

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 24/18)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O STANDARDOWEJ ZMIANIE W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„SAINT-MONT”

PDO-FR-A0711-AM01

Data przekazania informacji: 3.11.2020

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

**1. Wyznaczony obszar geograficzny**

Gminę Riscle zastępuje określenie „Riscle (dawna gmina Riscle)” w związku z połączeniem gmin Riscle i Cannet.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 6 jednolitego dokumentu.

**2. Odmiany winorośli**

Wykorzystywane odmiany winorośli określa się według koloru wina.

Do odmian winorośli wykorzystywanych do produkcji win czerwonych i win różowych dodano manseng N i tardif N – odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym. Te dwie rodzime odmiany winorośli pochodzące z przedgórze Pirenejów odpowiadają zmianom klimatycznym, środowiskowym i technicznym. Późne dojrzewanie odmiany tardif N, jak również jego pieprzne aromaty i jedwabiste taniny to atut w kontekście ocieplania się klimatu. Ponadto ta odmiana winorośli nie jest szczególnie wrażliwa na grzyby z rodzaju *Botrytis*. Odmiana manseng N daje pewne korzyści ze względu na mniejszą objętość alkoholu po dojrzewaniu. Obie odmiany winorośli potrafią przywracać równowagę (więcej aromatów i mniej alkoholu) w kupażach.

W odmianach winorośli wykorzystywanych do produkcji win różowych, odmiany dodatkowe cabernet-sauvignon i fer N zostają przeniesione do odmian głównych, gdyż są częściej wykorzystywane. Odmiany białe, pierwotnie uwzględnione w zasadach zachowania proporcji wykorzystywanych odmian, ale niewskazane w niniejszej pozycji, zostają dodane do listy odmian dodatkowych winorośli, obok już uwzględnionych odmian cabernet Franc N i merlot N: „manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B, petit manseng B”.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

**3. Proporcje w gospodarstwie rolnym**

Ze względu na zmianę w wykorzystywanych odmianach winorośli, zasady zachowania proporcji są opisywane według koloru wina.

W przypadku win czerwonych i win różowych wprowadza się zasady zachowania proporcji odnoszące się do dodawania nowych odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym: „Proporcja wszystkich pomocniczych odmian tardif N i manseng N nie przekracza 5 %”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W przypadku win białych odmiana główna zostaje wzmocniona przez zwiększenie jej minimalnej proporcji w wykonywanych odmianach z 50 % do 60 %.

Dodaje się przepisy szczególne w odniesieniu do drobnych dostawców winogron: „Z wyjątkiem przepisów dotyczących proporcji tardif N i manseng N – odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym, i względem każdego koloru (białego czy czerwonego) przepisy o zachowaniu proporcji nie mają zastosowania do producentów winogron, którzy sami nie realizują winifikacji, uprawiających na powierzchni mniejszej niż 1,5 hektara na dany kolor wina objętego chronioną nazwą pochodzenia (AOC) »Saint-Mont«, w których gospodarstwach proporcja odmian głównych w stosunku do wszystkich odmian danego koloru łącznie jest równa lub większa niż 50 %”. 98 % podmiotów gospodarczych działa w ramach spółdzielni. Nałożenie na tych plantatorów winorośli obowiązku posiadania wszystkich wymienionych w specyfikacji odmian na tak małych powierzchniach może ich osłabić, ze względu na trudność w stosowaniu tak wysokich proporcji w stosunku do uprawianej powierzchni. Ponadto istniejąca struktura zbiorczych piwnic pozwala na zachowanie zasad kupażowania, w zależności od występujących miejscowo odmian.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

#### 4. **Odstęp między krzewami winorośli**

Minimalny odstęp między krzewami winorośli w tym samym rzędzie zostaje zmniejszony z 0,90 metra do 0,80 metra.

Zabieg ten pozwala zwiększyć gęstość poprzez skrócenie minimalnego rozstawu między krzewami. W wyniku zwiększenia gęstości rośnie konkurencja pomiędzy pniami winorośli, które w ten sposób rozwiną głębszy system korzeniowy, dzięki czemu bardziej uwypuklą się charakterystyczne cechy obszaru uprawy.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 5 jednolitego dokumentu.

#### 5. **Dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki**

Dopuszczalna maksymalna ilość odmian różowych jest dostosowana do ilości maksymalnej win czerwonych, czyli zmienia się z 10 000 kg/ha na 9 500 kg/ha. W związku z tym działki z odmianami różowymi i czerwonymi będą prowadzone w ten sam sposób w zakresie przepisów uwzględnionych w planie kontroli, tzn. w zakresie średniej ilości maksymalnej winogron oraz winobrania. Ponieważ masa zbieranych winogron czerwonych i różowych jest taka sama (9 500 kg), oba kolory rozróżnia się wyłącznie na podstawie metody zbiorów.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

#### 6. **Praktyki uprawy**

Następujące postanowienie: „W celu zachowania właściwości gleb, które stanowią zasadniczy element obszaru uprawy, na miedzach otaczających działki winorośli należące do wyznaczonych działek rolnych utrzymywana jest szata roślinna.” zastępuje się postanowieniem „Odchwaszczanie miedzy środkami chemicznymi jest zabronione.”, aby umożliwić bardziej odpowiednią kontrolę stosowanych praktyk.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

#### 7. **Przepisy w sprawie starych winnic**

W celu zachowania niektórych winnic, które są cenne z punktu widzenia historycznego i genetycznego a które, ze względu na to że nie odpowiadają gęstości obsady przewidzianej w specyfikacji, mogłyby zostać wykarczowane w okresie 2021–2040 r., dodaje się przepisy szczególne:

„Zbiory z winnic istniejących w dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji na działkach, których gęstość obsady jest mniejsza niż 4 000 krzewów na hektar, a więc jest niezgodna z jednym z przepisów dotyczących rozstawu między rzędami oraz rozstawu między krzewami w rzędzie, a które są wpisane do rejestru »starych winnic« objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia »Saint-Mont«, mają prawo do kontrolowanej nazwy pochodzenia do czasu ich wykarczowania. Rejestr starych winnic podlega corocznej korekcie według następujących kryteriów:

- winnice zasadzone przed 1982 rokiem,
- winnice obowiązkowo prowadzone metodą podpierania, z podniesionymi piętrami drutów, a wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu ma być co najmniej równa 0,6-ciokrotności rozstawu między rzędami,
- maksymalna wydajność wynosi 50 hl/ha w przypadku działek, na których gęstość obsady przekracza 3 600 krzewów na hektar,

- maksymalna wydajność wynosi 45 hl/ha w przypadku działek, na których gęstość obsady nie przekracza 3 600 krzewów na hektar i przekracza 3 200 krzewów na hektar,
- maksymalna wydajność wynosi 40 hl/ha w przypadku działek, na których gęstość obsady nie przekracza 3 200 krzewów na hektar i przekracza 2 600 krzewów na hektar”.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

#### 8. **Zawartość cukru gronowego**

Ze względu na dodanie odmiany winorośli, określa się zawartość cukru dla tych odmian w przypadku win czerwonych i różowych.

Odmiany tardif N, manseng N – 189 gramów cukru na litr moszczu w przypadku win czerwonych

Odmiany tardif N, manseng N – 180 gramów cukru na litr moszczu w przypadku win różowych

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

#### 9. **Kupażowanie**

W przypadku win różowych i czerwonych dodaje się zasady kupażowania dotyczące odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym: „Wina są wytwarzane z kupażu, w którym łączna proporcja odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym, tj. tardif N i manseng N, nie przekracza 10 %”.

W kupażu win czerwonych odmiana tannat zostaje wzmocniona przez zwiększenie jej minimalnej proporcji z 50 % do 60 %.

W kupażu win białych odmiana gros manseng zostaje wzmocniona przez zwiększenie jej minimalnej proporcji z 50 % do 60 %.

W kupażu win różowych:

- Następująca zasada: „Wina są wytwarzane z kupażu, w którym występuje co najmniej odmiana główna i odmiany dodatkowe” otrzymuje brzmienie „Wina są produkowane z kupażu, w którym obecne są co najmniej dwie odmiany główne”. W przypadku niektórych roczników odmiana tannat nie do końca sprawdza się w produkcji wina różowego (różnica między dojrzałością fenolową i technologiczną, trudna do osiągnięcia równowaga między objętością zawartością alkoholu a kwasowością). Natomiast do produkcji wina różowego bardziej nadają się odmiany cabernet-sauvignon i fer N (niższa objętościowa zawartość alkoholu). Nowa zasada kupażowania daje więcej swobody w produkcji win różowych.
- Odmiany białe są szczegółowo określone w następujący sposób: „Wina są wytwarzane z kupażu, w którym proporcja odmian białych manseng B, arrufiac B, petit courbu B, courbu B i petit manseng B nie przekracza 10 %”.
- Następujące zasady zostają usunięte: „Proporcja żadnej z odmian w kupażu nie może przekroczyć 70 %” oraz „W kupażu odmiana główna występuje w proporcji większościowej”.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

#### 10. **Węgiel wykorzystywany do celów enologicznych**

W sposób uregulowany i ograniczony dopuszcza się wykorzystanie do celów enologicznych węgla, co wcześniej było zabronione: „Przy produkcji win różowych, wykorzystywanie węgla do celów enologicznych jest dopuszczone w moszczu, w granicach 20 % objętości win różowych wyprodukowanych przez danego winiarza z danego zbioru”. Zasada ta ma przede wszystkim służyć zastosowaniu węgla do partii o gorszych właściwościach organoleptycznych i analitycznych (zmiana aromatu związana w szczególności ze zjawiskiem utleniania), ale bez zmiany cech charakterystycznych produktu.

Przedmiotowa zmiana powoduje zmianę w pkt 5 jednolitego dokumentu.

#### 11. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

#### 12. **Prowadzenie dokumentacji**

W związku z wprowadzeniem przepisu szczególnego służącego zachowaniu niektórych działek winnic cennych z punktu widzenia genetycznego, do listy rejestrów obowiązkowych dodaje się rejestr starych winnic.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

**13. Oświadczenie o rezygnacji z produkcji**

Ustęp dotyczący rezygnacji z produkcji zostaje uproszczony w celu usunięcia rozróżnienia na wina o danym kolorze. Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

**14. Główne punkty podlegające kontroli**

Dodaje się kontrolę dokumentacji i kontrolę na miejscu na działkach tzw. starych winnic. Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa produktu**

Saint-Mont

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**4. Opis wina lub win**

*Wina czerwone*

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 % w przypadku win czerwonych.

Każda partia wina gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

- całkowitą zawartość alkoholu nieprzekraczającą po wzbogaceniu 13,5 %, w przypadku win czerwonych,
- w przypadku win czerwonych zawartość kwasu jabłkowego nie przekraczającą 0,4 grama na litr,
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekraczającą:
- 3 gramów na litr w przypadku win czerwonych, których naturalna objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %,
- 4 gramów na litr w przypadku win czerwonych, których naturalna objętościowa zawartość alkoholu przekracza 14 %.

Kwasowość ogólna i lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w unijnych przepisach.

Wina czerwone mają intensywną barwę. Pod względem smakowym charakteryzują się ogólnie wspaniałym zagęszczeniem aromatów, często ujawniających nuty czerwonych i czarnych owoców. Taninowa struktura sprawia, że wina dobrze się przechowują i dzięki temu mogą zyskać złożony aromat owoców kandyzowanych oraz przypraw korzennych, często powiązany z nutami drzewnymi, nabieranymi podczas dojrzewania w dębowych beczkach.

## Ogólne właściwości analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

*Wina białe i różowe*

Wina o minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu 11,50 %, w przypadku win białych i różowych.

Każda partia wina gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

- całkowitą zawartość alkoholu nieprzekraczającą po wzbogaceniu 12,5 %, w przypadku win białych i różowych,
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) nie przekraczającą:
- 4 miligramów na litr w przypadku win białych i różowych.

Kwasowość ogólna i lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w unijnych przepisach.

Wina różowe mają niekiedy intensywną barwę, a ich zapach charakteryzuje się ogólnie nutami czerwonych owoców. Ze względu na wyrazisty finisz, pod względem smakowym są to wina harmonijne, z właściwą równowagą między oleistością i kwasowością.

Dzięki obecności odmiany gros manseng B wina białe są bardzo aromatyczne, oleiste i zrównoważone.

Ogólne właściwości analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

## 5. Praktyki winiarskie

### a) Szczególne praktyki enologiczne

#### Szczególne praktyki enologiczne

- Wina różowe są winifikowane przez tłoczenie bezpośrednie.
- W produkcji win różowych, wykorzystywanie węgla do celów enologicznych jest dopuszczone w moszczu, w granicach 20 % objętości win różowych wyprodukowanych przez danego winiarza z danego zbioru.
- Techniki wzbogacania substratami są dopuszczone w przypadku win czerwonych a maksymalny poziom koncentracji częściowej w stosunku do wykorzystanych objętości określono jako 10 %.
- Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winie po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 % w przypadku win czerwonych i 12,5 % w przypadku win białych i różowych.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

#### Praktyka uprawy

- Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 2,5 metra, a odstęp między roślinami w rzędzie wynosi 0,8–1,1 metra.

Powyższe przepisy nie stosują się do krzewów winorośli sadzonych tarasowo.

W przypadku winorośli sadzonych tarasowo odstęp pomiędzy krzewami rzędzie wynosi 0,9–1,1 metra.

— Zasady przycinania

Krzewy winorośli są przycinane albo systemem Guyota pojedynczym lub podwójnym, albo cięciem krótkim (w formie sznura Royat), przy maksymalnej liczbie na jeden krzew:

- 12 oczek w przypadku odmiany tannat N,
- 18 oczek w przypadku odmian petit courbu B i petit manseng B,
- 16 oczek w przypadku pozostałych odmian.

Bez względu na technikę cięcia liczba pędów owocujących na krzewie na etapie dojrzewania nie może przekraczać:

- 10 w przypadku odmiany tannat N,
- 16 w przypadku odmian petit courbu B i petit manseng B,
- 12 w przypadku pozostałych odmian,
- można zezwolić na nawadnianie,
- odmiana tannat N i odmiany przeznaczone do produkcji win czerwonych są zbierane ręcznie.

b) *Maksymalna wydajność*

Wina czerwone

63 hektolitry z hektara

Wina różowe

68 hektolitrów z hektara

Wina białe

69 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na całym obszarze lub części obszaru następujących gmin w departamencie Gers:

gminy, których całe terytorium należy do obszaru geograficznego: 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 (ancienne commune de Riscle), Sabazan, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Tasque, Termes-d'Armagnac, Tieste-Uragnoux, Tourdun, Verlus;

gminy, których część terytorium należy do obszaru geograficznego: Aviron-Bergelle, Dému, Marciac, Seailles.

7. **Główne odmiany winorośli**

arrufiac B – arrufiat

cabernet franc N

cabernet-sauvignon N

courbu B – gros courbu

fer N – fer servadou, brauacol, mansois, pinenc

gros manseng B

merlot N

petit courbu B

petit manseng B

tannat N

#### 8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny jest położony w równej odległości około 100 kilometrów od Pirenejów na południu i od Oceanu Atlantyckiego na zachodzie. Rozciąga się na pagórkach położonych po obu stronach doliny rzeki Adour i jej dopływu, rzeki Arros.

Działki winnic są rozmieszczone na stokach położonych w samym sercu regionu rolniczego, w którym podstawą są uprawy mieszane oraz hodowla, ze znaczącą rolą upraw kukurydzy.

Obszar rozciąga się na terytorium 46 gmin.

Na całym obszarze panują dosyć jednolite i ogólnie łagodne temperatury. Opady deszczu wykazują od zachodu na wschód wysoki gradient: od 1 000 milimetrów na rok do 800 milimetrów na rok.

Lato i wczesna jesień są ciepłe i często suche, w szczególności ze względu na wiatr fenowy, często wiejący w tym okresie z południa.

Podłoże geologiczne jest zróżnicowane. Na zachodzie tworzą je głównie piaski płowe: formacja morska z okresu trzeciorzędu, której południowa granica pokrywa się z granicą obszaru geograficznego. Są one zwieńczone starymi aluwiami, których kamienie gromadzą się na stokach.

Bardziej na wschód piaski płowe znikają i zostają zastąpione przez molasę, której wapienne warstwy wyraźnie odznaczają się w krajobrazie.

Gleby powstałe na tym podłożu to:

- albo gleby gliniano-wapienne, powstałe na molasie,
- albo gleby ługowe kwaśne, powstałe na piaskach płowych oraz kamienistych koluwiach.

Gleby są ubogie w składniki mineralne.

Odprowadzanie nadmiaru wody jest zapewnione przez nachylenie stoku, a w części zachodniej obszaru piaskową strukturę gleby i jej kamienistość.

Złożona strukturalnie rzeźba terenu, układająca się według osi głównych (Adour/Arros) determinowanych warunkami tektonicznymi, oraz przecinające ją drugorzędowe wierzchołki tworzą mozaikę uwarunkowań o bardzo zróżnicowanym nachyleniu.

Morfologia dolin jest wyraźnie asymetryczna. Stok z wystawą zachodnią jest często stromy, w przeciwieństwie do stoku z wystawą wschodnią, który ma łagodny spadek.

Od końca średniowiecza, oprócz win czerwonych i win słabo zabarwionych, tzw. *clairet*, produkowanych na znacznej części obszaru zlewni rzeki Adour z przeznaczeniem dla pirenejskich górali, na zachód od obszaru geograficznego, od XVII wieku wytwarza się również wina białe, eksportowane na północ Europy.

W wyniku kolejnych chorób – mączniaka prawdziwego, mączniaka rzekomego i filoksery, jak również ze względu na wysoki popyt na wina destylowane na armaniak, znacznie zmniejsza się powierzchnia upraw winorośli przeznaczonych pod produkcję win jakościowych, nad które przedkłada się winorośle niskie, odmian picpoul wykorzystywane do produkcji win destylowanych.

Ponadto w związku z mechanizacją rolnictwa, w połowie XX wieku, powiększają się powierzchnie upraw kukurydzy, a uprawy winorośli jeszcze bardziej się kurczą.

Pierwszy związek obrońców win „Saint-Mont” powstaje w 1957 roku. To on stoi za odrodzeniem, od roku 1970, winnic, których produkcja opiera się na odmianach lokalnych, takich jak odmiany czarne, tannat N, cabernet franc N, cabernet-sauvignon N i fer N lub odmiany białe, arrufiac B, courbu B, gros manseng B i petit manseng B.

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Saint-Mont” zostaje uznana w 2011 r.

Wina czerwone mają intensywną barwę. Pod względem smakowym charakteryzują się ogólnie wspaniałym zagęszczeniem aromatów, często ujawniających nuty czerwonych i czarnych owoców. Taninowa struktura sprawia, że wina dobrze się przechowują i dzięki temu mogą zyskać złożony aromat owoców kandyzowanych oraz przypraw korzennych, często powiązany z nutami drzewnymi, nabieranymi podczas dojrzewania w dębowych beczkach.

Wina różowe mają niekiedy żywą barwę, a ich zapach charakteryzuje się ogólnie nutami czerwonych owoców. Ze względu na wyrazisty finisz, pod względem smakowym są to wina harmonijne, z właściwą równowagą między oleistością i kwasowością.

Dzięki obecności odmiany gros manseng B wina białe są bardzo aromatyczne, oleiste i zrównoważone.

Winnice sadzone są na najkorzystniej położonych działkach, tworzących wysepki i rozmieszczonych na stokach z dobrą wystawą, z glebami ubogimi w składniki mineralne i z dobrym odprowadzaniem wody.

Obszar geograficzny przynależy do zlewni rzeki Adour, gdzie w wykorzystywanych odmianach winorośli dominują tannat N oraz odmiany gros manseng B i petit manseng B, szczególnie przystosowane do dość wilgotnego klimatu tego obszaru geograficznego i do gleb głębokich. Dzięki położeniu obszaru na skrzyżowaniu kilku regionów winiarskich występują tu winorośl, a w szczególności rodzima szata roślinna, wzbogaciła się o odmiany z regionów sąsiednich, w tym trzy główne odmiany występujące w zlewni Garonny: cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, merlot N, których uprawie sprzyja wpływ klimatu oceanicznego.

Praktyki stosowane przez rolników wymusiły stosowanie ręcznych zbiorów odmian winorośli przeznaczonych do produkcji win czerwonych.

Okazało się, że niezbędny jest okres dojrzewania w kadzi po fermentacji – nie tylko po to, by uzyskać wino czerwone o złożonych aromatach, lecz przede wszystkim po to, by taniny stały się krągłe i jedwabiste. Wina dojrzewają co najmniej do 1 marca następującego po zbiorach.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia Saint-Mont można uzupełnić dodatkową nazwą, określającą większą jednostkę geograficzną „Sud-Ouest”, zgodnie z przepisami ustanowionymi w specyfikacji.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-81a8636c-9714-494d-aae4-be44e3f2820d](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-81a8636c-9714-494d-aae4-be44e3f2820d)