C/2026/2069

7.4.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2069)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Muscadet Coteaux de la Loire“

EU-Nr.: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Muscadet Coteaux de la Loire“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) Nr. 2024/1143 entspricht.

Bei den Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen im Sinne der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Muscadet Coteaux de la Loire“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) die Gefahr einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung" einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Die Erzeugergemeinschaft der Ursprungsbezeichnung hat beschlossen, die Weine durch eine größere geografische Einheit zu bezeichnen, indem sie die Angabe „Vin de Loire" anstelle von „Val de Loire" angenommen hat.

Dieser Schritt entspricht der neuen Kommunikationsausrichtung der Erzeuger von Loire-Weinen.

Ziel ist es, diese Identität deutlicher hervorzuheben und besser an die von den Wirtschaftsbeteiligten im Loire-Becken erzeugten Weine anzupassen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme von Agrarumweltbestimmungen

Beschreibung

In die Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung wurden zwei Agrarumweltbestimmungen aufgenommen, nämlich die Kontrolle der Vegetation zwischen den Rebzeilen und eine Bestimmung betreffend die Änderung der Morphologie des Bodens. Damit soll die Nachhaltigkeit der Ursprungsbezeichnung mit Blick auf den Klimawandel und die hohen gesellschaftlichen Erwartungen gestärkt werden.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beginn der Weinlese

Beschreibung

Die Erzeugergemeinschaft der Ursprungsbezeichnung möchte den Weinlesebann streichen, um die Verwaltung zu vereinfachen und gleichzeitig die Kontrolle über die Traubenreife aufrechtzuerhalten.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Höhe der Drahtrahmen

Beschreibung

Die Maßnahme, die je nach Erziehungssystem eine minimale und eine maximale Höhe der Drahtrahmen festlegt, wird gestrichen. Angesichts der globalen Erwärmung ist diese Bestimmung für die Bezeichnung nicht mehr relevant, und die Laubwandhöhe als bestimmender Faktor für das Blatt-Frucht-Verhältnis bereits ausreichend.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung des amtlichen Gemeindeschlüssels

Beschreibung

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2025 aktualisiert. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Dichte

Beschreibung

Die Pflanzdichte wird auf 5 000 Pflanzen je Hektar gesenkt.

Ziel dieser Senkung ist es, die Dichten aller g.U. des Nanteser Weinbaugebiets zu harmonisieren. Außerdem wird dadurch verhindert, dass immer mehr landwirtschaftliche Maschinen innerhalb der Betriebe notwendig werden, insbesondere Bodenbearbeitungsgeräte und Sprühgeräte, z. B. Recycling-Spritzen. Es wird nicht davon ausgegangen, dass sich diese Änderung auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Analysestandards

Beschreibung

Der Höchstwert für flüchtige Säure wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

Die Erzeugergemeinschaft der Ursprungsbezeichnung weist darauf hin, dass es bei einem langen Ausbau von manchmal 8 bis 10 Jahren schwierig sein kann, den Gehalt an flüchtiger Säure bei 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) zu halten. Der in den allgemeinen Vorschriften vorgesehene Schwellenwert (18 meq/l oder 0,88 g/l H_2SO_4) erscheint letztlich besser geeignet, insbesondere angesichts der Auswirkungen der Erderwärmung, der Verlängerung der Ausbauzeiten für diese komplexen und reichhaltigen Weine sowie der veränderten Verbrauchererwartungen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abfüllung der Weine „sur lie“ (auf der Hefe)

Beschreibung

Hinsichtlich des spätesten Termins für die Abfüllung von Weinen „sur lie“ besteht das Ziel darin, mehr Flexibilität zu schaffen und die Maßnahme an die üblichen Verfahren der Wirtschaftsbeteiligten anzupassen. Daher wird die Frist für die Abfüllung auf den 30. Juni des Jahres N+2 verschoben.

Heute sind immer mehr Winzer, die Weine mit der Ursprungsbezeichnung herstellen, auch im Handelsgeschäft tätig und haben ihre Organisation weiterentwickelt, unter anderem durch die gemeinsame Nutzung ihrer Abfüllanlagen durch mehrere Betriebe. Aufgrund klimatischer Unwägbarkeiten sind die Mengen, die in einem Betrieb als „tiré-bouché“ (Direktabfüllung) zur Verfügung stehen, oft nicht ausreichend, um die Mengenanforderungen der großen Einzelhandelsunternehmen zu erfüllen. Daher muss es möglich sein, Weine aus mehreren Betrieben zu verschneiden, um größere Partien zu ermöglichen.

In diesem Zusammenhang scheint die Vorschrift über die Abfüllung in Weinkellern überholt. Dank des technischen Fortschritts beim Transport, insbesondere der Verwendung von Kühltanks, kann inzwischen sichergestellt werden, dass die Qualität der Weine bei der Verbringung erhalten bleibt.

Das für die Abfüllung zugelassene Gebiet, das für Weine mit der Angabe „sur lie“ bisher auf den Betrieb beschränkt war, wird daher auf das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung sowie auf das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft ausgeweitet.

Der Abschnitt zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird entsprechend geändert.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abzugebende Erklärungen

Beschreibung

Im Einklang mit der Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Muscadet“ in Bezug auf die Verzögerung beim Abstich wird die Frist für die Erklärung der Verwendung der generischen Ursprungsbezeichnung ebenfalls verschoben; sie kann nun spätestens am 1. Dezember des auf das Erntejahr folgenden Jahres erfolgen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Der Abschnitt zum Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde geändert, um die zum Teil veralteten Daten zur Beschreibung der menschlichen Faktoren (Anzahl der Wirtschaftsbeteiligten, Produktionsflächen, Mengen) zu aktualisieren.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Übergangsmaßnahme

Beschreibung

Die Übergangsmaßnahme für das abgegrenzte Parzellengebiet ist 2020 ausgelaufen. Sie wurde daher aus der Produktspezifikation gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise

Beschreibung

Die Kontaktdaten des INAO wurden aktualisiert.

Die Bestimmung zur Kontrolle der Produktspezifikation wurde geändert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Muscadet Coteaux de la Loire“

EU-Nr.: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Name(n)**

„Muscadet Coteaux de la Loire“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Bei den Weinen mit der Bezeichnung „Muscadet Coteaux de la Loire“ handelt es sich um Weißweine.

Aroma/Bouquet

Sie zeichnen sich durch delikate Aromen mit vorherrschend floralen, mitunter auch gewissen mineralischen Noten sowie eine geschmackliche Ausgewogenheit aus, die insgesamt von Frische geprägt ist.

Geschmack/Gaumen

Sie weisen eine geschmackliche Ausgewogenheit auf, die insgesamt von Frische geprägt ist.

Ein längerer Ausbau verleiht ihnen mitunter eine gute Lagerfähigkeit.

Im Bemühen, den Ausdruck ihrer Aromenvielfalt zu bewahren und zu akzentuieren, werden sie sorgsam auf Flaschen gezogen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine sind gekennzeichnet durch

— einen natürlichen Mindest-Alkoholgehalt von 10 % vol;

— einen maximalen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von 3 Gramm pro Liter;

— einen maximalen natürlichen Gesamtalkoholgehalt nach der Anreicherung von 12 % vol.

Der Gehalt an Gesamtsäure, an Gesamtschwefeldioxid und der vorhandene Gesamtalkoholgehalt müssen den in den Gemeinschaftsvorschriften festgelegten Werten entsprechen. Die Weine sind weiß, trocken und still.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Anbaupraxis

Beschreibung

Die Weingärten weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken/ha auf. Der Abstand zwischen den Zeilen darf 2,20 m nicht überschreiten und muss zwischen den Stöcken einer Zeile zwischen 0,90 m und 1,10 m betragen. Die Reben werden so geschnitten, dass höchstens 12 Augen am Stock verbleiben: entweder durch Zapfenschnitt, wobei pro Stock höchstens 5 Rebzapfen übrig bleiben; oder durch einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt. Der Zuschnitt muss vor dem Austrieb oder Entwicklungsstadium 5 nach der BBCH-Skala abgeschlossen sein. Unabhängig von der Art des Zuschnitts können die Rebstöcke mit vier zusätzlichen Augen pro Stock geschnitten werden, sofern in dem Entwicklungsstadium, das 11 oder 12 Blättern entspricht, die Zahl der Fruchttriebe des Jahres pro Stock höchstens 12 beträgt.

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Bei der thermischen Behandlung des Leseguts sind Temperaturen von unter -5 °C untersagt. Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12 % vol nicht überschreiten. Über die vorstehenden Bestimmungen hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche sich aus dem Gemeinschaftsrecht und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißwein

Höchstertrag:

Höchstertrag:	66
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Melon B

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

1 – *Geografisches Gebiet*

Sämtliche Erzeugungsschritte erfolgen im vom Institut national de l'origine et de la qualité (INAO, französisches Institut für Ursprung und Qualität) bei der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 15. Juni 2017 genehmigten geografischen Gebiet. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Spezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden bzw. Gemeindeteile auf Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2025:

— Departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (nur für das Gebiet der Teilgemeinde Barbechat), Ligné (Teil der Gemeinde), Le Loroux-Bottereau (Teil der Gemeinde), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire und Vair-sur-Loire.

— Departement Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (nur für das Gebiet der Teilgemeinden La Chapelle-Saint-Florent und Saint-Florent-le-Vieil) und Orée d'Anjou (nur für das Gebiet der Teilgemeinden Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré und La Varenne).

Das INAO hinterlegt bei der Stadtverwaltung der Gemeinden, die teilweise in das geografische Gebiet aufgenommen werden, das grafische Kartenmaterial, in dem die auf diese Weise gebilligten Grenzen des geografischen Gebiets festgelegt werden. Diese kartografischen Unterlagen sind auf der Website des INAO abrufbar.

2 – *Abgegrenztes Parzellengebiet*

Die Weine stammen ausschließlich von Reben, die in dem Parzellengebiet für die Erzeugung gelegen sind, das vom INAO im Rahmen der Sitzungen des zuständigen nationalen Ausschusses vom 19. Mai 2011 und 20. Juni 2018 anerkannt wurde.

Das INAO hinterlegt in den Rathäusern der unter Ziffer 1 genannten Gemeinden die kartografischen Unterlagen, in denen die Parzellenabgrenzungen der anerkannten Erzeugungsgebiete ausgewiesen sind.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Gebiet erfreut sich unter dem Einfluss der Loire eines milden, niederschlagsarmen und sonnenreichen Klimas. Es bietet sich als hügeliges Gelände mit besonders stark ausgeprägtem Relief am Ufer des Flusses dar und weist häufig grobkörnige Böden von geringer Tiefe auf, die sich vor allem auf metamorphem Gestein ausgebildet haben. Die Brüche im Gestein und die Textur der Böden ermöglichen den Rebstöcken eine tiefe Verwurzelung, die diesen eine Wasserversorgung verschafft, die sich nach und nach verringert und die Reifung der Beeren der Rebsorte Melon B begünstigt. Die milden Temperaturen im Winter sorgen für einen frühzeitigen Austrieb der Rebstöcke, wodurch die Trauben meist noch vor dem Einsetzen des Herbstregens gelesen werden können. Die nicht übermäßig heißen Temperaturen im Sommer tragen das Ihre dazu bei, dass Frische und Aromen der aus dieser delikaten weißen Rebsorte bereiteten Weine erhalten bleiben. Die die Loire entlang wehenden, die Luft trocknenden Seewinde ermöglichen die Lese von Trauben in einem guten Gesundheitszustand, was zu einem gewissen Teil zur Finesse der Aromen der Weine insbesondere im floralen und mineralischen Register beiträgt.

Die lange Weinbautradition im geografischen Gebiet und die frühzeitig erfolgte Spezialisierung sind der Weitergabe von theoretischem und praktischem Wissen unter den Erzeugern stets förderlich gewesen. In dem Bestreben, die Authentizität ihrer Produkte zu wahren, haben die Winzer bereits 1936 die Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung (AOC) „Muscadet Coteaux de la Loire“ erlangt, die damit eine der ältesten AOC Frankreichs darstellt.

Aufgrund ihres Know-hows sind die Wirtschaftsbeteiligten in der Lage, ihre Produktion hin zu einer Lese gesunder Trauben in vollreifem Zustand zu lenken. Den örtlichen Gepflogenheiten entsprechend werden die Weine bei der Herstellung ohne jeglichen Abstich bis zum Versand oder zur Abfüllung auf ihren Feinhefen belassen. Dank der Milde der im Winter im geografischen Gebiet herrschenden Temperaturen, welche die Austauschprozesse mit den Hefen begünstigen, gewinnen die Weine im Laufe ihres Ausbaus immer mehr an Qualität und beweisen bereits im darauffolgenden Frühjahr am Gaumen eine größere Fülle. Durch besondere Sorgfalt bei der Abfüllung werden die grundlegenden Merkmale der Weine bewahrt, wobei manche Aromen sich in der Flasche weiter entfalten. Dank diesem Know-how, das perfekt auf die von der natürlichen Umgebung und der Rebsorte Melon B gebotenen Möglichkeiten abgestimmt ist, können sich die bei der Gärung gebildeten Duftmoleküle und die Ausgangsverbindungen für glycosidische Aromen in den Weinen voll entfalten.

Die vor dem Sommer des zweiten Jahres nach der Lese auf Flaschen gezogenen Weine mit der um die Angabe „sur lie“ ergänzten kontrollierten Ursprungsbezeichnung bewahren ihre charakteristische Frische, die manchmal durch ein leichtes Moussieren akzentuiert wird, das von Resten der bei der Weinherstellung entstehenden Kohlensäure herrührt. Zur Vermeidung jeglicher Oxidation werden die Weine unmittelbar im geografischen Gebiet oder dem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft abgefüllt. Diese tradierte Praxis, die den Umschlag der Produkte weitestmöglich minimiert, ist perfekt dazu geeignet, die feinen Duftkomponenten der Weine zu konservieren.

Die Allgegenwart der Loire, die Lage des geografischen Gebiets auf halbem Wege zwischen Nantes und Angers wie auch der rege Umschlag im Hafen von Ancenis haben die Entstehung eines kommerziellen Weinbaus begünstigt und zu dessen Dynamik beigetragen. Mit ihrer Frische und aromatischen Finesse haben die Weine einen breiten Endkundenstamm ebenso wie Abnehmer in großer Zahl unter den Betreibern der Restaurants gewonnen, die die Ufer der Loire säumen. Sie bilden die ideale Begleitung für Meeresfrüchte und mehr noch für Fisch au beurre blanc (mit weißer Buttersauce), der nach einem im 19. Jahrhundert an den Ufern des Flusses entstandenen Rezept zubereitet wird.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das als Ausnahme für die Erzeugung, den Ausbau und die Abfüllung der Weine, die für eine Verwendung der Angabe „sur lie“ infrage kommen, abgegrenzte Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft besteht aus dem Gebiet der in der Produktspezifikation aufgeführten Gemeinden der Departements Loire-Atlantique, Maine-et-Loire und Vendée.

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ergänzende Bestimmungen mit Bezug auf die Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ergänzende Bestimmungen mit Bezug auf die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die Angabe „sur lie“ bei solchen Weinen ergänzt werden, welche den Produktionsbedingungen entsprechen, die in der Spezifikation für eine Verwendung dieser Zusatzangabe festgelegt sind. Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die geografische Bezeichnung „Vin de Loire“ gemäß den Vorschriften ergänzt werden, die in der Produktspezifikation für die Verwendung dieser geografischen Bezeichnung festgelegt sind. Die Schriftdarstellung der Zusatzangabe „sur lie“ und der geografischen Bezeichnung „Vin de Loire“ darf sowohl in der Höhe und Breite als auch in der Strichstärke die entsprechenden Merkmale der Zeichen zur Darstellung des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten. Weine, welche die Zusatzangabe „sur lie“ tragen, sind mit der Angabe des Jahrgangs zu versehen. Bei der Etikettierung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern es sich um eine Einzellage handelt und diese in der Erntemeldung angegeben ist. Die Schriftgröße der Zeichen zur Angabe der Einzellage darf in der Höhe, der Breite und der Schriftstärke höchstens halb so groß sein wie die Zeichen zur Darstellung des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Der Name der Einzellage muss dabei in demselben Sichtfeld erscheinen wie der der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Weine, die für eine Verwendung der Angabe „sur lie“ infrage kommen, werden im abgegrenzten Gebiet abgefüllt. Zur Bewahrung der Merkmale, die bei der Herstellung und beim Ausbau der Weine entstehen, insbesondere ihrer Frische, der Komplexität der Aromen und des leichten Moussierens infolge des Restgehalts an bei der Vergärung entstandener Kohlensäure wie auch zur Begrenzung der Zahl an Umfüllvorgängen werden die Weine, die für eine Verwendung der Angabe „sur lie“ infrage kommen, im Zeitraum zwischen dem 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres und dem 30. Juni des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres im geografischen Gebiet oder im Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft auf Flaschen gezogen.

Diese besondere Art des Ausbaus verleiht den Weinen Rundheit und Fülle durch die Anreicherung insbesondere mit Mannoproteinen und weiteren Verbindungen, die bei der Autolyse der Zellwände der Hefen entstehen. Dieses Verfahren gründet auf dem Verzicht auf Eingriffe in den Wein und auf dessen Bewahrung unter einer kohlendioxid-angereicherten Atmosphäre, die Oxidationswirkungen ebenso wie das Ausgasen flüchtiger Verbindungen weitestgehend minimiert. Da ihr Kohlensäuregehalt für eine Abfüllung in weiche Behältnisse zu hoch ist, werden sie auf Flaschen gezogen und erfordern bei der Abfüllung besondere Sorgfalt. Zum Zeitpunkt ihrer Abfüllung bzw. ihrer erstmaligen Verbringung außerhalb der Keller, in denen sie erzeugt worden sind, lagern sie noch auf ihren Feinhefen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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