Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/1989

2.4.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/1989)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Saint-Mont”

PDO-FR-A0711-AM02

Datum för meddelandet: 8 januari 2025

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Druvsorter**

Den sena druvsort som infördes i druvbeståndet 2020 som en anpassad sort blir en sekundär druvsort. Manseng N är således fortfarande den enda anpassade sorten.

De druvsorter som omfattas av beteckningen är därför följande.

Röda viner:

— Huvudsaklig druvsort: tannat N.

— Kompletterande druvsorter: cabernet sauvignon N och fer N.

— Sekundära druvsorter: cabernet franc N, merlot N och tardif N.

— Anpassad sort: manseng N.

Roséviner:

— Huvudsakliga druvsorter: tannat N, cabernet sauvignon N och fer N.

— Sekundära druvsorter: cabernet franc N, merlot N, tardif N, manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B och petit manseng B.

— Anpassad sort: manseng N.

Syftet med denna ändring är att öka andelen av sorten tardif i de druvbestånd som omfattas av benämningen, eftersom den sorten är anpassad till de utmaningar som klimatförändringarna och den minskade användningen av växtskyddsmedel innebär. Den ger också betydande fördelar i vinodlingen genom att den främjar utvecklingen av den aromatiska komplexiteten, kvaliteten och den unika karaktären hos de viner som omfattas av beteckningen, samtidigt som vinets särprägel bevaras. Sorten bygger dessutom på regionens vinodlingstradition.

Ändringarna påverkar det sammanfattande dokumentet.

2. **Skörd**

Sockerhalt i druvorna

Sockerhalten i druvorna har justerats efter att druvsorten tardif börjat användas som sekundärdruva.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

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

3. **Geografiskt område**

Produktspecifikationen har ändrats för att införliva hänvisningen till den officiella geografiska kodexen, där kommunerna erkänns och förtecknas per departement på nationell nivå. Denna redaktionella ändring gör det möjligt att hänvisa till det geografiska området i förhållande till den gällande versionen av den officiella geografiska kodexen som ges ut av den franska nationella statistikbyrån INSEE (*Institut national de la statistique et des études économiques*) och som juridiskt säkerställer det geografiska områdets avgränsning.

Samma hänvisning har lagts till under rubriken ”Geografiskt område” i det sammanfattande dokumentet.

4. **Avgränsat odlingsområde**

Produktspecifikationen har ändrats och innehåller nu ett nytt datum för godkännande av avgränsning av det odlingsområde som omfattas av beteckningen.

Syftet med ändringen är att lägga till det datum då den behöriga nationella myndigheten godkände en ändring av det avgränsade odlingsområdet inom det geografiska produktionsområdet. Avgränsningen av odlingsområdet handlar om att inom det geografiska produktionsområdet fastställa vilka jordbrukslotter som lämpar sig för produktion av vin med den berörda skyddade ursprungsbeteckningen.

Det geografiska området förblir oförändrat.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Saint-Mont

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Röda viner*

KORT BESKRIVNING

De röda vinerna har en intensiv färg. Smaken kännetecknas vanligen av en fin aromatisk koncentration, ofta med inslag av röda och mörka bär. Tanninstrukturen ger dessa viner god åldringspotential, vilket gör att de kan utveckla komplexa aromer av kanderad frukt och kryddor, som ofta förknippas med de ekfatstoner som hänger samman med lagringen på ekfat.

De röda vinerna har en naturlig alkoholhalt på minst 12 volymprocent.

Allt vin som är redo att saluföras, otappat eller tappat, har följande egenskaper:

— Den totala alkoholhalten efter berikning är högst 13,5 % i röda viner.

— Halten äppelsyra är högst 0,4 gram per liter i röda viner.

— Halten jäsbart socker (glukos och fruktos) är högst

  — 3 gram per liter för röda viner med en naturlig alkoholhalt på högst 14 volymprocent,

  — 4 gram per liter för röda viner med en naturlig alkoholhalt på över 14 volymprocent.

Den totala syrahalten, den totala halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 12

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Vita viner och roséviner*

KORT BESKRIVNING

Rosévinerna har ibland en djuprosa färg och doften kännetecknas vanligen av inslag av röda bär. Med sin livliga eftersmak har de harmoniska vinerna en god balans mellan fyllighet och syrlighet. De vita vinerna är mycket aromatiska, fylliga och välbalanserade tack vare druvsorten gros manseng B.

Vita viner och roséviner har en naturlig alkoholhalt på minst 11,50 volymprocent.

Allt vin som är redo att saluföras, otappat eller tappat, har följande egenskaper:

— Den totala alkoholhalten efter berikning är högst 12,5 % i vita viner och roséviner.

— Halten av jäsbart socker (glukos och fruktos) är högst 4 gram per liter för vita viner och roséviner.

Den totala syrahalten, den totala halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: —

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Oenologiska metoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskilda oenologiska metoder

— Rosévinerna framställs genom direkt pressning.

— Vid framställning av roséviner är det tillåtet att använda kol för oenologiskt bruk i must; användningen är begränsad till 20 % av mängden roséviner som framställs av den aktuella vinmakaren, för den avsedda skörden.

— Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner. Vid partiell koncentrering får inte ursprungsvolymen minska med mer än 10 %.

— Efter berikningen får den totala alkoholhalten i volymprocent inte överstiga 13,5 % för röda viner och inte 12,5 % för vita viner och roséviner.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i EU:s lagstiftning och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*code rural et de la pêche maritime*).

2.

Odlingsmetod

— Planteringstäthet

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar.

Avståndet mellan raderna får vara högst 2,50 meter och avståndet mellan plantorna i samma rad måste vara minst 0,80 meter och högst 1,10 meter.

Dessa bestämmelser ska inte tillämpas på vinstockar som planteras på terrasser.

För vinstockar som planteras på terrasser måste avståndet mellan plantorna i samma rad vara minst 0,90 meter och högst 1,10 meter.

— Beskärningsbestämmelser

Vinstockarna beskärs antingen med enkel eller dubbel guyotbeskärning eller med kortskottsbeskärning (enligt cordon de Royat-metoden), där varje stock har högst

— 12 skott för druvsorten tannat N,

— 18 skott för druvsorterna petit courbu B och petit manseng B,

— 16 skott för de övriga druvsorterna.

Oavsett vilken beskärningsmetod som används ska antalet fruktbärande grenar per stock i början av mognaden vara högst

— 10 för druvsorten tannat N,

— 16 för druvsorterna petit courbu B och petit manseng B,

— 12 för de övriga druvsorterna.

— Bevattning kan tillåtas.

— Druvsorten tannat N och de druvsorter som ska användas för framställning av röda viner ska skördas för hand.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Röda viner

63 hektoliter/hektar

2. Roséviner

68 hektoliter/hektar

3. Vita viner

69 hektoliter/hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Geografiskt område:

Skörden av druvorna, vinframställningen, vinberedningen och vinodlingen sker i det geografiska område som, vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén, omfattar hela eller delar av följande kommuners område, på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex:

Kommuner vars område helt ligger inom det geografiska området: 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 (f.d. kommunen Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun och Verlus. Kommuner vars område delvis ligger inom det geografiska området: Averon-Bergelle, Dému, Marciac och Seailles.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Det geografiska området ligger lika långt, cirka 100 kilometer, från Pyrenéerna i söder som från Atlanten i väster. Det sträcker sig över ett avsnitt med sluttningar som ligger på varsin sida av Adourdalen och Adourflodens biflöde, Arros.

Vinodlingarna ligger utspridda längs sluttningarna i en jordbruksregion som präglas av blandad växtodling och djuruppfödning där majsodlingen har stor betydelse.

Området täcker 46 kommuner.

Temperaturen är i allmänhet mild och tämligen homogen över hela det geografiska området. Nederbörden varierar kraftigt från väst till öst, från 1 000 millimeter per år till 800 millimeter per år.

Sommaren och början på hösten är varm och ofta torr, framför allt på grund av föhnvinden från söder, som ofta blåser under denna tid på året.

Det geologiska substratet varierar. I väster består det huvudsakligen av Sables Fauves, en havsformation från tertiärtiden vars södra gräns sammanfaller med det geografiska områdets gräns. Sables Fauves överlagras av gamla alluviala lager med grusmassor som rasat nedför sluttningarna.

Längre österut försvinner Sables Fauves och ersätts av molass med kalklager, som sätter sin prägel på landskapet.

Den jordmån som bildats på detta substrat är

— ler- och kalkhaltig jordmån som bildats på molassen, eller

— urlakad sur jordmån som bildats på Sables Fauves och på de nedrasande grusmassorna.

Dessa jordmåner har låg mineralhalt.

Sluttningarna och, i områdets västra del, jordmånens sandhaltiga struktur och stenighet säkerställer att överflödigt vatten dräneras.

Terrängens komplexa struktur, med dalarna Adour och Arros som huvudsakligen följer jordskorpans uppbyggnad, och de avskiljande åsarna ger en mångfald av lägen i olika väderstreck.

Dalarna är påfallande osymmetriska. Den västvända sluttningen är för det mesta brant, medan den ostvända sidan har en svagare lutning.

Utöver röda viner och viner av typen clairet som producerades i en stor del av Adourbäckenet och var avsedda för bergsborna i Pyrenéerna, har vita viner framställts i det geografiska områdets västra del sedan slutet av medeltiden och exporterats till norra Europa sedan 1600-talet.

Angrepp i tur och ordning av mjöldagg, falsk mjöldagg och bladlus samt den stora efterfrågan på vin för destillation till armagnac ledde till en kraftig minskning av arealen med vinstockar för framställning av kvalitetsviner, som ersattes av s.k. piquepoules, låga vinrankor som används för framställning av vin för destillation.

Slutligen ledde mekaniseringen av jordbruket i mitten av 1900-talet till att majsodlingsarealen ökade, vilket minskade vinodlingsarealen ytterligare.

Den första fackföreningen till försvar av vinerna ”Saint-Mont” grundades 1957, och 1970 inledde den en förnyelse av vinodlingsområden vars druvbestånd bestod av lokala druvsorter såsom de blå sorterna tannat N, cabernet franc N, cabernet sauvignon N och fer N och de gröna sorterna arrufiac B, courbu B, gros manseng B och petit manseng B.

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Saint-Mont” blev erkänd 2011.

De röda vinerna har en intensiv färg. Smaken kännetecknas vanligen av en fin aromatisk koncentration, ofta med inslag av röda och mörka bär. Tanninstrukturen ger dessa viner god åldringspotential, vilket gör att de kan utveckla komplexa aromer av kanderad frukt och kryddor, som ofta förknippas med de ekfatstoner som hänger samman med lagringen på ekfat.

Rosévinerna har ibland en djuprosa färg och doften kännetecknas vanligen av inslag av röda bär. Med sin livliga eftersmak har de harmoniska vinerna en god balans mellan fyllighet och syrlighet.

De vita vinerna är mycket aromatiska, fylliga och välbalanserade tack vare druvsorten gros manseng B.

Vinodlingarna ligger på de mest gynnsamma jordlotterna, som grupperas i odlingsöar fördelade över sluttningar med fördelaktig orientering och har en jordmån med låg mineralhalt och god dräneringsförmåga.

Det geografiska området tillhör Adourflodens bäcken med ett druvbestånd som domineras av sorten tannat N och sorterna gros manseng B och petit manseng B, som är särskilt anpassade till det geografiska områdets fuktiga klimat och den djupa jorden. Vinodlingarnas läge i knutpunkten av flera vinodlingsområden har emellertid berikat dem med bidrag från de angränsande regionerna, särskilt när det gäller växtbeståndet, tack vare druvtrion från Garonnes flodbäcken bestående av cabernet franc N, cabernet sauvignon N och merlot N, vars plantering även gynnas av kustklimatets inverkan.

Aktörernas tillämpade metoder har lett till att de druvsorter som är avsedda för vinframställning ska skördas för hand.

Man insåg att vinet måste lagras efter jäsningen för att få fram ett rött vin med sammansatta aromer, men framför allt för att få avrundade och lena tanniner. Vinet lagras därför minst till den 1 mars efter skördeåret.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade ursprungsbeteckningen Saint-Mont kan kompletteras med ett tillägg som specificerar den större geografiska enheten ”Sud-Ouest” (sydväst) enligt de bestämmelser som fastställs i produktspecifikationen.

Länk till produktspecifikationen

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