Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/2069)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Muscadet Coteaux de la Loire”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0495-AM02 – 8.1.2026

1. **Nazwa produktu**

„Muscadet Coteaux de la Loire”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ GI

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Muscadet Coteaux de la Loire” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) polega na zmianie chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) powoduje potencjalne unieważnienie związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Etykietowanie

Opis

Grupa producentów objęta nazwą pochodzenia postanowiła oznaczyć wina za pośrednictwem większej jednostki geograficznej, przyjmując określenie „Vin de Loire" zamiast „Val de Loire".

Zmiana ta jest zgodna z wytycznymi w zakresie komunikacji przyjętymi przez producentów win z obszaru Loary.

Celem jest uczynienie tej tożsamości bardziej czytelną i lepiej dostosowaną do realiów win produkowanych przez podmioty gospodarcze w dorzeczu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Dodanie przepisów rolnośrodowiskowych

Opis

Do specyfikacji nazwy dodano dwa przepisy rolnośrodowiskowe, a mianowicie kontrolę roślinności między rzędami oraz mechanizm dotyczący zmiany morfologii podglebia. Celem jest zwiększenie zrównoważonego charakteru produktu objętego nazwą w obliczu zmiany klimatu i wysokich oczekiwań społecznych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Początek zbiorów

Opis

Grupa producentów, której dotyczy nazwa, pragnie znieść zakaz zbiorów w celu uproszczenia zarządzania administracyjnego, utrzymując jednocześnie kontrolę dojrzałości winogron.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wysokość palikowania

Opis

Skreślono środek określający minimalną lub maksymalną wysokość drutów, w zależności od metod palikowania. W kontekście globalnego ocieplenia przepis ten nie ma już zastosowania do nazwy, a wysokość ulistnienia, która jest czynnikiem wpływającym na stosunek liści do owoców, jest wystarczająca.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja kodu geograficznego

Opis

Gminy obszaru geograficznego zaktualizowano zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r. Zmiana ta nie powoduje zmiany obszaru geograficznego nazwy.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Gęstość nasadzeń

Opis

Gęstość nasadzeń zmalała do 5 000 roślin na hektar.

Zmniejszenie to ma na celu harmonizację gęstości wszystkich ChNP w winnicach w regionie Nantes. Pozwala to również uniknąć powielania urządzeń rolniczych w gospodarstwach, w szczególności jeśli chodzi o narzędzia do orki i sprzętu do produkcji, takiego jak wanny ociekowe. Uznaje się, że zmiana ta nie ma wpływu na jakość produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Normy analityczne

Opis

Ze specyfikacji usunięto maksymalny próg kwasowości lotnej.

Grupa producentów chronionej nazwy stwierdza, że utrzymanie kwasowości lotnej na poziomie 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) może być trudne do osiągnięcia w długich procesach dojrzewania, które mogą trwać od 8 do 10 lat. Poziom przewidziany w przepisach ogólnych (18 meq/l albo 0,88 g/l H_2SO_4) wydaje się ostatecznie lepiej dostosowany, w szczególności ze względu na skutki globalnego ocieplenia, wydłużenie dojrzewania tych bogatych win o złożonej strukturze, jak również zmienione oczekiwania konsumentów.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Pakowanie win „sur lie”

Opis

Jeśli chodzi o ostateczny termin pakowania win „sur lie”, celem jest zapewnienie większej elastyczności i dostosowanie środka do rzeczywistych praktyk podmiotów gospodarczych. W związku z tym ostateczny termin pakowania zostaje przesunięty na 30 czerwca roku N +2.

Obecnie coraz więcej plantatorów winorośli objętych nazwą prowadzi również działalność handlową i rozwinęło swoje firmy, w szczególności dzięki dzieleniem się narzędziami do butelkowania między kilka winnic. Z drugiej strony zagrożenia klimatyczne sprawiają, że dostępne ilości rozlane do butelek i zakorkowane (fr. „tiré-bouché”) w winnicach często nie wystarczają do zaspokojenia zapotrzebowania dużych sieci handlu detalicznego na większe ilości. W związku z tym konieczne jest umożliwienie łączenia win z kilku winnic w celu stworzenia większych partii.

W tym kontekście wydaje się, że przepis wymagający pakowania w wytwórniach wina jest przestarzały. Postęp techniczny w transporcie, w szczególności stosowanie zbiorników chłodniczych, zapewnia obecnie zachowanie jakości win podczas ich przemieszczania.

Obszar zatwierdzony do pakowania, który do tej pory ograniczał się tylko do danej winnicy w przypadku win opatrzonych określeniem „sur lie”, został zatem rozszerzony na obszar geograficzny nazwy chronionej i obszar jej bezpośredniego sąsiedztwa.

Odpowiednio zmieniono punkt dotyczący związku z obszarem geograficznym.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Opis

Zgodnie ze zmianą specyfikacji ChNP „Muscadet” dotyczącą przesunięcia w czasie wycofania, przesunięto również termin złożenia deklaracji o wycofaniu się z tej nazwy: obecnie można jej dokonać najpóźniej 1 grudnia roku następującego po roku zbiorów.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Związek

Opis

Zmieniono punkt „Związek” w celu zaktualizowania przestarzałych niekiedy danych opisujących czynniki ludzkie (liczba podmiotów, obszary produkcji, wielkości).

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Środek przejściowy

Opis

Środek przejściowy dotyczący wyznaczonej działki wygasł w 2020 r. W związku z tym skreślono go ze specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO.

Zmieniono przepis dotyczący kontroli specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Muscadet Coteaux de la Loire”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0495-AM02 – 8.1.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Muscadet Coteaux de la Loire”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ GI

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina objęte nazwą „Muscadet Coteaux de la Loire" są białe.

Aromat/zapach

Charakteryzują się one delikatnymi, często głównie kwiatowymi aromatami, niekiedy z nutami mineralnymi, a także równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość.

Smak

Charakteryzują się one ogólnie równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość.

Wydłużony czas dojrzewanie sprawia niekiedy, że wina te doskonale nadają się do starzenia.

Pakuje się je starannie w butelki, aby zachować i wzmocnić ich bogactwo aromatyczne.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Cechy analityczne

Całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Wina te charakteryzują się:

— naturalną objętościową zawartością alkoholu co najmniej 10 %;

— maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) 3 gramy na litr;

— całkowitą objętościową zawartością alkoholu po wzbogaceniu maksymalnie 12 %.

Kwasowość miareczkowa, całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu są zgodne z progami określonymi w przepisach wspólnotowych. Są to białe wytrawne wina niemusujące.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki winiarskie**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami nie przekracza 2,20 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,10 metra. Winorośl przycina się na maksymalnie 12 oczek na roślinę według następujących technik: – albo cięcie krótkie czopowe, w przypadku którego pozostawia się maksymalnie 5 czopów na łozę; – albo jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota. Proces przycinania należy zakończyć przed rozwinięciem pąków lub osiągnięciem przez roślinę etapu 5 w skali Eichhorna i Lorenza. Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając 4 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała 12.

Praktyki winiarskie

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12 %. Poza powyższymi zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach wspólnotowych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	66
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Melon B

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

1 – *Obszar geograficzny*

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniu 15 czerwca 2017 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin lub części gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.:

— w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Barbechat), Ligné (część), Le Loroux-Bottereau (część), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.

— W departamencie Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent i Saint-Florent-le-Vieil), Orée d'Anjou (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne).

Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości składa w urzędach gmin kwalifikujących się częściowio dokumenty graficzne określające granice zatwierdzonego w ten sposób obszaru produkcji. Te dokumenty graficzne są dostępne na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

2 – *Wyznaczone działki rolne*

Wina są wytwarzane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic położonych na obszarze wyznaczonym do produkcji, zatwierdzonym przez francuski Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (fr. Institut national de l'origine et de la qualité) w dniu 19 maja 2011 r. i 20 czerwca 2018 r.

Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości składa w urzędach gmin, o których mowa w pkt 1, dokumenty graficzne określające granice zatwierdzonego w ten sposób obszaru produkcji.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Dzięki wpływowi Loary na obszarze geograficznym panuje łagodny klimat, opady są niewielkie, a nasłonecznienie duże. Teren obszaru jest pagórkowaty, na brzegach rzeki nierówny, i występują na nim często grube, niezbyt głębokie gleby powstałe zwłaszcza na skałach metamorficznych. Powstawanie szczelin w tych skałach i tekstura gleb umożliwiają głębokie zakorzenienie winorośli, dzięki czemu rośliny uzyskują nawadnianie, które zmniejsza się stopniowo, co sprzyja dojrzewaniu owoców odmiany melon B. Łagodne zimy zapewniają wczesne rozpoczęcie cyklu wegetacyjnego winorośli, co na ogół pozwala zbierać winogrona przed nadejściem jesiennych deszczy. Umiarkowane temperatury występujące w okresie letnim umożliwiają ponadto zachowanie świeżości i aromatów win produkowanych z tej delikatnej, białej odmiany winorośli. Wiatry oceaniczne, które wieją wzdłuż Loary, ograniczają wilgotność powietrza i umożliwiają zbieranie winogron w dobrym stanie sanitarnym, co przyczynia się częściowo do subtelności aromatów win, zwłaszcza w szeregu nut kwiatowych lub mineralnych.

Wielowiekowa tradycja uprawy winorośli na obszarze geograficznym i wczesne wyspecjalizowanie sprzyjały od dawna wymianie umiejętności i praktyk między producentami. Chcąc chronić autentyczność swoich produktów, w 1936 r. producenci uzyskali uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Muscadet Coteaux de la Loire", w związku z czym jest ona jedną z najstarszych francuskich kontrolowanych nazw pochodzenia.

Dzięki swoim umiejętnościom podmioty kontrolują produkcję i zbierają zdrowe winogrona po osiągnięciu przez nie pełnej dojrzałości. Wina produkowane zgodnie z lokalnymi praktykami dojrzewają na cienkim osadzie winiarskim aż do chwili ich zapakowania, bez przeprowadzania procesu ściągania znad osadu. Dzięki łagodnym temperaturom panującym na obszarze geograficznym w okresie zimowym, które sprzyjają przenikaniu do wina związków zawartych w osadzie, wina zyskują nieprzerwanie na jakości w trakcie dojrzewania, a wiosną kolejnego roku wykształcają większe bogactwo smakowe. Staranne butelkowanie pozwala zachować istotne cechy win, przy czym niektóre aromaty nadal rozwijają się po zapakowaniu. Powyższe umiejętności, które idealnie uwzględniają potencjał środowiska naturalnego i odmiany winorośli melon B, pozwalają na pełne rozwinięcie się w winach cząsteczek zapachowych powstających podczas fermentacji i prekursorów aromatów glikozydowych.

Pakowane w butelki w drugim roku następującym po zbiorach wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, które opatruje się określeniem „sur lie", zachowują swoją charakterystyczną świeżość podkreśloną czasami lekką perlistością, której źródłem są pozostałości dwutlenku węgla powstałego podczas produkcji wina. Aby uniknąć utleniania, wina te pakuje się bezpośrednio na obszarze geograficznym lub na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa. Taka tradycyjna praktyka minimalizująca manipulowanie produktami umożliwia zachowanie delikatnych związków zapachowych w winach.

Wszechobecność Loary, położenie obszaru geograficznego w połowie odległości między Nantes i Angers oraz dynamika działalności portowej w Ancenis przyczyniły się w przeszłości do powstania komercyjnej winnicy i nadały jej rozmachu. Dzięki świeżości oraz subtelnemu aromatowi wina zdobyły dużą bazę klientów, także wśród licznych restauracji położonych na brzegach Loary. Wina pasują doskonale do owoców morza, a jeszcze bardziej do ryb w sosie maślanym, na które przepis powstał na obszarach graniczących z rzeką w XIX wieku.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, wytwarzania, dojrzewania i pakowania win, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie", stanowi obszar następujących gmin w departemencie Loire-Atlantique, Maine-et-Loire i Vendée wymienionych w specyfikacji.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie odnośnego wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „sur lie" (poddane dojrzewaniu na osadzie) w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu. Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire", zgodnie z zasadami stosowania tej nazwy geograficznej określonymi w specyfikacji produktu. Wymiary czcionki, którą zapisane są określenie „sur lie" oraz nazwa geograficzna „Val de Loire", nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Wina opatrzone określeniem „sur lie" wprowadza się do obrotu ze wskazaniem rocznika. Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – jest to miejsce (fr. lieu-dit) wpisane do ksiąg wieczystych; – została ona podana w deklaracji zbiorów. Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości, szerokości i grubości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Umieszcza się ją w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się kontrolowana nazwa pochodzenia".

Tytuł wymogu/odstępstwa

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Wina, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie", pakuje się na wyznaczonym obszarze. Aby zachować właściwości wina uzyskane dzięki metodzie jego produkcji i dojrzewania, a w szczególności świeżość, bogactwo aromatów, jak również lekką perlistość wynikającą z zawartości endogenicznego dwutlenku węgla, oraz ograniczyć konieczność przelewania, wina, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie", pakuje się w butelki w wyznaczonym obszarze geograficznym lub obszarze bezpośredniego sąsiedztwa w dniach od 1 marca roku następującego po roku zbiorów do 30 czerwca roku następującego po roku zbiorów.

Powyższa szczególna metoda dojrzewania nadaje winom krągłość i głębię, wzbogacając je zwłaszcza o mannoproteiny i inne związki będące wynikiem autolizy ścian komórkowych drożdży. Metoda ta opiera się na braku manipulowania winami i ich utrzymywaniu w atmosferze zawierającej dwutlenek węgla przy znacznym ograniczeniu zjawiska utleniania i uwalniania związków lotnych. Ponieważ zawierają one zbyt dużo dwutlenku węgla, aby można było je pakować w miękkie pojemniki, pakuje się je w butelki, przy czym czynność tę należy przeprowadzać z najwyższą starannością. W momencie pakowania lub pierwszej wysyłki poza piwnice winiarskie wina nadal dojrzewają na cienkim osadzie winiarskim.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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