C/2025/1989

2025 4 2

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/1989)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM02

Pranešimo data: 2025 01 08

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Vynuogių veislės**

Vėlyvoji vynuogių veislė, 2020 m. į vynuogių veislių sąrašą įtraukta kaip prisitaikymui prie klimato kaitos svarbi veislė, tampa antrine. Todėl vienintelė prisitaikymui prie klimato kaitos svarbi veislė lieka „Manseng N“.

Taigi nuoroda žymimų vynų gamybai naudojamos šios vynuogių veislės:

Raudonieji vynai

— pagrindinė veislė: „Tannat N“;

— papildomos veislės: „Cabernet-Sauvignon N“, „Fer N“;

— antrinės veislės: „Cabernet franc N“, „Merlot N“, „Tardif N“;

— prisitaikymui prie klimato kaitos svarbi veislė: „Manseng N“.

Rožiniai vynai

— pagrindinės veislės: „Tannat N“, „Cabernet-Sauvignon N“, „Fer N“;

— antrinės veislės: „Cabernet franc N“, „Merlot N“, „Tardif N“, „Manseng B“, „Arrufiac B“, „Petit courbu B“, „Courbu B“, „Petit manseng B“;

— prisitaikymui prie klimato kaitos svarbi veislė: „Manseng N“.

Šiuo pakeitimu siekiama padidinti veislės „Tardif“ dalį nuoroda žymimų vynų gamybai naudojamų veislių kupaže. Ši veislė iš tiesų pritaikyta prie klimato kaitos iššūkių ir padeda mažinti fitosanitarinių priemonių naudojimą. Ji svarbi ir vynuogininkystei, nes padeda atsiskleisti nuoroda žymimų vynų aromatų kompleksiškumui, kokybei bei savitumui ir kartu išlaiko jų tapatumą. Be to, ji prisideda prie regiono vynininkystės paveldo vertės pripažinimo.

Šie pakeitimai turi įtakos bendrajam dokumentui.

2. **Derliaus nuėmimas**

Cukraus kiekis vynuogėse

Įtraukus veislę „Tardif“ kaip antrinę, patikslinamas šios veislės vynuogių cukraus kiekis.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. **Geografinė vietovė**

Specifikacija iš dalies keičiama įtraukiant nuorodą į Oficialųjį geografinių kodų registrą, kuriame nacionaliniu lygmeniu pripažįstamas ir nustatomas pagal departamentus išvardytų komunų sąrašas. Šiuo redakcinio pobūdžio pakeitimu geografinė vietovė nusakoma remiantis INSEE skelbiamu paskutinės laidos Oficialiuoju geografinių kodų registru ir taip teisiškai apsaugomos nustatytos geografinės vietovės ribos.

Ta nuoroda papildomas bendrojo dokumento punktas „Geografinė vietovė“.

4. **Nustatytas sklypų plotas**

Specifikacija iš dalies keičiama įtraukiant naują nuorodos sklypų ribų patvirtinimo datą.

Šiuo pakeitimu siekiama įtraukti datą, kurią kompetentinga valdžios institucija patvirtino geografinėje gamybos vietovėje nustatyto sklypų ploto pakeitimą. Sklypų nustatymas – geografinėje gamybos vietovėje esančių sklypų, kuriuose gali būti gaminamas šia saugomos kilmės vietos nuoroda žymimas produktas, parinkimas.

Geografinė vietovė nekeičiama.

Šis pakeitimas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Saint-Mont

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Raudonieji vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Raudoniesiems vynams būdinga ryški spalva. Paprastai jiems būdingas maloniai aromatingas skonis, dažnai juntamas raudonųjų ir juodųjų uogų poskonis. Dėl taninų struktūros šiuos vynus galima ilgai laikyti. Taip jie įgyja kompleksišką džiovintų vaisių ir prieskonių aromatą, kurį dažnai papildo su brandinimu statinėse siejami medienos pokvapiai.

Raudonųjų vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 12 %.

Kiekvienoje parduoti paruoštų išpilstytų ar neišpilstytų raudonųjų vynų partijoje:

— po sodrinimo visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %;

— obuolių rūgšties kiekis yra ne didesnis kaip 0,4 g/l;

— fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip:

— 3 g/l, kai natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais ne didesnė kaip 14 %;

— 4 g/l, kai natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais didesnė kaip 14 %.

Bendrasis rūgštingumas, lakusis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytus dydžius.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 12.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

2. *Baltieji ir rožiniai vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Rožiniai vynai kartais būna ryškios spalvos, paprastai jiems būdingas raudonųjų uogų aromatas. Už gomurio juntamas gaivus poskonis, todėl tai – harmoningi vynai, kuriuose puikiai dera tirštumas ir rūgštumas. Baltieji vynai labai aromatingi, tiršti ir harmoningi. Tai lemia vynuogių veislė „Gros manseng B“.

Baltųjų ir rožinių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 %.

Kiekvienoje parduoti paruoštų išpilstytų ar neišpilstytų baltųjų ir rožinių vynų partijoje:

— po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 12,5 %;

— fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 4 g/l.

Bendrasis rūgštingumas, lakusis rūgštingumas ir bendras sieros dioksido kiekis atitinka Sąjungos teisės aktuose nustatytus dydžius.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

— Rožiniai vynai gaminami tiesiogiai spaudžiant vynuoges.

— Gaminant rožinius vynus medžio anglis leidžiama naudoti misai apdoroti, neviršijant 20 % atitinkamo vyndario konkrečiais derliaus metais pagamintų rožinių vynų tūrio.

— Gaminant raudonuosius vynus leidžiama taikyti sodrinimo pašalinant vandenį metodus. Didžiausia dalinė koncentracija, palyginti su sodrinamu tūriu, yra 10 %.

— Po sodrinimo raudonųjų vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %, o baltųjų ir rožinių vynų – 12,5 %.

Vynai turi būti gaminami laikantis ne tik pirmiau nurodytų nuostatų, bet ir visoje Sąjungoje taikytinų bei Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

2.

Auginimo praktika

— Sodinimo tankumas

Mažiausias vynuogyno tankumas – 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare.

Tarpai tarp eilių – 2,50 m arba mažesni, o tarpai tarp sodinių toje pačioje eilėje – 0,80–1,10 m.

Šios nuostatos netaikomos terasomis auginamiems vynmedžiams.

Tarpai tarp terasomis auginamų vynmedžių sodinių toje pačioje eilėje – 0,90–1,10 m.

— Genėjimo taisyklės

Vynmedžiai genimi vienpečiu ar dvipečiu Giujo kordonu arba taip, kad išliktų žemi (Ruaja kordonu), ant kiekvieno sodinio paliekant ne daugiau kaip:

— 12 pumpurų veislės „Tannat N“ atveju;

— 18 pumpurų veislių „Petit courbu B“ ir „Petit manseng B“ atveju;

— 16 pumpurų kitų veislių atveju.

Kad ir koks genėjimo metodas būtų taikomas, vaisius mezgančių ataugų skaičius ant kiekvieno sodinio nokimo pradžioje negali viršyti:

— 10 ataugų veislės „Tannat N“ atveju;

— 16 ataugų veislių „Petit courbu B“ ir „Petit manseng B“ atveju;

— 12 ataugų kitų veislių atveju.

— Drėkinti leidžiama.

— Veislės „Tannat N“ ir raudoniesiems vynams gaminti naudojamų veislių vynuogių derlius nuimamas rankomis.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Raudonieji vynai

63 hektolitrai iš hektaro

2. Rožiniai vynai

68 hektolitrai iš hektaro

3. Baltieji vynai

69 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatytoji geografinė vietovė**

Geografinė vietovė

Vynuogių derlius nuimamas, vynuogės spaudžiamos ir vynai iš jų gaminami ir brandinami geografinėje vietovėje, kuri tą dieną, kai kompetentingas nacionalinis komitetas patvirtina šią specifikaciją, apima šią 2024 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtų komunų teritoriją arba jos dalį:

- komunos, kurių visa teritorija priklauso geografinei vietovei: 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 (buvusi Risklio komuna), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus; - komunos, kurių dalis teritorijos priklauso geografinei vietovei: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Geografinė vietovė vienodu maždaug 100 km atstumu nutolusi nuo Pirėnų pietuose ir nuo Atlanto vandenyno vakaruose. Ji driekiasi per kalvų ruožą, esantį abipus Adūro slėnio ir jo intako Aroso.

Vynuogynų sklypai išsidėstę žemės ūkio regiono viduryje esančiuose šlaituose. Šiame regione vyrauja gyvulininkystė ir mišri augalininkystė, kurioje svarbią vietą užima kukurūzų auginimas.

Vietovė driekiasi per 46 komunų teritoriją.

Temperatūra visoje geografinėje vietovėje paprastai būna švelni ir gana vienoda. Kritulių kiekis smarkiai kinta einant iš vakarų į rytus – nuo 1 000 mm per metus iki 800 mm per metus.

Vasarą ir rudens pradžioje vyrauja šilti ir neretai sausi orai, kuriuos lemia šiuo laikotarpiu dažnai iš pietų pučiantis vėjas fenas.

Vietovei būdinga geologinio substrato įvairovė. Vakaruose vietovės dirvožemį daugiausia sudaro laukiniai smėlynai (pranc. *Sables Fauves*) – terciaro laikotarpio jūrinis darinys, kurio pietinė riba sutampa su geografinės vietovės riba. Smėlynus dengia kadaise susiformavę aliuvinių sąnašų sluoksniai, kurių žvirgždo dūlėsiai nuslinkę šlaitais žemyn.

Judant į rytus laukinius smėlynus keičia molasa. Jos klintiniai klodai akivaizdžiai matyti visame kraštovaizdyje.

Ant šio substrato susiformavo toks dirvožemis:

— molingas kalkžemis, susidaręs ant molasos, arba

— rūgštus išplautžemis, susidaręs ant laukinių smėlynų ir koliuvinių žvirgždo sankaupų.

Šiame dirvožemyje mažai mineralinių elementų.

Vandens pertekliaus pasišalinimą užtikrina šlaitas, o vakarinėje teritorijos dalyje – smėlinga dirvožemio tekstūra ir akmeningumas.

Sudėtinga palei pagrindines ašis (Adūrą ir Arosą), kurių susidarymą neretai nulėmė tektoniniai judesiai, išsidėsčiusios vietovės reljefo struktūra ir susiformavę antriniai gūbriai sudaro margą į skirtingas puses atsigręžusių sklypų mozaiką.

Slėnių forma akivaizdžiai asimetriška. Į vakarus atsigręžę šlaitai dažnai būna statūs, priešingai nei į rytus atsigręžę nuožulnūs šlaitai.

Nuo Viduramžių pabaigos, be raudonųjų ir klareto tipo vynų, gaminamų didelėje Adūro baseino dalyje ir skirtų Pirėnų kalnų gyventojams, geografinės vietovės vakaruose taip pat gaminami baltieji vynai, kurie nuo XVII a. eksportuojami į Šiaurės Europą.

Dėl paeiliui prasidėjusios miltligės, netikrosios miltligės ir filokseros, taip pat dėl didelės armanjakui distiliuoti skirtų vynų paklausos labai sumažėjo vynuogynų, skirtų kokybiškiems vynams gaminti, plotai. Pirmenybė pradėta teikti „Piquepoules“ – žemiems vynmedžiams, iš kurių vynuogių gaminami vynų distiliatai.

Galiausiai, XX a. viduryje mechanizavus žemės ūkį, padidėjo sklypų, kuriuose auginami kukurūzai, plotas ir dar labiau sumažėjo vynuogynų plotas.

1957 m. įsteigta pirmoji vynų „Saint-Mont“ apsaugos profesinė sąjunga. Jos iniciatyva 1970 m. pradėta atnaujinti vynuogyną. Jo vynmedžiai – daugiausia vietinių veislių, pavyzdžiui, juodųjų vynuogių veislių „Tannat N“, „Cabernet franc N“, „Cabernet-Sauvignon N“ ir „Fer N“ arba baltųjų vynuogių veislių „Arrufiac B“, „Courbu B“, „Gros manseng B“ ir „Petit manseng B“.

2011 m. vynams suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Saint-Mont“.

Raudoniesiems vynams būdinga ryški spalva. Paprastai jiems būdingas maloniai aromatingas skonis, dažnai juntamas raudonųjų ir juodųjų uogų poskonis. Dėl taninų struktūros šiuos vynus galima ilgai laikyti. Taip jie įgyja kompleksišką džiovintų vaisių ir prieskonių aromatą, kurį dažnai papildo su brandinimu statinėse siejami medienos pokvapiai.

Rožiniai vynai kartais būna ryškios spalvos, paprastai jiems būdingas raudonųjų uogų aromatas. Už gomurio juntamas gaivus poskonis, todėl tai – harmoningi vynai, kuriuose puikiai dera tirštumas ir rūgštumas.

Baltieji vynai labai aromatingi, tiršti ir harmoningi. Tai lemia vynuogių veislė „Gros manseng B“.

Vynuogynas sodinamas palankiausiai išsidėsčiusiuose sklypuose. Šie suskirstomi į saleles ir paskirstomi po tinkamos ekspozicijos šlaitus. Dirvožemyje mažai mineralinių elementų, jis pralaidus.

Geografinė vietovė priklauso Adūro vandens baseinui. Čia vyrauja vynuogių veislė „Tannat N“ ir veislės „Gros manseng B“ bei „Petit manseng B“, ypač gerai prisitaikiusios prie gana drėgno geografinės vietovės klimato ir gilaus dirvožemio. Tačiau tai, kad geografinė vietovė stovi kelių vynuogininkystės regionų kryžkelėje, praturtino vynuogyną aplinkinių regionų indėliais, konkrečiai, kalbant apie augalijos paveldą, – trimis Garonos vandens baseino veislėmis „Cabernet franc N“, „Cabernet-Sauvignon N“ ir „Merlot N“, kurias palanku sodinti dėl vandenyno klimato įtakos.

Ekonominės veiklos vykdytojų taikoma praktika lėmė tai, kad raudoniesiems vynams gaminti naudojamų vynuogių derlius turi būti nuimamas rankomis.

Tapo privaloma po fermentavimo vyną kurį laiką brandinti talpykloje, kad jis įgautų kompleksišką aromatą, o taninai taptų švelnūs it šilkas. Vynai brandinami ne trumpiau kaip iki kovo 1 d. po derliaus nuėmimo.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Remiantis specifikacijos nuostatomis, kartu su SKVN „Saint-Mont“ gali būti pateikiama papildoma nuoroda, kuria patikslinamas didesnis geografinis vienetas – „Sud-Ouest“.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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