Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2069

7.4.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2069)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Muscadet Coteaux de la Loire»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Muscadet Coteaux de la Loire»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Σύμφωνα με τις γαλλικές αρχές, η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Muscadet Coteaux de la Loire» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Επισήμανση

Περιγραφή

Η ομάδα παραγωγών της ονομασίας αποφάσισε να χρησιμοποιήσει ευρύτερη γεωγραφική ενότητα για την ταυτοποίηση των οίνων, επιλέγοντας την ένδειξη «Vin de Loire» αντί της ένδειξης «Val de Loire».

Η αλλαγή αυτή ακολουθεί τις κατευθυντήριες γραμμές που εγκρίθηκαν από τους οινοπαραγωγούς του Λίγηρα όσον αφορά την επικοινωνία.

Στόχος είναι να καταστεί σαφέστερη η ταυτότητα και να ευθυγραμμιστεί αποτελεσματικότερα με τις πραγματικές συνθήκες παραγωγής των οίνων στη λεκάνη του Λίγηρα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη γεωργοπεριβαλλοντικών διατάξεων

Περιγραφή

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθενται δύο γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις, και συγκεκριμένα η διάταξη σχετικά με τη διαχείριση της βλάστησης μεταξύ των σειρών και η διάταξη σχετικά με τη μεταβολή της μορφολογίας του υπεδάφους. Στόχος είναι να ενισχυθεί η βιωσιμότητα της ονομασίας ως απάντηση στην κλιματική αλλαγή και στις υψηλές κοινωνικές προσδοκίες.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Έναρξη της συγκομιδής

Περιγραφή

Η ομάδα παραγωγών της ονομασίας επιθυμεί να καταργήσει την απαίτηση ανακοίνωσης της συγκομιδής για να απλουστευθεί η διοικητική διαχείριση, με παράλληλη διατήρηση του ελέγχου της ωρίμασης των σταφυλιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ύψος της υποστήριξης με πασσάλους

Περιγραφή

Η διάταξη που καθορίζει το ελάχιστο ή το μέγιστο ύψος των συρμάτων σύμφωνα με τη μέθοδο υποστήριξης με πασσάλους απαλείφεται. Στο πλαίσιο της κλιματικής αλλαγής, η διάταξη αυτή δεν αφορά πλέον την ονομασία, ενώ το ύψος του φυλλώματος, ως παράγοντας αναλογίας φύλλων προς καρπούς, είναι επαρκές.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση του γεωγραφικού κώδικα

Περιγραφή

Οι δήμοι της γεωγραφικής περιοχής επικαιροποιούνται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025. Η τροποποίηση αυτή δεν μεταβάλλει τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Πυκνότητα

Περιγραφή

Η πυκνότητα φύτευσης τροποποιείται ώστε να μειωθεί σε 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο.

Στόχος της μείωσης αυτής είναι η εναρμόνιση της πυκνότητας φύτευσης σε όλες τις ΠΟΠ στην αμπελουργική περιοχή της Νάντης. Μειώνει επίσης την ανάγκη για περισσότερα γεωργικά μηχανήματα στις εκμεταλλεύσεις, ιδίως για εργαλεία άροσης και εξοπλισμό επεξεργασίας, όπως πετάσματα ανάκτησης. Η εν λόγω τροποποίηση δεν θεωρείται ότι έχει επιπτώσεις στην ποιότητα του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναλυτικά πρότυπα

Περιγραφή

Η μέγιστη τιμή πτητικής οξύτητας απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

Η ομάδα παραγωγών της ονομασίας δήλωσε ότι μπορεί να είναι δύσκολο να περιοριστεί η πτητική οξύτητα στα 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) σε περίπτωση παρατεταμένης παλαίωσης, η οποία μπορεί ενίοτε να διαρκεί μέχρι και 8 έως 10 έτη. Το όριο που καθορίζεται στη γενική νομοθεσία (18 meq/l ή 0,88 g/l H_2SO_4) φαίνεται τελικά καταλληλότερο, ιδίως δεδομένων της υπερθέρμανσης του πλανήτη, των παρατεταμένων χρόνων παλαίωσης γι' αυτούς τους σύνθετους και πλούσιους οίνους και των μεταβαλλόμενων προσδοκιών των καταναλωτών.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συσκευασία των οίνων «sur lie»

Περιγραφή

Η διάταξη για την τελευταία ημερομηνία συσκευασίας για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «sur lie» τροποποιείται ώστε να παρέχει περισσότερη ευελιξία και να ευθυγραμμίζεται με τις ισχύουσες πρακτικές των επιχειρήσεων. Ως εκ τούτου, η τελευταία ημερομηνία συσκευασίας μετατίθεται στις 30 Ιουνίου του έτους N + 2.

Οι σημερινοί αμπελουργοί ασκούν επίσης ολοένα και περισσότερο εμπορική δραστηριότητα, προσαρμόζοντας αναλόγως το επιχειρηματικό τους μοντέλο. Ειδικότερα, ο εξοπλισμός εμφιάλωσης τείνει να χρησιμοποιείται από κοινού μεταξύ διαφόρων εκμεταλλεύσεων. Επίσης, για λόγους που σχετίζονται με το κλίμα, οι ποσότητες που μπορούν να εμφιαλώνονται απευθείας σε οποιοδήποτε οινοποιείο συχνά δεν επαρκούν για την κάλυψη των απαιτήσεων όγκου των μεγάλων εμπόρων λιανικής πώλησης. Ως εκ τούτου, είναι όλο και περισσότερο απαραίτητο να συγκεντρώνονται οίνοι από διάφορα οινοποιεία, ώστε να καθίσταται δυνατή η παράδοση μεγαλύτερων παρτίδων.

Με βάση τα παραπάνω, ο κανόνας σύμφωνα με τον οποίο η συσκευασία πρέπει να πραγματοποιείται στο οινοποιείο φαίνεται παρωχημένος. Η τεχνική πρόοδος στον τομέα της μεταφοράς, ιδίως η χρήση ψυκτικών δεξαμενών, καθιστά πλέον δυνατή τη διασφάλιση της μη αλλοίωσης της ποιότητας των οίνων κατά τη μεταφορά.

Επομένως, η περιοχή στην οποία επιτρέπεται να πραγματοποιείται η συσκευασία, η οποία για τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «sur lie» περιοριζόταν έως σήμερα στο ίδιο το οινοποιείο, επεκτείνεται στη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας και στην άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή.

Ως εκ τούτου, το τμήμα που αφορά τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή τροποποιείται.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Απαιτήσεις υποβολής δηλώσεων

Περιγραφή

Σύμφωνα με την τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος για την ΠΟΠ «Muscadet» με την οποία παρατείνεται το χρονικό πλαίσιο για τη μετάγγιση, η προθεσμία για την υποβολή δήλωσης αναταξινόμησης μετατίθεται επίσης το αργότερο έως την 1η Δεκεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Δεσμός

Περιγραφή

Το τμήμα που αφορά τον δεσμό τροποποιείται ώστε να επικαιροποιηθούν ορισμένα στοιχεία (αριθμός παραγωγών, περιοχές παραγωγής, ποσότητες) στην περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Μεταβατικό μέτρο

Περιγραφή

Το μεταβατικό μέτρο σχετικά με την οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων έληξε το 2020 και, ως εκ τούτου, απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Παραπομπές

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Τροποποιείται η διάταξη σχετικά με τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των οίνων

«Muscadet Coteaux de la Loire»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Muscadet Coteaux de la Loire»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι οίνοι που φέρουν την ονομασία «Muscadet Coteaux de la Loire» είναι λευκοί.

Άρωμα/μύτη

Οι οίνοι έχουν λεπτά αρώματα, συχνά κυρίως ανθώδη, ενίοτε με ορυκτώδεις νότες, και γευστική ισορροπία που γενικά τείνει προς τη φρεσκάδα.

Γεύση/στόμα

Οι οίνοι έχουν γευστική ισορροπία που γενικά τείνει προς τη φρεσκάδα.

Η παρατεταμένη ωρίμανση τους προσδίδει ενίοτε καλή ικανότητα παλαίωσης.

Οι οίνοι εμφιαλώνονται με προσοχή για να διατηρήσουν και να ενισχύσουν τον αρωματικό τους πλούτο.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

-

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	-
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	-
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	-
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	-
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	-

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι διαθέτουν:

— ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10 %·

— μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) 3 γραμμαρίων ανά λίτρο·

— μέγιστο ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο μετά τον εμπλουτισμό 12 %.

Η ολική οξύτητα, η ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη και ο ολικός αποκτημένος αλκοολικός τίτλος συμμορφώνονται προς τους κανόνες που καθορίζονται στην κοινοτική νομοθεσία. Οι οίνοι είναι λευκοί, ξηροί και μη αφρώδεις.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

-

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης είναι 5 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μικρότερη ή ίση με 2,20 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι από 0,90 έως 1,10 μέτρα. Τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο, είτε με βραχύ κλάδεμα με ανώτατο όριο τις πέντε κεφαλές ανά πρέμνο είτε με μονόπλευρο ή αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot. Το κλάδεμα τερματίζεται πριν από την έκπτυξη των οφθαλμών ή στο στάδιο 5 της κλίμακας Eichhorn και Lorentz. Ανεξαρτήτως του τρόπου κλαδέματος, οι άμπελοι μπορούν να κλαδευτούν με 4 επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, εφόσον στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο δεν υπερβαίνει τα 12.

Οινοποιητική πρακτική

-

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Απαγορεύεται κάθε θερμική επεξεργασία των σταφυλιών που συγκομίζονται σε θερμοκρασία κάτω των – 5 °C. Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12 %. Εκτός από τις ως άνω διατάξεις, οι οίνοι πληρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται στην κοινοτική νομοθεσία, καθώς και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκοί οίνοι

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	66
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Melon B

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

1. *Γεωγραφική περιοχή*

Όλα τα στάδια της παραγωγής διεξάγονται στη γεωγραφική περιοχή που έχει εγκρίνει το Institut national de l'origine et de la qualité (Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας) στη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής της 15ης Ιουνίου 2017. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των εν λόγω προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων ή τμημάτων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα (code officiel géographique) του 2025:

— Νομός Loire-Atlantique: Ancenis, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Barbechat), Ligné (τμήμα του δήμου), Le Loroux-Bottereau (τμήμα του δήμου), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Saint-Géréon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.

— Νομός Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (μόνο το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων La Chapelle-Saint-Florent και Saint-Florent-le-Vieil), Orée d'Anjou (μόνο το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré και La Varenne).

Το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας καταθέτει στις δημοτικές υπηρεσίες των δήμων που περιλαμβάνονται εν μέρει στην περιοχή τα τοπογραφικά διαγράμματα με τα όρια της γεωγραφικής περιοχής, όπως εγκρίθηκε. Τα εν λόγω τοπογραφικά διαγράμματα διατίθενται στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

2. *Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων*

Οι οίνοι πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια εντός της περιοχής παραγωγής που εγκρίθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) κατά τις συνεδριάσεις της αρμόδιας εθνικής επιτροπής της 19ης Μαΐου 2011 και 20ής Ιουνίου 2018.

Το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας καταθέτει στις δημοτικές υπηρεσίες των δήμων που παρατίθενται στην παράγραφο 1 τα τοπογραφικά διαγράμματα με τα όρια των αμπελοτεμαχίων εντός της περιοχής παραγωγής, όπως εγκρίθηκε.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή, υπό την επιρροή του Λίγηρα, έχει κλίμα ήπιο, με λιγοστές βροχοπτώσεις και καλή ηλιοφάνεια. Εμφανίζει κυματοειδές ανάγλυφο, πιο έντονο στις όχθες του ποταμού, και εδάφη συχνά χονδρόκοκκα και αβαθή κυρίως πάνω από μεταμορφωσιγενή πετρώματα. Η ρωγμάτωση των μεταμορφικών πετρωμάτων που συνθέτουν το γεωλογικό υπόβαθρο και η αδρομερής υφή των εδαφών επιτρέπουν τη βαθιά ριζοφυΐα των αμπελιών, η οποία εξασφαλίζει στα πρέμνα παροχή ύδατος που σταδιακά μειώνεται και ευνοεί την ωρίμαση των σταφυλιών melon B. Ο ήπιος χειμώνας εξασφαλίζει την πρώιμη έναρξη του βλαστικού κύκλου των αμπέλων, ο οποίος γενικά επιτρέπει τη συγκομιδή των σταφυλιών πριν από τις φθινοπωρινές βροχοπτώσεις. Εξάλλου, οι μέτριες θερινές θερμοκρασίες συμβάλλουν στη διατήρηση της φρεσκάδας και των αρωμάτων των οίνων που προέρχονται από αυτήν τη διακριτική λευκή ποικιλία. Οι ωκεάνιοι άνεμοι που πνέουν κατά μήκος του Λίγηρα μειώνουν την υγρασία του αέρα και καθιστούν εφικτή τη συγκομιδή των σταφυλιών σε καλή κατάσταση υγείας, και τούτο συμβάλλει, εν μέρει, στη λεπτότητα των αρωμάτων των οίνων, ιδίως αρωμάτων λουλουδιών ή ορυκτών.

Η μακρά αμπελουργική ιστορία της γεωγραφικής περιοχής και η πρόωρη εξειδίκευσή της ευνόησαν εδώ και καιρό την ανταλλαγή γνώσεων και πρακτικών μεταξύ παραγωγών. Επιθυμώντας να προστατεύσουν την αυθεντικότητα των προϊόντων τους, επιδίωξαν την αναγνώριση της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscadet Coteaux de la Loire» ήδη από το 1936, με αποτέλεσμα να πρόκειται για μια από τις παλαιότερες ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης στη Γαλλία.

Η τεχνογνωσία τους παρέχει τη δυνατότητα στις επιχειρήσεις να ελέγχουν την παραγωγή και να προβαίνουν στη συγκομιδή υγιών σταφυλιών σε πλήρη ωρίμαση. Οι οίνοι οινοποιούνται σύμφωνα με τις τοπικές πρακτικές και ωριμάζουν σε επαφή με τις οινολάσπες έως την αποστολή ή τη συσκευασία, χωρίς καμία μετάγγιση. Χάρη στις ήπιες θερμοκρασίες του χειμώνα στη γεωγραφική περιοχή, οι οποίες ευνοούν τις ανταλλαγές με τις οινολάσπες, οι οίνοι συνεχίζουν να εκλεπτύνονται κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης και αποκτούν πλουσιότερη επίγευση, από την επόμενη άνοιξη. Η προσεκτική εμφιάλωση καθιστά εφικτή τη διατήρηση των βασικών χαρακτηριστικών των οίνων και ορισμένα αρώματα συνεχίζουν να αναπτύσσονται μετά τη συσκευασία. Χάρη στην τεχνογνωσία αυτή, η οποία είναι απολύτως προσαρμοσμένη στις δυνατότητες του φυσικού περιβάλλοντος και της ποικιλίας melon B, τα αρωματικά μόρια που σχηματίζονται κατά τη ζύμωση και τα πρόδρομα γλυκοσιδικά αρώματα αναδεικνύονται πλήρως στους οίνους.

Οι οίνοι που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης συνοδευόμενη από την ένδειξη «sur lie» εμφιαλώνονται πριν από το καλοκαίρι του δεύτερου έτους που έπεται του έτους συγκομιδής και διατηρούν τη χαρακτηριστική τους φρεσκάδα, η οποία ενισχύεται ενίοτε από τον ελαφρώς αεριούχο χαρακτήρα τους, προϊόν των καταλοίπων του διοξειδίου του άνθρακα που εκλύεται κατά τη ζύμωση. Προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα οξείδωσης, οι οίνοι εμφιαλώνονται απευθείας στη γεωγραφική περιοχή ή σε άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή. Αυτή η παραδοσιακή πρακτική, η οποία ελαχιστοποιεί τον χειρισμό των προϊόντων, είναι απολύτως κατάλληλη για τη διατήρηση των διακριτικών αρωματικών ενώσεων των οίνων.

Ο πανταχού παρών Λίγηρας, η θέση της γεωγραφικής περιοχής σε ίση απόσταση από τις πόλεις Nantes και Angers, καθώς και η ένταση των λιμενικών δραστηριοτήτων το Ancenis, ευνόησαν την ιστορική ανάδειξη ενός εμπορικού αμπελώνα και συνέτειναν στον δυναμισμό του. Χάρη στη φρεσκάδα και το λεπτό άρωμά τους, οι οίνοι απέκτησαν ευρεία πελατεία και πωλούνται σε πολλά εστιατόρια στις όχθες του Λίγηρα. Συνοδεύουν εξαιρετικά τα θαλασσινά και, ακόμη καλύτερα, τα ψάρια «με λευκό βούτυρο» («*au beurre blanc*»), συνταγή η οποία αναπτύχθηκε στις όχθες του ποταμού, τον 19ο αιώνα.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την παραγωγή και την οινοποίηση των οίνων, καθώς και για την παραγωγή, την οινοποίηση, την παλαίωση και την εμφιάλωση των οίνων που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «sur lie», περιλαμβάνει το έδαφος των δήμων των νομών Loire-Atlantique, Maine-et-Loire και Vendée που απαριθμούνται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή αντιστοιχεί σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με την εν λόγω οριοθετημένη περιοχή.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από την ένδειξη «sur lie» σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται για τη χρήση αυτής της ένδειξης στις προδιαγραφές προϊόντος. Το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με τη γεωγραφική ονομασία «Vin de Loire» σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται για τη χρήση αυτής της γεωγραφικής ονομασίας στις προδιαγραφές προϊόντος. Το μέγεθος των χαρακτήρων της ένδειξης «sur lie» και της γεωγραφικής ονομασίας «Vin de Loire» δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο, σε ύψος, σε πλάτος και σε πάχος, από το μέγεθος των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «sur lie» παρουσιάζονται με ένδειξη της εσοδείας. Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα: — αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία· — περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής. Το όνομα της κτηματογραφημένης τοποθεσίας τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων το μέγεθος δεν πρέπει να υπερβαίνει, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος ή σε πάχος, το ήμισυ του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης. Εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «sur lie» («σε οινολάσπη») πρέπει να εμφιαλώνονται εντός της οριοθετημένης περιοχής. Για να διατηρούνται τα χαρακτηριστικά που προκύπτουν από την οινοποίηση και την παλαίωσή τους —ιδίως η φρεσκάδα και τα σύνθετα αρώματά τους, καθώς και ο ελαφρώς αεριούχος χαρακτήρας που προκύπτει από το φυσικό διοξείδιο του άνθρακα— και για να περιορίζεται στο ελάχιστο η μετάγγιση, οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «sur lie» πρέπει να εμφιαλώνονται εντός της γεωγραφικής περιοχής ή της άμεσα γειτνιάζουσας περιοχής μεταξύ της 1ης Μαρτίου του έτους που έπεται της συγκομιδής και της 30ής Ιουνίου του δεύτερου έτους που έπεται της συγκομιδής.

Αυτή η μέθοδος παλαίωσης προσδίδει στους οίνους στρογγυλάδα και λιπαρότητα, εμπλουτίζοντάς τους κυρίως με μαννοπρωτεΐνες και άλλες ενώσεις που προκύπτουν από την αυτόλυση των κυτταρικών τοιχωμάτων των ζυμομυκήτων. Η συγκεκριμένη μέθοδος βασίζεται στην απουσία οινολογικών παρεμβάσεων και στη διατήρηση των οίνων σε ατμόσφαιρα με υψηλή συγκέντρωση διοξειδίου του άνθρακα, με αποτέλεσμα τον σημαντικό περιορισμό των φαινομένων οξείδωσης και την έκλυση πτητικών ενώσεων. Δεδομένου ότι η περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακα είναι υπερβολικά υψηλή για να συσκευαστούν σε μαλακούς περιέκτες, συσκευάζονται σε φιάλες και απαιτούν ιδιαίτερη επιμέλεια κατά τη συσκευασία. Οι οίνοι βρίσκονται ακόμη σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες κατά τον χρόνο της συσκευασίας ή της πρώτης αποστολής εκτός των οιναποθηκών τους.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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