te se odredbe ne primjenjuju na vinovu lozu zasađenu na terasama.

Za terasaste vinograde razmak između trsova u istom redu iznosi od 0,90 do 1,10 metara.

— Pravila o rezidbi

Vinova loza reže se na uzgojni oblik Guyot (jednostruki ili dvostruki) ili kratkom rezidbom (na uzgojni oblik kordonca Royat) s najviše (po trsu):

— 12 pupova za sortu tannat N,

— 18 pupova za sorte petit courbu B i petit manseng B,

— 16 pupova za ostale sorte.

Bez obzira na korištenu tehniku rezidbe, broj rodnih izbojaka po trsu u „početku dozrijevanja” ne smije biti veći:

— od 10 za sortu tannat N,

— od 16 za sortu petit courbu B i petit manseng B,

— od 12 za ostale sorte.

— Navodnjavanje se može odobriti.

— Sorta tannat N i sorte namijenjene proizvodnji crnih vina beru se ručno.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Crna vina

63 hektolitara po hektaru

2. Ružičasta vina

68 hektolitara po hektaru

3. Bijela vina

69 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Zemljopisno područje

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na zemljopisnom području koje, na dan kad je nadležni nacionalni odbor odobrio ovu specifikaciju proizvoda, obuhvaća područje ili dio područja sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2024.:

Općine čije područje u cijelosti pripada zemljopisnom području: 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 (bivša općina Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus. Općine čije područje djelomično pripada zemljopisnom području: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Zemljopisno područje nalazi se na jednakoj udaljenosti, koja iznosi otprilike 100 kilometara, od Pireneja na jugu i od Atlantskog oceana na zapadu. Proteže se na predjelu brežuljaka smještenih s obje strane doline rijeke Adour i njezina pritoka, rijeke Arros.

Čestice vinove loze raštrkane su po obroncima u središtu poljoprivredne regije na kojoj prevladavaju mješoviti uzgoj i stočarstvo, u kojoj uzgoj kukuruza zauzima važno mjesto.

Obuhvaća područje od 46 općina.

Temperature, koje su većinom blage, prilično su ujednačene na cijelom zemljopisnom području. Padaline imaju snažan gradijent, sa zapada na istok, od 1 000 milimetara godišnje do 800 milimetara godišnje.

Ljeto i rana jesen topli su i često suhi, posebno zbog djelovanja južnog vjetra fena, koji u tom razdoblju često puše.

Geološki supstrat je raznolik. Na zapadu ga uglavnom predstavlja zlatasti pijesak (fr. „Sables Fauves"), morska formacija iz tercijara, čija se južna granica podudara s granicom zemljopisnog područja. Iznad njega nalaze se stari aluvijalni vodonosnici čiji šljunak zasipava padine.

Nešto istočnije zlatasti pijesak nestaje, a zamjenjuje ga molasa, s vapnenačkim naslagama koje jasno obilježavaju krajolik.

Tla razvijena na tom supstratu mogu biti:

— glinovito-vapnenačka tla razvijena na molasi, ili

— kisela isprana tla nastala na zlatastom pijesku i šljunčanom koluviju.

Ta su tla siromašna mineralnim tvarima.

Otjecanje viška vode osigurano je padinama odnosno, u zapadnom dijelu područja, pjeskovitom teksturom i kamenitošću tla.

Složena struktura reljefa duž glavnih osi (rijeke Adour i Arros), čiji je smjer često pod utjecajem tektonskih ploča, te podjela na sekundarne vrhove, oblikuju mnoštvo površina vrlo različitih smjerova.

Morfologija dolina izrazito je asimetrična. Zapadni obronci često su strmi, za razliku od istočnih obronaka blagog pada.

Od kraja srednjeg vijeka, osim crnih vina i vina „clairets", koja se pretežno proizvode u kotlini rijeke Adour i koja su namijenjena ljudima koji žive na pirenejskim planinama, na zapadu zemljopisnog područja proizvode se bijela vina, koja se već od sedamnaestog stoljeća izvoze u sjevernu Europu.

Uzastopna pojava pepelnice, peronospore i filoksere, kao i velika potražnja za vinom za destilaciju armagnaca, dovela su do znatnog smanjenja površine vinove loze namijenjene proizvodnji kvalitetnih vina, pred kojima prednost dobivaju sorte „piquepoules", odnosno vinova loza niskog rasta koja se upotrebljava za proizvodnju vina za destilaciju.

Naposljetku, mehanizacija poljoprivrede sredinom dvadesetog stoljeća dovela je do širenja površina na kojima se uzgaja kukuruz i pojačala je smanjenje vinogradarskih površina.

Prvi sindikat za zaštitu vina „Saint-Mont" osnovan je 1957. te je 1970. pokrenuo obnovu vinograda koji se temelji na lokalnim sortama, kao što su crne sorte, tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N i fer N ili bijele sorte, arrufiac B, courbu B, gros manseng B i petit manseng B.

Kontrolirana oznaka izvornosti „Saint-Mont" priznata je 2011.

Crna vina intenzivne su boje. Obično im je svojstvena kvalitetna koncentracija okusa koja često otkriva note šumskog voća crvenih i crnih plodova. Taninska struktura tim vinima daje dobar potencijal odležavanja, što im omogućuje da poprime složene arome kandiranog voća i začina, često u kombinaciji s notama drva povezanima s dozrijevanjem u drvenim bačvama.

Ružičasta vina katkad su intenzivne boje i svojstvenog mirisa s primjesama šumskog voća. U pogledu okusa njihov ih krajnji živi ton svrstava u harmonična vina s dobrom ravnotežom između pastoznosti i kiselosti.

Bijela su vina vrlo aromatična, pastozna i uravnotežena zahvaljujući sorti gros manseng B.

Vinogradi su posađeni na najpogodnijim česticama, razvrstanima u cjeline koje su raspoređene na pravilno usmjerenim padinama, s dobro isušenim tlima koja su siromašna mineralnim tvarima.

Zemljopisno područje pripada slijevu rijeke Adour, a dominantne sorte vinove loze su tannat N, gros manseng B i petit manseng B, posebno prilagođene prilično vlažnoj klimi zemljopisnog područja i dubokim tlima. Međutim, njegov položaj na križištu više vinogradarskih regija obogatio je te vinograde utjecajima iz okolnih regija, od posebne koristi za njegovu biljnu baštinu, koja uključuje trilogiju slijeva rijeke Garonne, a čine ju cabernet franc N, cabernet-sauvignon N i merlot N, čijem uzgoju pogoduje i utjecaj oceanske klime.

Prakse koje provode gospodarski subjekti dovele su do obvezne ručne berbe sorti namijenjenih proizvodnji crnih vina.

Uvedeno je razdoblje dozrijevanja u bačvama nakon fermentacije kako bi se dobilo crno vino sa složenim aromama, ali prije svega kako bi tanini postali zaokruženi i svilenkasti. Vina stoga dozrijevaju najmanje do 1. ožujka nakon berbe.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Kontrolirana oznaka izvornosti „Saint-Mont” može se dopuniti dodatnim nazivom kojim se navodi veća zemljopisna cjelina „Sud-Ouest” (jugozapad) u skladu s odredbama utvrđenima u specifikaciji.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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