C/2025/1989

2.4.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/1989)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 [1].

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Saint-Mont“

PDO-FR-A0711-AM02

Dátum oznámenia: 8.1.2025

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Odrodová skladba

Neskorá odroda, ktorá bola v roku 2020 zavedená do odrodovej skladby ako odroda s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy, sa stáva doplnkovou odrodou. Manseng N je teda aj naďalej jedinou odrodou s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy.

Odrodová skladba označenia je teda takáto:

Červené vína:

— hlavná odroda: Tannat N

— vedľajšie odrody: Cabernet-Sauvignon N, Fer N

— doplnkové odrody: Cabernet franc N, Merlot N, Tardif N

— odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy: Manseng N

Ružové vína:

— hlavné odrody: Tannat N, Cabernet-Sauvignon N, Fer N

— doplnkové odrody: Cabernet franc N, Merlot N, Tardif N, Manseng B, Arrufiac B, Petit Courbu B, Courbu B, Petit Manseng B

— odrody s potenciálom prispôsobiť sa zmene klímy: Manseng N

Cieľom tejto zmeny je zvýšiť podiel odrody Tardif v odrodovej skladbe označenia. Táto odroda je prispôsobená potrebám súvisiacim so zmenou klímy a obmedzením používania prípravkov na ochranu rastlín. Zaujímavá je aj z enologického hľadiska, keďže podporuje rozvoj aromatickej komplexnosti, kvality a jedinečnosti vín s týmto označením. Tým pozitívne prispieva k vinohradníckemu dedičstvu regiónu.

Tieto zmeny sa netýkajú jednotného dokumentu.

2. Zber

Obsah cukru v hrozne

Po zavedení odrody Tardif ako doplnkovej odrody sa pre túto odrodu stanovil obsah cukru v hrozne.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

[1] Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Zemepisná oblasť**

Špecifikácia výrobku sa mení tak, aby zahŕňala odkaz na úradný zemepisný kódex, ktorý obsahuje zoznam uznaných obcí rozčlenený podľa departementov na vnútroštátnej úrovni. Táto formálna zmena umožňuje určiť zemepisnú oblasť odkazom na znenie úradného zemepisného kódexu francúzskeho štatistického úradu INSEE a poskytnúť tak vymedzeniu zemepisnej oblasti právny základ.

Tento odkaz sa dopĺňa v bode „Zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

4. **Vymedzená pozemková oblasť**

Špecifikácia sa mení s cieľom vložiť nový dátum schválenia vymedzenia pozemkovej oblasti pre toto označenie.

Cieľom tejto zmeny je doplniť dátum, ku ktorému príslušný vnútroštátny orgán schválil zmenu vymedzenej pozemkovej oblasti v rámci zemepisnej oblasti výroby. Vymedzenie pozemkov spočíva v tom, že sa v rámci zemepisnej oblasti výroby určia pozemky vhodné na výrobu vína s chráneným označením pôvodu.

Zemepisná oblasť sa nemení.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Saint-Mont

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

1. *Červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína sa vyznačujú sýtou farbou. Spravidla sa v ústach vyznačujú dobrou koncentráciou arómy, často s tónmi červeného a čierneho ovocia. Tanínová štruktúra dodáva týmto vínam dobrý archivačný potenciál, ktorý im umožňuje získať komplexné arómy kandizovaného ovocia a korenín, ktoré sú často spojené s drevitými tónmi získanými počas vyzrievania v bariku.

Červené vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12 obj. %

Každá šarža vína pripravená na predaj ako sudové alebo fľašové víno musí mať tieto vlastnosti:

— v prípade červených vín nesmie byť celkový obsah alkoholu po obohatení vyšší ako 13,5 obj. %,

— v prípade červených vín nesmie byť obsah kyseliny jablčnej vyšší ako 0,4 gramu na liter,

— obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne:

— 3 gramy na liter v prípade červených vín s prirodzeným obsahom alkoholu najviac 14 obj. %,

— 4 gramy na liter v prípade červených vín s prirodzeným obsahom alkoholu viac ako 14 obj. %.

Celková kyslosť, obsah prchavých kyselín, a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 12

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Biele a ružové vína*

STRUČNÝ OPIS

Ružové vína majú niekedy výraznú farbu a spravidla sa vyznačujú vôňou červeného ovocia. V ústach majú živú koncovku, a teda sú harmonické a vyznačujú sa dobrou vyváženosťou okrúhlosti a kyslosti. Biele vína sú veľmi aromatické, charakteristické okrúhlosťou a vyváženosťou vďaka odrode Gros manseng B.

Biele a ružové vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,50 obj. %.

Každá šarža vína pripravená na predaj ako sudové alebo fľašové víno musí mať tieto vlastnosti:

— v prípade bielych a ružových vín nesmie byť celkový obsah alkoholu po obohatení vyšší ako 12,5 obj. %.

— v prípade ružových vín obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne 4 gramy na liter.

Celková kyslosť, obsah prchavých kyselín, a obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

— Ružové vína sa vyrábajú priamym lisovaním.

— Pri výrobe ružových vín možno mušt ošetriť enologickým aktívnym uhlím, pričom maximálna povolená dávka je 20 % objemu vína vyrobeného predmetným vinárom z danej úrody.

— Pri červených vínach je zahusťovanie hroznového muštu povolené, pričom čiastočnou koncentráciou sa počiatočný objem nesmie znížiť o viac ako 10 %.

— Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 13,5 obj. % pri červených vínach a 12,5 obj. % pri bielych a ružových vínach.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

2.

Pestovateľské postupy

— Hustota výsadby

Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár.

Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa pohybuje od 0,80 m do 1,10 m.

Tieto ustanovenia sa nevzťahujú na terasovité vinohrady.

V prípade viniča vysadeného na terasovitých pozemkoch sa vzdialenosť medzi krami v tom istom rade pohybuje v rozmedzí od 0,90 metra do 1,10 metra.

— Pravidlá rezu

Používa sa jednoduchý alebo dvojitý Guyotov rez alebo krátky rez (kordón Royat), pričom maximálny počet očiek na ker je:

— 12 očiek pre odrodu Tannat N,

— 18 očiek pre odrody Petit Courbu B a Petit Manseng B,

— 16 očiek pre ostatné odrody.

Bez ohľadu na použitý spôsob rezu nesmie byť počet rodivých letorastov na ker vo fáze vyfarbovania bobúľ viac ako:

— 10 pre odrodu Tannat N,

— 16 pre odrody Petit Courbu B a Petit Manseng B,

— 12 pre ostatné odrody.

— Možno povoliť zavlažovanie.

— Odroda Tannat N a odrody určené na výrobu červených vín sa zberajú ručne.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Červené vína

63 hektolitrov na hektár

2. Ružové vína

68 hektolitrov na hektár

3. Biele vína

69 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zemepisná oblasť:

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vína sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti, ktorej obvod ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným vnútroštátnym výborom INAO zahŕňa celé územie alebo časť územia týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexuz roku 2024):

obce, ktorých celé územie patrí do zemepisnej oblasti: Aignan, Arblade-le-Bas, Armous et Cau, Aurensan, Beaumarchès, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Courties, Fusterouau, Gazax a 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 (bývalá obec Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus, obce, ktorých časť územia patrí do zemepisnej oblasti: Averon-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Muštové odrody**

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 súvislostí**

Zemepisná oblasť sa nachádza v rovnakej vzdialenosti (približne 100 kilometrov) od Pyrenejí na juhu a od Atlantického oceánu na západe. Rozprestiera sa na svahoch na obidvoch stranách údolia rieky Adour a jej prítoku Arros.

Vinohradnícke pozemky sú roztrúsené na svahoch uprostred poľnohospodárskeho regiónu, ktorý sa zameriava na polykultúru a chov. Veľkú časť produkcie predstavuje kukurica.

Rozprestiera sa na území 46 obcí.

V celej zemepisnej oblasti sú vo všeobecnosti pomerne rovnomerné mierne teploty. Zrážkový gradient od západu na východ je veľmi strmý – od 1 000 milimetrov ročne do 800 milimetrov ročne.

Leto a začiatok jesene sú teplé a často suché, najmä pod vplyvom južného vetra typu föhn, ktorý v tomto období často fúka.

Geologické podložie je rozmanité. Na západe prevládajú tzv. Sables Fauves – pieskovcový útvar morského pôvodu z obdobia treťohôr, ktorého južná hranica zodpovedá hranici zemepisnej oblasti. Na ňom sa nachádzajú staré aluviálne náplavy, ktorých štrky tvoria svahové sedimenty.

Vo východnejších polohách Sables Fauves ustupujú a vyskytuje sa tu molasa; jej vápencové lavice dodávajú krajine typický ráz.

Na tomto podloží vznikli:

— buď ílovito-vápnité pôdy, ktoré sa vyvinuli na molase,

— alebo vylúhované kyslé pôdy, ktoré sa vyvinuli na Sables Fauves a štrkových svahových sedimentoch.

Sú to pôdy chudobné na minerálne prvky.

Prebytočnú vodu odvádza svah a v západnej časti oblasti piesčitá textúra a kamenistá pôda.

Komplexná štruktúra reliéfu, ktorá sleduje hlavné osi (rieky Adour/Arros), ktoré sú často dané tektonikou, a ďalšie rozčlenenie na druhotne vzniknuté hrebene, tvoria mozaiku miest s veľmi rozmanitými orientáciami.

Morfológia údolí je badateľne nesúmerná. Západne orientované svahy sú často strmé, kým južne orientované svahy majú naopak mierny sklon.

Okrem červených vín a klaretov vyrábaných vo veľkej časti panvy rieky Adour, ktoré konzumovali pyrenejskí horali, sa od konca stredoveku začali na západe zemepisnej oblasti vyrábať biele vína, ktoré sa od 17. storočia vyvážali do severnej Európy.

Postupné šírenie múčnatky viničovej, peronospóry viniča a fyloxéry, ako aj silný dopyt po vínach využívaných na výrobu vínneho destilátu Armagnac, viedli k výraznému zmenšeniu plôch osadených viničom určeným na výrobu kvalitných vín, pretože sa uprednostňovala odroda nízkeho vzrastu „Piquepoules“ používaná na výrobu vínnych destilátov.

Mechanizácia poľnohospodárstva v polovici 20. storočia viedla k rozšíreniu plôch na pestovanie kukurice a prispela k zániku vinohradníckych plôch.

V roku 1957 bola založená prvá organizácia výrobcov, Syndicat de défense des vins de „Saint-Mont“. Od roku 1970 podporuje obnovenie vinohradov s odrodovou skladbou založenou na miestnych odrodách, ako sú modré odrody Tannat N, Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N a Fer N, alebo biele odrody Arrufiac B, Courbu B, Gros manseng B a Petit manseng B.

Chránené označenie pôvodu „Saint-Mont“ bolo uznané v roku 2011.

Červené vína sa vyznačujú sýtou farbou. Spravidla sa v ústach vyznačujú dobrou koncentráciou aróm, často s tónmi červeného a čierneho ovocia. Tanínová štruktúra dodáva týmto vínam dobrý archivačný potenciál, ktorý im umožňuje získať komplexné arómy kandizovaného ovocia a korenín, ktoré sú často spojené s drevitými tónmi získanými počas vyzrievania v bariku.

Ružové vína sa vyznačujú občas výraznou farbou a spravidla ich charakterizujú vône červeného ovocia. V ústach majú živú koncovku, a teda sú harmonické a vyznačujú sa dobrou vyváženosťou okrúhlosti a kyslosti.

Biele vína sú veľmi aromatické, charakteristické okrúhlosťou a vyváženosťou vďaka odrode Gros manseng B.

Vinič je vysadený na najvhodnejších pozemkoch zoskupených do „ostrovčekov“ na vhodne orientovaných svahoch, ktoré sa vyznačujú pôdami chudobnými na minerálne prvky a dobrou odvodnenosťou.

Zemepisná oblasť patrí do povodia rieky Adour. V odrodovej skladbe prevláda odroda Tannat N a odrody Gros manseng B a Petit manseng B, ktoré sú obzvlášť prispôsobené vlhšiemu podnebiu zemepisnej oblasti a hlbokým pôdam. Jej poloha na križovatke viacerých vinohradníckych regiónov však znamenala prínos vďaka vplyvu okolitých regiónov. Ide najmä o rastlinné bohatstvo z oblasti povodia rieky Garrone, ktoré je zastúpené tromi odrodami – Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N, Merlot N. Tunajšie prostredie je pre tieto odrody priaznivé aj vďaka vplyvu oceánskej klímy.

Vzhľadom na postupy používané miestnymi podnikmi bola v prípade hrozna odrôd určených na výrobu červených vín zavedená povinnosť ručného zberu.

Zaviedlo sa obdobie, počas ktorého môže víno po kvasení vyzrievať v kadiach, aby výsledne červené víno získalo komplexné arómy, no predovšetkým preto, aby sa dosiahli guľaté a hodvábne taníny. Vína teda vyzrievajú aspoň do 1. marca roku nasledujúceho po roku zberu.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Názov CHOP Saint-Mont možno doplniť dodatočným označením, ktorým sa špecifikuje názov väčšej zemepisnej jednotky „Sud-Ouest“ podľa ustanovení uvedených v špecifikácii výrobku.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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