C/2025/1989

2025.4.2.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/1989)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Saint-Mont”

PDO-FR-A0711-AM02

Az értesítés időpontja: 2025. január 8.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Szőlőfajták**

A szőlőfajtákba 2020-ban alkalmazkodó fajtaként bevezetett késői érésű szőlőfajta járulékos fajtává válik. A Manseng N tehát továbbra is az egyetlen alkalmazkodási célú fajta.

Az eredetmegjelöléshez tartozó fajták ezért a következők:

Vörösborok:

— fő szőlőfajta: tannat N

— kiegészítő szőlőfajták: cabernet-sauvignon N, fer N

— járulékos szőlőfajták: cabernet franc N, merlot N, tardif N

— alkalmazkodási célú fajták: manseng N

Rozéborok:

— fő szőlőfajták: tannat N, cabernet-sauvignon N, fer N

— járulékos szőlőfajták: cabernet franc N, merlot N, tardif N, manseng B, Arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B

— alkalmazkodási célú fajták: manseng N

E módosítás célja a Tardif szőlőfajta arányának növelése az eredetmegjelöléshez tartozó szőlőfajtákon belül. Ez a fajta ugyanis alkalmazkodik az éghajlatváltozás kihívásaihoz és a növényvédő szerek csökkentésének követelményéhez. Jelentős szőlőtermesztési érdekkel is bír, mivel – identitásának tiszteletben tartása mellett – támogatja az eredetmegjelöléssel ellátott borok aromavilágának, minőségének és egyediségének fejlődését. Lehetővé teszi továbbá a régió borászati örökségének kidomborítását.

Ezek a módosítások érintik az egységes dokumentumot.

2. **Szüret**

A szőlő cukortartalma

A Tardif szőlőfajta járulékos fajtaként történő bevezetését követően e fajta esetében meghatározták a szőlő cukortartalmát.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. **Földrajzi terület**

A termékleírást úgy módosították, hogy az tartalmazza a hivatalos földrajzi kódexre való hivatkozást, amely kódex nemzeti szinten elismeri és megyénként felsorolja a településeket. Ennek a szövegezésbeli módosításnak köszönhetően a földrajzi terület megfeleltethető az INSEE által kiadott hivatalos földrajzi kódex hatályos változatának, valamint jogilag biztosítható a földrajzi terület körülhatárolása.

Az egységes dokumentum a „Földrajzi terület” című pontban kiegészül ezzel a hivatkozással.

4. **Parcellákra osztott körülhatárolt terület**

A termékleírás az eredetmegjelölés parcellahatárainak jóváhagyására vonatkozó új időpont beillesztése érdekében került módosításra.

E módosítás célja, hogy a termékleírásba bekerüljön az előállítás földrajzi övezetén belül található, parcellákra osztott körülhatárolt területet érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátuma. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak az előállítás földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor termelésére.

A földrajzi terület nem változott.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Saint-Mont

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok színe intenzív. A szájban általában szép aromás koncentráció jellemzi őket, amely gyakran piros és fekete gyümölcsökre emlékeztető jegyeket hordoz. A tanninszerkezet jó eltarthatósági potenciált biztosít a boroknak, lehetővé téve az összetett, kandírozott gyümölcsös és fűszeres aromák kialakulását, amelyeket gyakran a hordós érleléshez kapcsolódó erdős ízjegyek kísérnek.

A vörösborok esetében a borok minimális természetes alkoholtartalma 12 térfogatszázalék.

Minden, ömlesztve vagy kiszerelve történő forgalmazásra kész bortételnek rendelkeznie kell az alábbi jellemzőkkel:

— az alkoholtartalom-növelés után a vörösborok esetében az összes alkoholtartalom nem haladja meg a 13,5 térfogatszázalékot,

— vörösborok esetében az almasavtartalom legfeljebb 0,4 g/liter,

— az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom) legfeljebb:

— 3 g/l a legfeljebb 14 térfogat-százalékos természetes alkoholtartalommal rendelkező vörösborok esetében,

— 4 g/l a 14 térfogatszázalékot meghaladó természetes alkoholtartalommal rendelkező vörösborok esetében.

Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): –

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 12

— Minimális összes savtartalom: –

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Fehér- és rozéborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozéborok olykor erőteljes színűek, és általában piros gyümölcsös illatjegyek jellemzik őket. A szájban élénk lecsengésüknek köszönhetően harmonikusak, a selymesség és a savasság közötti megfelelő egyensúllyal. A fehérborok nagyon aromásak, selymesek és kiegyensúlyozottak, köszönhetően a Gros Manseng B fajta jelenlétének.

A borok minimális természetes alkoholtartalma a fehér- és a rozéborok esetében 11,50 térfogatszázalék.

Minden, ömlesztve vagy kiszerelve történő forgalmazásra kész bortételnek rendelkeznie kell az alábbi jellemzőkkel:

— az alkoholtartalom-növelés után a fehér- és rozéborok esetében az összes alkoholtartalom nem haladja meg a 12,5 térfogatszázalékot,

— a fehér- és rozéborok esetében az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom) legfeljebb 4 gramm/liter.

Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1.

Különleges borászati eljárás

— A rozéborokat közvetlen préseléssel készítik.

— A rozéborok készítésénél az adott borász által az adott évben készített rozéborok mennyiségének 20 %-a erejéig engedélyezett a borászati szén alkalmazása a mustok esetében.

— A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett és a feldolgozott mennyiségekhez viszonyított részleges koncentráció maximális mértéke 10 %.

— A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően a vörösborok esetében legfeljebb 13,5 %, a fehérborok esetében pedig legfeljebb 12,5 % lehet.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

2.

Művelési gyakorlat

— Ültetési sűrűség

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke.

A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,80 méter és 1,10 méter közöttinek kell lennie.

Ezek a rendelkezések nem alkalmazandók a teraszosan telepített szőlőültetvényekre.

A teraszosan telepített szőlőültetvények esetében az egyazon sorban lévő szőlőtőkék közötti távolságnak 0,90 és 1,10 méter közöttinek kell lennie.

— A metszésre vonatkozó szabályok

A szőlőt vagy egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel, vagy rövid metszéssel (Royat-kordonos művelés) metszik, a rügyek száma tőkénként legfeljebb:

— 12 rügy a Tannat N fajta esetében,

— 18 rügy a Petit Courbu B és a Petit Manseng B fajták esetében,

— 16 rügy a többi fajta esetében.

Az alkalmazott metszési technikától függetlenül a „zsendülési” szakaszban a terméshozó ágak tőkénkénti száma legfeljebb:

— 10 a Tannat N fajta esetében,

— 16 a Petit Courbu B és a Petit Manseng B fajták esetében,

— 12 a többi fajta esetében.

— Az öntözés engedélyezhető.

— A Tannat N fajtát és a vörösborok előállítására szánt fajtákat kézzel szüretelik.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Vörösborok

hektáronként 63 hektoliter

2. Rozéborok

hektáronként 68 hektoliter

3. Fehérborok

hektáronként 69 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

Földrajzi terület:

A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére, készítésére és érlelésére a földrajzi területen kerül sor, amelynek kiterjedése az e termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján – a 2024. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét vagy területének egy részét fedi le:

Azon települések, amelyek teljes területe a földrajzi területhez tartozik: 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 (a korábbi Riscle település), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus.
Azon települések, amelyek területe részben tartozik a földrajzi területhez: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földrajzi terület körülbelül 100 kilométeres, egyforma távolságra helyezkedik el a délre fekvő Pireneusoktól és a nyugatra fekvő Atlanti-óceántól. Az Adour és mellékfolyója, az Arros völgyének mindkét oldalán húzódó dombvidékre terjed ki.

A szőlőparcelláknak helyet adó lejtők egy olyan mezőgazdasági régió közepén húzódnak, amelyet a vegyes gazdálkodás és az állattartás határoz meg, és ahol a kukoricatermesztés fontos szerepet tölt be.

A terület 46 település területére terjed ki.

Az általában véve enyhe hőmérsékletek a földrajzi területen belül viszonylag homogének. A csapadékmennyiség nyugatról kelet felé jelentős különbséget mutat, évi 1 000 mm-ről évi 800 mm-re csökken.

Nyáron és kora ősszel az időjárás – különösen az ebben az időszakban gyakran fújó, „főn" típusú déli szél hatására – meleg és gyakran száraz.

A geológiai szubsztrátum változatos. Nyugaton főként a vörösbarna homok („sables fauves") képviseli; e harmadkori tengeri képződmény déli határa egybeesik a földrajzi terület határával. Ezeket ősi allúviumos rétegek borítják, amelyek kőzettörmelékei felhalmozódnak a lejtőkön.

Keletebbre a vörösbarna homok eltűnik, és molassz váltja fel, amelynek meszes padjai egyértelműen meghatározzák a tájat.

Az e szubsztrátumon kifejlődött talajok a következők:

— a molasszon kifejlődött agyagos-meszes talajok; illetve

— a vörösbarna homokon és a kőzettörmelékes kollúviumokon kifejlődött kilúgozott, savanyú talajok.

Ezek a talajok ásványi anyagokban szegények.

A vízfelesleg elvezetését a lejtő, illetve – a terület nyugati részén – a homokos szerkezet és a talaj kövessége biztosítja.

A domborzat komplex szerkezete a fő tengelyek (Adour/Arros) mentén, amelyek irányát gyakran a tektonika határozza meg, és amelyet másodlagos gerincek szabdalnak, igen különféle fekvésű területek mozaikját eredményezi.

A völgyek morfológiája egyértelműen aszimmetrikus. A nyugati fekvésű lejtő gyakran meredek, ellentétben a keleti oldallal, amely lágy lejtésű.

A középkor végétől kezdve a vörös és „clairet” borok mellett, amelyeket az Adour-medence nagy részén termeltek és a Pireneusokban élőknek szántak, a földrajzi terület nyugati részén fehérborokat is termeltek, amelyeket már a XVII. században Észak-Európába exportáltak.

A lisztharmat, a peronoszpóra és a filoxéra egymást követő felbukkanása, valamint az „Armagnac” készítéséhez történő lepárlásra szánt bor iránti nagy kereslet a minőségi borok előállítására szánt szőlőterületek jelentős csökkenését eredményezte, amelyekkel szemben a lepárlásra szánt borok előállításához használt, „Piquepoul”-nak nevezett alacsonyabb szőlőfajtákat részesítették előnyben.

Végül a huszadik század közepén a mezőgazdaság gépesítése a kukoricatermesztésre használt területek terjeszkedéséhez vezetett, és tovább erősítette a szőlőtermő területek csökkenését.

A „Saint-Mont” borok védelmét szolgáló első érdekvédelmi szervezet 1957-ben jött létre. A szervezet 1970-től kezdeményezte a szőlőültetvény megújítását, amelynek fajtaösszetétele olyan helyi fajtákra épül, mint a fekete Tannat N, Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N és Fer N fajták, illetve a fehér Arrufiac B, Courbu B, Gros Manseng B és Petit Manseng B fajták.

A „Saint-Mont” ellenőrzött eredetmegjelölést 2011-ben ismerték el.

A vörösborok színe intenzív. A szájban általában szép aromás koncentráció jellemzi őket, amely gyakran piros és fekete gyümölcsökre emlékeztető jegyeket hordoz. A tanninszerkezet jó eltarthatósági potenciált biztosít a boroknak, lehetővé téve az összetett, kandírozott gyümölcsös és fűszeres aromák kialakulását, amelyeket gyakran a hordós érleléshez kapcsolódó erdős ízjegyek kísérnek.

A rozéborok olykor erőteljes színűek, és általában piros gyümölcsös illatjegyek jellemzik őket. A szájban élénk lecsengésüknek köszönhetően harmonikusak, a selymesség és a savasság közötti megfelelő egyensúllyal.

A fehérborok nagyon aromásak, selymesek és kiegyensúlyozottak, köszönhetően a Gros Manseng B fajta jelenlétének.

A szőlőültetvények a legkedvezőbb parcellákon helyezkednek el, szigetszerű tömbökben, az alacsony ásványianyag-tartalmú és jó vízelvezetésű talajokkal rendelkező, jó fekvésű lejtőkön elszórva.

A földrajzi terület az Adour folyó vízgyűjtő medencéjéhez tartozik, ahol a fajtaösszetételt a Tannat N fajta, valamint a Gros Manseng B és Petit Manseng B fajták uralják, amelyek különösen alkalmazkodnak a földrajzi terület meglehetősen nedves éghajlatához és a mély talajokhoz. Ugyanakkor több borvidék találkozási pontjaként elfoglalt helyzetükből adódóan a szőlőültetvények gazdagodtak a környező régiókból származó elemekkel, különös tekintettel a növényi örökségre, a Garonne vízgyűjtő medencéjében előforduló három fajtával – Cabernet Franc N, Cabernet Sauvignon N, Merlot N –, amelyek meghonosodását az óceáni éghajlat hatása is elősegítette.

A gazdasági szereplők által alkalmazott gyakorlatok nyomán kötelezővé vált a vörösborok előállítására szánt szőlőfajták kézi betakarítása.

Az erjesztés után hordós érlelésre van szükség ahhoz, hogy a vörösbor aromái összetettek legyenek, de legfőképpen ahhoz, hogy tanninjai lekerekítetté és selymessé váljanak. Ennek megfelelően a borokat legalább a szüretet követő március 1-jéig érlelik.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

További feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A Saint-Mont ellenőrzött eredetmegjelölés a termékleírásban megállapított rendelkezéseknek megfelelően kiegészíthető a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Sud-Ouest” („délnyugati”) kiegészítő megnevezéssel.

A termékleíráshoz vezető link

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