C/2026/2069

7.4.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2069)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Muscadet Coteaux de la Loire»

Número de referência UE: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome do produto**

«Muscadet Coteaux de la Loire»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Muscadet Coteaux de la Loire» não envolve nenhuma das três situações que configuram uma alteração ao nível da União, ou seja:

a) uma mudança de nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) risco de destruição da relação com o meio geográfico;

c) novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Rotulagem

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação decidiu designar os vinhos por uma unidade geográfica mais alargada, adotando a menção «Vin de Loire» em vez de «Val de Loire».

Esta alteração surge na sequência das orientações formuladas pelos produtores de vinhos da região do Loire em matéria de comunicação.

O objetivo é tornar esta identidade mais legível e alinhada com a realidade dos vinhos produzidos pelos operadores do vale de Loire.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento de disposições agroambientais

Descrição

No caderno de especificações da denominação, aditam-se duas disposições agroambientais, a saber, o controlo da vegetação entre linhas e um dispositivo relativo à modificação da morfologia do subsolo. O objetivo é tornar a denominação mais sustentável face às alterações climáticas e às elevadas expectativas da sociedade.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Início das vindimas

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação pretende abolir o edital de vindima para simplificar a gestão administrativa, mantendo simultaneamente o controlo do grau de maturação das uvas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Altura da espaldeira

Descrição

Suprime-se a medida que fixa uma altura mínima ou máxima dos fios de acordo com os métodos de formação em espaldeira. No contexto do aquecimento global, esta disposição deixou de ser pertinente para a denominação, sendo suficiente a altura foliar (fator da relação folhas/frutos).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização do *Code géographique*

Descrição

Atualiza-se a lista de municípios da área geográfica de acordo com *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2025. Esta modificação não altera a área geográfica da denominação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Densidade

Descrição

Baixa-se a densidade de plantação para 5 000 pés por hectare.

O objetivo é harmonizar as densidades entre DOP da região vitícola de Nantes. Além disso, permite evitar a desmultiplicação da maquinaria agrícola nas explorações, nomeadamente de ferramentas de mobilização do solo e de equipamento de tratamento, como os painéis recuperadores. Considera-se que esta alteração não tem impacto na qualidade do produto.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Normas analíticas

Descrição

No caderno de especificações, suprime-se o limite máximo de acidez volátil.

O agrupamento de produtores da denominação indica que, no caso dos estágios longos, que podem por vezes ser de 8 a 10 anos, pode ser difícil manter a acidez volátil em 10 meq/l (0,49 g/l de H_2SO_4). O limiar estabelecido nas regras gerais (18 meq/l ou 0,88 g/l de H_2SO_4) parece, em última análise, melhor adaptado, tendo especialmente em conta os efeitos do aquecimento global, os períodos de estágio mais longos destes vinhos complexos e ricos e a evolução da procura por parte dos consumidores.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Envasilhamento dos vinhos «sur lie» (sobre borras)

Descrição

No que respeita ao prazo para envasilhamento dos vinhos «sur lie», o objetivo é proporcionar maior flexibilidade e adaptar a medida às práticas reais dos operadores. Consequentemente, prolonga-se o prazo de envasilhamento para 30 de junho do ano N+2.

Atualmente, cada vez mais viticultores da denominação exercem também uma atividade comercial, além de terem reestruturado a sua organização, nomeadamente mutualizando os equipamentos de engarrafamento entre várias explorações. Por outro lado, os riscos climáticos tornam com frequência os volumes de vinhos disponíveis na exploração em «tiré-bouché» (engarrafados, enrolhados e em processo de envelhecimento) insuficientes para satisfazer as necessidades da grande distribuição em termos de quantidade. Por conseguinte, é necessário poder reunir vinhos de várias explorações para constituir lotes mais importantes.

Neste contexto, a regra que impõe o envasilhamento nas adegas de vinificação parece desatualizada. O progresso técnico nos transportes, em especial a utilização de cubas refrigeradas, permite agora a preservação da qualidade dos vinhos quando da sua transferência.

A área autorizada para o envasilhamento, até agora limitada à exploração para os vinhos com a menção «sur lie», foi, por conseguinte, alargada à área geográfica da denominação e à sua área de proximidade imediata.

Altera-se em conformidade a parte do documento único relativa à relação com a área geográfica.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Obrigações em matéria de declaração

Descrição

Em consonância com a alteração do caderno de especificações da DOP «Muscadet» relativa ao ajustamento no tempo da trasfega, ajusta-se também a data-limite de apresentação da declaração de reclassificação nesta denominação: a partir de agora, poderá ser efetuada até 1 de dezembro do ano a seguir ao ano da colheita.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com a área geográfica

Descrição

Altera-se a parte relativa à relação com a área geográfica. O objetivo é atualizar os dados, por vezes datados, que descrevem os fatores humanos (número de operadores, superfícies em produção, volumes).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Medida transitória

Descrição

A medida transitória relativa à superfície parcelar delimitada terminou em 2020. Suprime-se, por conseguinte, este ponto do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do INAO.

Altera-se a disposição relativa ao controlo do disposto no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Muscadet Coteaux de la Loire»

Número de referência UE: PDO-FR-A0495-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome(s)**

«Muscadet Coteaux de la Loire»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual/cor

Os vinhos da denominação «Muscadet Coteaux de la Loire» são brancos.

Aroma/nariz

Apresentam aromas delicados, com frequência predominantemente florais, por vezes com algumas notas minerais e um perfil gustativo globalmente orientado para a frescura.

Sabor/boca

De um modo geral, apresentam um equilíbrio gustativo orientado para a frescura.

O estágio prolongado confere-lhes por vezes boa aptidão para o envelhecimento.

São engarrafados com os devidos cuidados para preservar e intensificar a expressão da riqueza aromática.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Estes vinhos apresentam as seguintes características:

— Título alcoométrico volúmico natural mínimo: 10 %;

— Teor máximo de açúcares fermentáveis (glucose e frutose): 3 gramas por litro;

— Título alcoométrico volúmico total máximo, após enriquecimento: 12 %.

Os teores de acidez total e de dióxido de enxofre total dos vinhos, bem como o título alcoométrico total adquirido respeitam os limites definidos na regulamentação da UE. Trata-se de vinhos tranquilos, brancos e secos.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 5 000 pés por hectare. A distância entre as linhas é inferior ou igual a 2,20 m, a distância entre pés, numa mesma linha, está compreendida entre 0,90 m e 1,10 m. As vides são podadas com um máximo de 12 olhos francos por pé: em poda curta, com um máximo de 5 talões por pé, ou em poda Guyot, simples ou dupla. A poda é concluída antes da floração ou fase 5 da escala de Eichhorn-Lorenz. Independentemente do método de poda, as vinhas podem ter 4 olhos francos adicionais por pé, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos frutíferos do ano, por pé, seja inferior ou igual a 12.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

São proibidos os tratamentos térmicos das uvas vindimadas com recurso a temperaturas inferiores a −5 °C. Após o enriquecimento, os vinhos não podem exceder o título alcoométrico volúmico total de 12 %. Para além das disposições supramencionadas, os vinhos cumprem, no que toca a práticas enológicas, as disposições de cumprimento obrigatório estabelecidas na regulamentação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (código rural e da pesca marítima).

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	66
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Melon* B

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

1 — *Área geográfica*

Todas as fases da produção têm lugar na área geográfica aprovada pelo *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (Instituto nacional da origem e da qualidade) na reunião do comité nacional competente de 15 de junho de 2017. O perímetro desta área, à data de aprovação do caderno de especificações pelo comité nacional competente, abrange, com base no *Code officiel géographique* de 2025, o território dos seguintes municípios ou partes de municípios:

— Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (apenas o território do município delegado de Barbechat), Ligné (parte), Le Loroux-Bottereau (parte), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire e Vair-sur-Loire.

— Departamento de Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (apenas o território dos municípios delegados de La Chapelle-Saint-Florent e Saint-Florent-le-Vieil) e Orée d'Anjou (apenas o território dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré e La Varenne).

O *Institut national de l'origine et de la qualité* deposita nas câmaras dos municípios parcialmente incluídos a documentação gráfica que estabelece os limites da área geográfica aprovada. Os mapas da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité*.

2 — *Superfície parcelar delimitada*

Os vinhos provêm exclusivamente de vinhas situadas na superfície parcelar aprovada pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* nas reuniões do comité nacional competente de 19 de maio de 2011 e 20 de junho de 2018.

O *Institut national de l'origine et de la qualité* deposita nas câmaras dos municípios referidos no ponto 1 os documentos gráficos que estabelecem os limites das parcelas da superfície de produção assim aprovada.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A área geográfica, sob a influência do rio Loire, goza de clima ameno, pouco pluvioso e bastante soalheiro. Apresenta relevo acidentado, acentuado nas margens do rio, e solos com frequência grosseiros e pouco profundos formados sobretudo a partir de rochas metamórficas. A fraturação destas rochas e a textura dos solos permitem o enraizamento profundo das vinhas, o que oferece às plantas uma fonte de abastecimento em água que vai reduzindo progressivamente e favorece a maturação dos bagos da casta *melon* B. O inverno ameno contribui para o arranque precoce do ciclo vegetativo das vinhas, o que geralmente permite a colheita das uvas antes da chegada das chuvas do outono. As temperaturas estivais moderadas permitem, além disso, preservar a frescura e os aromas dos vinhos desta casta branca delicada. Os ventos oceânicos que sopram junto ao Loire reduzem a humidade do ar e possibilitam a colheita das uvas em boas condições sanitárias, o que contribui, em parte, para a delicadeza dos aromas dos vinhos, nomeadamente para o conjunto de fragrâncias florais ou minerais.

A longa história vitícola da área geográfica e a sua especialização precoce há muito que favorecem a partilha de saberes e de práticas entre produtores. Dispostos a proteger a autenticidade dos seus produtos, obtiveram o reconhecimento da denominação de origem controlada «Muscadet Coteaux de la Loire» em 1936, o que faz desta denominação de origem controlada uma das mais antigas de França.

Graças ao seu saber-fazer, os operadores controlam a produção com mestria e colhem uvas sãs em plena maturação. Vinificados seguindo os costumes locais, os vinhos permanecem em estágio nas próprias borras finas de vinificação até à expedição ou ao envasilhamento, sem qualquer trasfega. Graças às temperaturas invernais amenas da área geográfica, o que favorece a interação com as borras, os vinhos continuam a ganhar qualidade durante o estágio e revelam um perfil gustativo mais rico logo a partir da primavera seguinte. Fruto dos cuidados tidos no engarrafamento, os vinhos preservam as suas características essenciais, continuando a desenvolver certos aromas após o envasilhamento. Este saber-fazer, perfeitamente adaptado às potencialidades do meio natural e da casta *melon* B, possibilita a plena expressão das moléculas odoríferas formadas durante a fermentação e dos precursores de aromas glicosídicos nos vinhos.

Engarrafados antes do verão do segundo ano que se segue ao da colheita, os vinhos com a denominação de origem controlada com a menção «sur lie» conservam a sua frescura característica, avivada por uma fina espuma provocada pelo gás carbónico residual formada durante a vinificação. Para evitar a oxidação, os vinhos são envasilhados diretamente na área geográfica ou na área de proximidade imediata. Esta prática tradicional, que reduz ao mínimo a manipulação dos produtos ao mínimo, é perfeitamente adaptada para preservar os compostos odoríferos delicados dos vinhos.

A omnipresença do rio Loire, a localização da área geográfica a meio caminho entre as cidades de Nantes e Angers, bem como o dinamismo das atividades portuárias de Ancenis, favoreceram a emergência histórica de um vinhedo de cariz comercial e tornaram possível a sua dinâmica. Graças às suas qualidades, em termos de frescura e delicadeza aromática, estes vinhos conquistaram uma grande clientela, bem como numerosos restaurantes nas margens do Loire. Acompanham magnificamente o marisco e mais ainda os peixes «au beurre blanc» (com molho de manteiga), cuja receita foi criada nas margens do rio, no século XIX.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos, incluindo a vinificação, elaboração, estágio e envasilhamento dos vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «sur lie», é constituída pelo território dos municípios dos Departamentos de Loire-Atlantique, Maine-et-Loire e Vendée enumerados no caderno de especificações.

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma zona limítrofe da área delimitada em causa.

Título do requisito/derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

No caso dos vinhos que satisfazem as condições de produção previstas no caderno de especificações, o nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a menção «sur lie». O nome da denominação de origem controlada pode também ser complementado pela denominação geográfica «Vin de Loire», em conformidade com as regras fixadas no caderno de especificações para a utilização desta denominação geográfica. As dimensões dos carateres da menção «sur lie» e da denominação geográfica «Vin de Loire» são inferiores ou iguais, tanto em altura como em largura ou espessura, às dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. Os vinhos que beneficiam da menção «sur lie» devem incluir o ano da colheita no rótulo. Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que se trate de um lugar registado no cadastro e o nome em causa conste da declaração de colheita. As dimensões dos carateres do nome do lugar registado no cadastro não podem exceder, tanto em altura como em largura e espessura, metade das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. O nome do lugar registado no cadastro deve figurar no mesmo campo visual do nome da denominação de origem controlada.

Título do requisito/derrogação

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Envasilhamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos elegíveis para beneficiar da menção «sur lie» são envasilhados na área delimitada. Para preservar as características que lhes advêm do modo de vinificação e estágio, em especial a frescura, complexidade aromática e efervescência ligeira, devida ao teor de gás carbónico endógeno, e limitar os transvasamentos, os vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «sur lie» são envasilhados na área geográfica ou na proximidade imediata entre 1 de março do ano a seguir ao da colheita e 30 de junho do segundo ano a seguir ao da colheita.

Este método de estágio particular confere redondeza e corpo aos vinhos, pelo enriquecimento, nomeadamente em manoproteínas e outros compostos decorrentes da autólise das paredes celulares das leveduras. O método assenta na não manipulação dos vinhos e na sua conservação numa atmosfera com elevado nível de gás carbónico, o que limita em grande medida os fenómenos da oxidação e a libertação de compostos voláteis. Dado o teor de gás carbónico ser demasiado elevado para permitir a utilização de recipientes flexíveis, os vinhos são acondicionados em garrafas, necessitando de um cuidado especial ao serem envasilhados. Quando do envasilhamento ou da primeira expedição para fora das adegas de vinificação, os vinhos encontram-se ainda em contacto com as suas borras finas.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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