C/2026/2069

7.4.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2069)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Muscadet Coteaux de la Loire«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Muscadet Coteaux de la Loire«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Muscadet Coteaux de la Loire« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Mærkning

Beskrivelse

Producentsammenslutningen for betegnelsen har således besluttet at anvende en større geografisk enhed som betegnelse for vinene, nemlig betegnelsen »Vin de Loire« i stedet for »Val de Loire«.

Denne udvikling følger af de retningslinjer for kommunikation, som producenterne af vine fra Loire har vedtaget.

Målet er at gøre denne identitet mere synlig og bedre tilpasset virkeligheden for de vine, der produceres af de erhvervsdrivende i floddalen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Indsættelse af bestemmelser om miljøvenligt landbrug

Beskrivelse

Der er indsat to landbrugsmiljøbestemmelser i produktspecifikationen for betegnelsen, nemlig kontrol af vegetationen mellem rækkerne og en mekanisme til ændring af undergrundens morfologi. Målet er at gøre betegnelsen mere bæredygtig i lyset af klimaændringerne og de høje samfundsmæssige forventninger.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Startdato for høsten

Beskrivelse

Producentsammenslutningen for betegnelsen ønsker at afskaffe høstforbuddet for at forenkle den administrative forvaltning og samtidig opretholde kontrollen med druernes modenhed.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Espalierhøjde

Beskrivelse

Den foranstaltning, der fastsætter en minimumshøjde eller maksimumshøjde for espaliertrådene afhængigt af opbindingsmetoderne, udgår. I forbindelse med den globale opvarmning er denne bestemmelse ikke længere relevant for betegnelsen, og løvværkets højde, som er en faktor i forholdet mellem frugt og blade, er tilstrækkelig.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Opdatering af den geografiske kode

Beskrivelse

Kommunerne i det geografiske område er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode for 2025. Det geografiske område for betegnelsen forbliver uændret trods denne ændring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Beplantningstæthed

Beskrivelse

Beplantningstætheden nedbringes til 5 000 vinstokke pr. hektar.

Formålet med denne nedbringelse er at harmonisere beplantningstætheden for alle BOB'er i vindyrkningsområdet omkring Nantes. Det gør det også muligt at undgå nedgearing af landbrugsmateriel på bedrifterne, navnlig jordbearbejdningsredskaber og behandlingsudstyr såsom opsamlingspaneler. Denne ændring anses ikke for at have nogen indvirkning på produktets kvalitet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Analysestandarder

Beskrivelse

Tærsklen for det maksimale indhold af flygtige syrer udgår af produktspecifikationen.

Producentsammenslutningen for betegnelsen anfører, at det kan være vanskeligt at holde indholdet af flygtige syrer på 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) ved langvarig lagring, som undertiden kan være på mellem 8 og 10 år. Den tærskel, der er fastsat i de generelle regler (18 meq/l eller 0,88 g/l H_2SO_4), ser i sidste ende ud til at være bedre egnet, navnlig set i lyset af virkningerne af den globale opvarmning, de længere lagringstider for disse komplekse og fyldige vine og ændringerne i forbrugernes forventninger.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Emballering af vine »sur lie«

Beskrivelse

Med hensyn til fristen for emballering af vine »sur lie« (på bærme) er målet at skabe større fleksibilitet og tilpasse foranstaltningen til de erhvervsdrivendes faktiske praksis. Som følge heraf udsættes fristen for emballering til den 30. juni i år N + 2.

I dag udøver flere og flere af de vinavlere, der fremstiller vine med betegnelsen, også handelsvirksomhed, og de har udviklet deres organisation, navnlig ved at dele deres aftapningsudstyr mellem flere bedrifter. Desuden bevirker de klimatiske udsving, at de mængder, der er til rådighed aftappet, men uden etiket på ejendommen, ofte ikke er tilstrækkelige til at opfylde de store detailhandleres behov for store mængder. Det bliver derfor nødvendigt at kunne samle vine fra flere bedrifter for at kunne skabe større partier.

I denne forbindelse synes kravet om emballering i vinkælderen at være forældet. Den tekniske udvikling inden for transport, navnlig anvendelsen af køletanke, gør det nu muligt at sikre, at vinenes kvalitet bevares under transporten.

Det område, der er godkendt til emballering, og som hidtil har været begrænset til bedriften for vine med benævnelsen »sur lie«, er derfor blevet udvidet til at omfatte det geografiske område for betegnelsen og området i umiddelbar nærhed.

Afsnittet om tilknytningen til det geografiske område ændres i overensstemmelse hermed.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Indberetningsforpligtelser

Beskrivelse

I overensstemmelse med ændringen af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Muscadet« vedrørende udskydelse af fristen for aftapning er fristen for indberetning af markedsføring under en mere generel betegnelse også blevet forlænget: Den kan nu foretages senest den 1. december i året efter høståret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Tilknytning

Beskrivelse

Afsnittet om tilknytning er blevet ændret for at ajourføre de undertiden forældede oplysninger om de menneskelige faktorer (antal erhvervsdrivende, produktionsarealer, mængder).

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Overgangsbestemmelse

Beskrivelse

Overgangsforanstaltningen vedrørende det afgrænsede parcelområde udløb i 2020. Den udgår derfor af produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Referencer

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for Institut national de la qualité et de l'origine (INAO – det nationale institut for oprindelse og kvalitet) er blevet opdateret.

Bestemmelsen om kontrol af produktspecifikationen er blevet ændret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Muscadet Coteaux de la Loire«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Muscadet Coteaux de la Loire«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Muscadet Coteaux de la Loire« er hvide.

Duft

De har delikate aromaer, ofte med en fremherskende blomsteragtig duft og til tider mineralske noter samt en overordnet smagsbalance med en vis friskhed.

Smag

De har en smagsbalance, der overordnet set har en vis friskhed.

En lang lagringstid gør dem undertiden velegnede som gemmevine.

De aftappes omhyggeligt på flaske for at bevare den aromatiske fylde og lade den komme stærkere til udtryk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	–
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinene har følgende egenskaber:

— et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på mindst 10 %

— et maksimalt indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på 3 g/l

— et maksimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse på 12 %.

Vinenes totale syre- og svovldioxidindhold samt det virkelige alkoholindhold overholder EU-bestemmelserne. Vinene er hvide, tørre og stille.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

-

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Beplantningstætheden er mindst 5 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,20 meter, og afstanden mellem planterne i samme række skal være mellem 0,90 meter og 1,10 meter. Vinstokkene beskæres på følgende måder med højst 12 skud pr. vinstok: – enten ved kort sporebeskæring med højst 5 grene pr. vinstok – eller ved enkelt eller dobbelt Guyotbeskæring. Beskæringen afsluttes før knopbrydning eller stadium 5 på Eichhorn & Lorenz-skalaen. Uanset beskæringsmetoden kan vinstokkene beskæres med 4 yderligere knopper pr. vinstok, såfremt årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok på det fænologiske stadium svarende til 11-12 blade er mindre end eller lig med 12.

Vinfremstillingsmetode

-

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Enhver form for behandling af de høstede druer ved en temperatur under -5 °C er ikke tilladt. Efter berigelse er vinens totale alkoholindhold udtrykt i volumen ikke over 12 %. Ud over ovennævnte bestemmelser skal vinen hvad angår ønologisk fremgangsmåde opfylde samtlige krav, der er fastsat i EU-lovgivningen og i den franske lov om landbrug og fiskeri (»Code rural et de la pêche maritime«).

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Hvidvine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	66
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Melon B

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

1 – *Geografisk område*

Alle etaper af produktionen finder sted i det geografiske område, der er godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité på mødet i det nationale udvalg den 15. juni 2017. Dette område udgøres på datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af denne produktspecifikation af følgende kommuner eller dele af kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode for 2025:

— Departementet Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (alene det område, der dækkes af den delegerede kommune Barbecha), Ligné (delvis), Le Loroux-Bottereau (delvis), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire og Vair-sur-Loire.

— Departementet Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (alene det område, der dækkes af de delegerede kommuner La Chapelle-Saint-Florent og Saint-Florent-le-Vieil) og Orée d'Anjou (alene det område, der dækkes af de delegerede kommuner Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré og La Varenne).

Institut national de l'origine et de la qualité sender rådhusene i de kommuner, hvoraf en del af kommunen indgår i det geografiske område, de grafiske dokumenter med angivelse af afgrænsningen af det således godkendte geografiske område. Disse kort findes på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

2 – *Afgrænset parcelområde*

Vinene fremstilles udelukkende af druer fra vinstokke i det parcelområde, der anvendes til produktion, og som er godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) på møder i det kompetente nationale udvalg den 19. maj 2011 og den 20. juni 2018.

Institut national de l'origine et de la qualité sender rådhusene i de i punkt 1 nævnte kommuner de grafiske dokumenter, der fastlægger parcelafgrænsningen af det således godkendte produktionsområde.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Det geografiske område nyder under påvirkning af Loire godt af et mildt klima med ringe nedbør og mange solskinstimer. Området udgøres af et bølgende, bakket terræn langs floden, og jordbunden er ofte grovkornet og ikke særlig dyb, navnlig oven på den metamorfe klippegrund. Sprækkerne i disse bjergarter og jordbundens tekstur gør det muligt for vinstokken at slå dybe rødder, hvorved der sikres en vandtilførsel, som gradvist aftager og fremmer modenheden i druerne af sorten Melon B. De milde vintre sikrer en tidlig start på vinstokkenes vækstcyklus, hvilket generelt muliggør høst af druerne før efterårets nedbør. I øvrigt gør de beherskede sommertemperaturer det muligt at opretholde friskheden og aromaerne i vine fremstillet på denne delikate hvide druesort. Havbrisen, der blæser langs Loire, nedsætter luftfugtigheden og gør det muligt at høste druerne i god sundhedstilstand, hvilket delvist bidrager til vinenes fine aromaer, især i rækken af blomsteragtige eller mineralske noter.

Det geografiske områdes lange vindyrkningshistorie og den tidlige specialisering har længe fremmet producenternes udveksling af viden og praksis. Drevet af ønsket om at bevare deres vines autenticitet opnåede producenterne anerkendelse med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Muscadet Coteaux de la Loire« allerede i 1936, hvilket gør denne betegnelse til en af de ældste kontrollerede oprindelsesbetegnelser i Frankrig.

Deres knowhow sætter dem i stand til at styre produktionen og høste sunde druer ved fuld modenhed. Vinene er fremstillet efter lokale skikke og lagres ofte på den tynde bærme fra vinfremstillingen indtil forsendelsen eller emballeringen, uden aftapning. Takket være det geografiske områdes milde vintertemperaturer, som er gunstige for omsætningen med bærmen, bliver vinene bedre med lagringen og udviser en fyldigere smag, allerede det følgende forår. En omhyggelig tapning på flaske gør det muligt at bevare vinenes væsentligste egenskaber, idet visse aromaer fortsat udvikler sig efter emballeringen. Denne knowhow, der passer perfekt til det naturlige miljøs og druesorten melon B's potentiale, gør det muligt for de duftmolekyler, der dannes under gæringen, og glucosidaromaprækursorerne at komme fuldt til udtryk i vinene.

Vinene med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse suppleret med benævnelsen »sur lie« (på bærmen), der tappes på flaske i løbet af året efter høsten, bevarer deres karakteristiske friskhed, der undertiden understøttes af en let perlen som følge af rester af kulsyre dannet under vinfremstillingen. For at undgå enhver iltning emballeres disse vine direkte i det geografiske område eller området i umiddelbar nærhed. Denne traditionelle praksis, som minimerer håndteringen af produkterne, er perfekt tilpasset med henblik på at bevare vinenes delikate duftsammensætninger.

Den allestedsnærværende Loire, placeringen af det geografiske område midt mellem byerne Nantes og Angers samt den dynamiske havn i Ancenis har gennem historien dannet grobund for et handelsbaseret vindistrikt og sikret dets dynamiske udvikling. Takket være vinenes friskhed og aromatiske finesse har de vundet indpas hos et bredt klientel foruden i de utallige restauranter, der er beliggende langs Loire. De er fremragende til skaldyr og endnu bedre til fisk i smørsovs (»au beurre blanc«), som er en opskrift, der er skabt i det 19. århundrede langs flodens bredder.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Område i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det område i umiddelbar nærhed, der er defineret i undtagelsen vedrørende fremstillingen og forarbejdningen af vinene og fremstillingen, forarbejdningen, lagringen og emballeringen af vine, der kan få benævnelsen »sur lie« (på bærmen), omfatter følgende kommuner i departementerne Loire-Atlantique, Maine-et-Loire og Vendée, der er anført i produktspecifikationen.

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 svarer området i umiddelbar nærhed til et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område.

Kravets/fravigelsens overskrift

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »sur lie« for de vine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for denne benævnelse i produktspecifikationen. Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med den geografiske betegnelse »Vin de Loire« ifølge de regler, der er fastsat for anvendelsen af denne geografiske betegnelse i produktspecifikationen. Størrelsen på skrifttegnene for benævnelsen »sur lie« og den geografiske betegnelse »Vin de Loire« er både i højde, bredde og tykkelse mindre end eller lige så store som de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Vine med benævnelsen »sur lie« (på bærme) skal være påtrykt årgang. Navnet på en mindre geografisk enhed kan fremgå af etiketten på vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, forudsat at – det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet – navnet fremgår af høstanmeldelsen. Navnet på den matrikelregistrerede lokalitet anføres med skrifttegn, hvis størrelse hverken i højden eller bredden må være større end halvdelen af størrelsen af de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Det placeres i samme synsfelt som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Kravets/fravigelsens overskrift

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vine, der kan opnå benævnelsen »sur lie«, aftappes i det afgrænsede område. For at bevare de egenskaber, der kendetegner metoden for fremstilling og lagring af vin, navnlig deres friskhed, deres komplekse aromaer og den let perlende karakter, der skyldes indholdet af endogen kuldioxid, aftappes vine, der kan opnå betegnelsen »sur lie«, på flaske i det geografiske område eller området i umiddelbar nærhed fra den 1. marts i året efter høsten til 30. december i det andet år efter høsten for at begrænse omtapningen.

Denne særlige lagringsmetode giver vinene rundhed og fedme ved berigelse med navnlig mannoproteiner og andre forbindelser opstået ved gærcellevæggenes autolyse. Denne metode bygger på fraværet af håndtering af vinene og opbevaringen i en kuldioxidholdig atmosfære, hvorved iltning og frigivelse af flygtige forbindelser begrænses stærkt. Da deres kulsyreindhold er for højt til emballering i fleksible beholdere, emballeres de i flasker og kræver en særlig omhyggelig emballering. Vinen er stadig lagret på den tynde bærme fra vinfremstillingen, når de emballeres eller første gang afsendes fra vinkælderen.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-1c85e139-c8cd-4ce4-aa5e-22fc6f165a6d