C/2026/2069

7.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2069)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Muscadet Coteaux de la Loire»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome del prodotto**

«Muscadet Coteaux de la Loire»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Muscadet Coteaux de la Loire» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Etichettatura

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione ha deciso di designare i vini con una unità geografica più ampia, adottando l'indicazione «Vin de Loire» invece di «Val de Loire».

Questa evoluzione è frutto della direzione intrapresa dai produttori dei vini della Loira in materia di comunicazione.

L'obiettivo è rendere l'identità dei vini più trasparente e meglio allineata alla realtà dei vini prodotti dagli operatori del bacino della Loira.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiunta di disposizioni di carattere agroambientale

Descrizione

Sono state aggiunte due disposizioni di carattere agroambientale al disciplinare della denominazione, ossia il controllo della vegetazione tra i filari e una misura relativa alla modifica della morfologia del sottosuolo. L'obiettivo è migliorare la sostenibilità della denominazione di fronte ai cambiamenti climatici e alle elevate aspettative della società.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inizio della raccolta

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione intende eliminare il divieto di raccolta per semplificare la gestione amministrativa, mantenendo allo stesso tempo un controllo della maturità delle uve.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Altezza del palizzamento

Descrizione

La misura che fissava un'altezza minima o massima dei fili in base ai metodi di palizzamento è stata soppressa. Nel contesto del riscaldamento globale tale misura è diventata irrilevante per la denominazione e l'altezza del fogliame, fattore del rapporto tra frutti e foglie, è sufficiente.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento del codice geografico

Descrizione

I comuni della zona geografica sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale del 2025. Tale modifica non altera la zona geografica della denominazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Densità

Descrizione

La densità d'impianto è ridotta a 5 000 ceppi/ettaro.

Lo scopo di tale riduzione è uniformare la densità tra tutte le DOP della zona di produzione vitivinicola di Nantes e consente di evitare la moltiplicazione delle attrezzature agricole nelle aziende, in particolare degli attrezzi di lavoro del suolo e dei materiali di trattamento, come i pannelli di recupero. Si ritiene che la modifica non incida sulla qualità del prodotto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme analitiche

Descrizione

La soglia massima di acidità volatile è eliminata dal disciplinare.

Il gruppo di produttori della denominazione sostiene che può essere difficile contenere l'acidità volatile a 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) nel caso di periodi di affinamento lunghi, che possono talvolta arrivare a 8-10 anni. La soglia prevista dalla normativa generale (18 meq/l o 0,88 g/l H_2SO_4) è sembrata quindi più adatta, in particolare per quanto riguarda gli effetti del riscaldamento globale, l'estensione dei periodi di affinamento per i vini complessi e ricchi e anche l'evoluzione delle aspettative dei consumatori.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Confezionamento dei vini «sur lie»

Descrizione

L'obiettivo della modifica della data limite di confezionamento dei vini «sur lie» è concedere maggiore flessibilità e adattare la misura alle pratiche effettive degli operatori. Pertanto la data entro cui confezionare i vini è spostata al 30 giugno dell'anno N+2.

Attualmente un numero crescente di viticoltori della denominazione conduce anche un'attività commerciale e ha adattato il sistema di gestione, in particolare condividendo gli strumenti di imbottigliamento tra diverse aziende. Inoltre i rischi climatici fanno sì che i volumi di vini «tiré-bouché» disponibili in azienda spesso non siano sufficienti per rispondere alla domanda della grande distribuzione, rendendo necessaria la possibilità di assemblare vini prodotti in più aziende al fine di creare lotti più abbondanti.

In tale contesto la norma che impone il confezionamento nelle cantine di vinificazione è ritenuta obsoleta. I progressi tecnici in materia di trasporto, in particolare l'uso di cisterne refrigerate, permettono di garantire che le qualità dei vini vengano conservate durante gli spostamenti.

Per i vini che beneficiano della menzione «sur lie», la zona autorizzata per il confezionamento, fino a oggi limitata alle aziende agricole, è quindi estesa alla zona geografica e alla zona di prossimità immediata.

Il punto sul legame con la zona geografica è modificato di conseguenza.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Obblighi di dichiarazione

Descrizione

Coerentemente con la modifica del disciplinare della DOP «Muscadet» sull'intervallo di tempo della spillatura, anche la data limite per la dichiarazione di riclassificazione è posticipata al più tardi al 1º dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame

Descrizione

Il punto sul legame è stato modificato per aggiornare i dati, in alcuni casi inattuali, della descrizione dei fattori umani (numero di operatori, superfici di produzione, volumi).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Misure transitorie

Descrizione

La misura transitoria sulla superficie parcellare delimitata è scaduta nel 2020, pertanto è stata eliminata dal disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti

Descrizione

I recapiti dell'INAO sono stati aggiornati.

La disposizione relativa al controllo del disciplinare è stata modificata.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Muscadet Coteaux de la Loire»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome**

«Muscadet Coteaux de la Loire»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini della denominazione «Muscadet Coteaux de la Loire» sono bianchi.

Odore

Presentano aromi delicati, spesso prevalentemente floreali, talvolta con qualche nota minerale e un equilibrio gustativo generalmente orientato verso la freschezza.

Sapore

Presentano un equilibrio gustativo generalmente orientato verso la freschezza.

Talvolta un affinamento prolungato conferisce loro una buona capacità di invecchiamento.

Sono imbottigliati con molta attenzione in modo da preservare e amplificare l'espressione della loro ricchezza aromatica.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Tali vini presentano:

— un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari al 10 %;

— un tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) pari a 3 grammi per litro;

— un titolo alcolometrico volumico totale massimo, in seguito ad arricchimento, pari al 12 %.

I tenori in termini di acidità totale, anidride solforosa totale dei vini e titolo alcolometrico effettivo totale sono conformi alle soglie stabilite dalla normativa dell'Unione europea. I vini sono bianchi, asciutti e fermi.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

La densità minima d'impianto della vigna è di 5 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare è inferiore o uguale a 2,20 m, mentre la distanza tra i ceppi del medesimo filare è compresa tra 0,90 e 1,10 m. Le viti sono potate con un massimo di 12 gemme franche per ceppo: - in potatura corta a sperone con un massimo di cinque speroni per piede; - in potatura Guyot singolo o doppio. La potatura viene completata prima del germogliamento o stadio 5 della scala Eichhorn e Lorentz. Indipendentemente dalla modalità di potatura, le viti possono essere potate con quattro gemme franche aggiuntive per ceppo a condizione che nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie il numero di tralci fruttiferi dell'anno per ceppo sia inferiore o uguale a 12.

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Sono vietati i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature inferiori a -5 °C. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12 %. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini rispettano gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi

Resa massima

Resa massima	66
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Melon B

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

1° - *Zona geografica*

Tutte le fasi della produzione sono effettuate nella zona geografica approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 15 giugno 2017. Alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende il territorio dei seguenti comuni o parti di comuni secondo il codice geografico ufficiale del 2025:

— dipartimento Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (solo per il territorio del comune delegato di Barbechat), Ligné (parzialmente), Le Loroux-Bottereau (parzialmente), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire;

— dipartimento Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent e Saint-Florent-le-Vieil), Orée d'Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré e La Varenne).

L'*Institut national de l'origine et de la qualité* deposita presso le amministrazioni dei comuni parzialmente compresi la documentazione grafica indicante i confini della zona geografica così approvata. I documenti cartografici sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

2º - *Superficie parcellare delimitata*

I vini sono ottenuti esclusivamente da vigne situate nella superficie parcellare di produzione approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del comitato nazionale competente del 19 maggio 2011 e del 20 giugno 2018.

L'*Institut national de l'origine et de la qualité* deposita presso le amministrazioni dei comuni di cui al punto *1º* la documentazione grafica indicante i confini delle parcelle della zona di produzione così approvata.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

La zona geografica, soggetta all'influenza della Loira, beneficia di un clima mite, poco piovoso e ben soleggiato, e presenta un rilievo ondulato, accentuato sulle rive del fiume, e suoli spesso grossolani e poco profondi sviluppati soprattutto su rocce metamorfiche. La fratturazione di tali rocce e la struttura dei suoli consentono un radicamento profondo delle vigne, circostanza questa che fornisce alle piante un approvvigionamento idrico che cala progressivamente e favorisce la maturità degli acini del vitigno Melon B. La mitezza invernale assicura un inizio precoce del ciclo vegetativo delle vigne, il che di norma consente di raccogliere le uve prima dell'arrivo delle piogge autunnali. Le moderate temperature estive permettono inoltre di preservare la freschezza e gli aromi dei vini ottenuti da questo delicato vitigno bianco. I venti oceanici che costeggiano la Loira riducono l'umidità dell'aria e rendono possibile la raccolta di uve sane, contribuendo, in parte, alla delicatezza degli aromi dei vini, in particolare nella serie di profumi floreali o minerali.

La lunga storia viticola della zona geografica e la sua specializzazione precoce favoriscono da molto tempo la condivisione di conoscenze e pratiche tra i produttori. Questi ultimi, desiderosi di proteggere l'autenticità dei loro prodotti, hanno ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Muscadet Coteaux de la Loire» nel 1936, che la rende una delle denominazioni di origine controllata più antiche in Francia.

Le competenze tecniche consentono agli operatori di controllare la produzione e raccogliere uve sane a piena maturità. Vinificati secondo le usanze locali, i vini vengono fatti maturare sulle fecce fini fino alla spedizione o all'imbottigliamento, senza alcuna spillatura. Grazie alle miti temperature invernali della zona geografica che favoriscono gli scambi con le fecce, i vini continuano a migliorare durante il processo di affinamento, rivelando una maggiore ricchezza al palato sin dalla primavera successiva. Un imbottigliamento attento preserva le caratteristiche essenziali dei vini, dato che alcuni aromi continuano a svilupparsi dopo il confezionamento. Tale competenza tecnica, perfettamente adatta alle potenzialità dell'ambiente naturale e del vitigno Melon B, consente alle molecole odorose formatesi durante la fermentazione e ai precursori degli aromi glicosidici di esprimersi pienamente nei vini.

Imbottigliati prima dell'estate del secondo anno successivo a quello della vendemmia, i vini della denominazione di origine controllata integrata dalla menzione «sur lie» conservano la loro caratteristica freschezza, sostenuta da un leggero *perlant* dovuto all'anidride carbonica residua formatasi durante la vinificazione. Per evitare qualsiasi ossidazione, tali vini sono imbottigliati direttamente nella zona geografica o nella zona di prossimità immediata. Questa pratica tradizionale, che riduce al minimo la manipolazione dei prodotti, è perfettamente indicata per preservare i delicati composti odorosi dei vini.

L'onnipresenza della Loira, l'ubicazione della zona geografica a metà strada tra le città di Nantes e Angers, nonché il dinamismo delle attività portuali di Ancenis hanno favorito la nascita storica e la conseguente vitalità di vigne finalizzate alla vendita dei vini. Grazie alle loro qualità di freschezza e alla loro raffinatezza aromatica, i vini hanno conquistato un'ampia clientela e sono venduti a numerosi ristoranti situati sulle rive della Loira. Si sposano perfettamente con i frutti di mare, e ancora di più con i pesci *au beurre blanc* («al burro bianco»), la cui ricetta è stata creata sulle rive del fiume nel XIX secolo.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini e la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e l'imbottigliamento dei vini che possono beneficiare della menzione «sur lie» è costituita dal territorio dei comuni dei dipartimenti Loire-Atlantique, Maine-et-Loire e Vendée elencati nel disciplinare.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «sur lie» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste nel disciplinare per tale menzione. Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla denominazione geografica «Vin de Loire» in base alle norme del disciplinare per l'utilizzo di tale denominazione. Le dimensioni dei caratteri della menzione «sur lie» e della denominazione geografica «Vin de Loire» sono inferiori o uguali, in altezza, larghezza e spessore, a quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. I vini che beneficiano della menzione «sur lie» devono necessariamente essere presentati con l'indicazione dell'annata. L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. Tale nome appare in un unico campo visivo con il nome della denominazione di origine controllata.

Titolo del requisito / della deroga

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

I vini che possono beneficiare della menzione «sur lie» sono confezionati nella zona delimitata. Per preservare le caratteristiche derivanti dal loro metodo di vinificazione e di affinamento, in particolare la freschezza, la complessità aromatica e il leggero *perlant* dovuto al tenore di anidride carbonica endogena, al fine di limitare i travasi, i vini che possono beneficiare della menzione «sur lie» sono imbottigliati nella zona geografica o nella zona di prossimità immediata tra il 1º marzo dell'anno successivo a quello di raccolta e il 30 giugno di due anni dopo quello di raccolta.

Questo particolare metodo di affinamento conferisce ai vini rotondità e grassezza, arricchendoli in particolare con mannoproteine e altri composti derivanti dall'autolisi delle pareti cellulari dei lieviti. Questo metodo si basa sull'assenza di manipolazione dei vini e sul loro mantenimento in un'atmosfera carica di anidride carbonica, limitando fortemente i fenomeni di ossidazione e il rilascio di composti volatili. Avendo un contenuto di anidride carbonica troppo alto per essere confezionati in contenitori flessibili, vengono imbottigliati e il processo richiede una cura particolare. I vini si trovano ancora sulle fecce fini al momento dell'imbottigliamento o della prima spedizione al di fuori delle cantine di vinificazione.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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