C/2026/2069

7.4.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2069)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Muscadet Coteaux de la Loire“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0495-AM02 – 8. januar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Muscadet Coteaux de la Loire“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Francoski organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZOP „Muscadet Coteaux de la Loire“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, saj zlasti ne:

(a) vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Označevanje

Opis

Skupina proizvajalcev za označbo se je odločila označevati vina z večjo geografsko enoto, pri čemer je namesto izraza „Val de Loire“ (dolina Loare) izbrala izraz „Vin de Loire“ (loarsko vino).

Ta sprememba je v skladu s komunikacijskimi smernicami, ki so jih sprejeli proizvajalci loarskega vina.

Cilj je povečati prepoznavnost in jo bolj približati resnični naravi vina, ki ga pridelujejo vinogradniki v porečju Loare.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vključitev kmetijsko-okoljskih določb

Opis

V specifikacijo proizvoda sta bili dodani dve kmetijsko-okoljski določbi, in sicer o upravljanju rastlinja v medvrstnih prostorih in zahtevi glede spreminjanja morfologije podtalja. Cilj je povečati trajnostnost proizvodov z označbo, da bi se odzvali na podnebne spremembe in visoka družbena pričakovanja.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Začetek trgatve

Opis

Skupina proizvajalcev za označbo želi odpraviti obveznost določitve datuma začetka trgatve, da bi se poenostavilo administrativno upravljanje in hkrati ohranil nadzor nad zrelostjo grozdja.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Višina špalirja

Opis

Črtana je bila določba, ki določa najmanjšo ali največjo višino žic, odvisno od načina oblikovanja v špalir. Ta določba z vidika podnebnih sprememb ni več ustrezna za označbo, saj zadostuje višina listja kot dejavnik razmerja med listjem in grozdjem.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev geografskega kodeksa

Opis

Občine na geografskem območju so bile posodobljene po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025. Zaradi te spremembe se geografsko območje označbe ne spremeni.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Gostota

Opis

Gostota zasaditve je bila zmanjšana na 5 000 trsov na hektar.

S tem zmanjšanjem se usklajuje gostota zasaditve vseh ZOP na nantskem vinorodnem območju. Prav tako se zmanjšuje potreba po več kmetijskih strojih na kmetijskih gospodarstvih, zlasti orodjih za obdelavo tal in opremi za tretiranje, kot so lovilni ščiti. Šteje se, da ta sprememba ne vpliva na kakovost proizvoda.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Analitski standardi

Opis

Iz specifikacije proizvoda je bila črtana mejna vrednost za najvišjo vsebnost hlapnih kislin.

Skupina proizvajalcev za označbo je navedla, da je včasih težko omejiti vsebnost hlapnih kislin na 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) v primeru daljšega staranja, ki lahko včasih traja tudi osem do deset let. Prag, določen v splošni zakonodaji (18 meq/l ali 0,88 g/l H_2SO_4), se navsezadnje zdi ustreznejši, zlasti glede na globalno segrevanje, daljše obdobje staranja teh kompleksnih in bogatih vin ter spreminjajoča se pričakovanja potrošnikov.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Polnjenje vina z izrazom „sur lie“ (na drožeh)

Opis

Spremenjena je bila določba o najpoznejšem datumu polnjenja vina z izrazom „sur lie“ (na drožeh), kar bi prineslo večjo prožnost in uskladitev z dejanskimi praksami gospodarskih subjektov. Zato je bil najpoznejši datum polnjenja prestavljen na 30. junij leta N + 2.

Današnji vinogradniki vse pogosteje tudi trgujejo z vinom in temu ustrezno prilagajajo svoj poslovni model. Zlasti oprema za polnjenje je pogosto v skupni rabi med več kmetijskimi gospodarstvi. Poleg tega so iz razlogov, povezanih s podnebjem, količine, ki jih je mogoče stekleničiti neposredno v posamezni vinski kleti, pogosto premajhne, da bi zadostile količinskim zahtevam velikih trgovcev na drobno. To vse pogosteje pomeni, da je treba združiti vino iz več vinskih kleti, da se lahko dobavijo večje serije.

Glede na to se zdi pravilo, da se mora vino polniti v vinski kleti, v kateri je bilo proizvedeno, zastarelo. Tehnični napredek na področju prevoza, zlasti uporaba hladilnih cistern, zdaj omogoča, da se kakovost vina med prevozom ne spremeni.

Za vina z izrazom „sur lie“ (na drožeh) je bilo območje, na katerem lahko poteka polnjenje za vino in ki je bila prej vinska klet, v kateri so bila proizvedena, zato razširjeno na geografsko območje označbe in območje v neposredni bližini.

Zato je bil ustrezno spremenjen oddelek o povezavi z geografskim območjem.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Zahteve glede poročanja

Opis

V skladu s spremembo specifikacije proizvoda za ZOP „Muscadet“, s katero je bil podaljšan časovni okvir za pretakanje, je bil prestavljen tudi rok za vložitev prijave opustitve, in sicer na najpozneje 1. december v letu, ki sledi letu trgatve.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Povezava

Opis

Oddelek Povezava je bil spremenjen zaradi posodobitve nekaterih informacij (število gospodarskih subjektov, območje pridelave, količine).

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Prehodni ukrep

Opis

Prehodni ukrep za razmejeno območje parcel je prenehal veljati leta 2020 in je bil zato črtan iz specifikacije.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podatki o nadzornem organu

Opis

Posodobljeni so bili kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

Spremenjen je bil režim inšpekcijskih pregledov specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Muscadet Coteaux de la Loire“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0495-AM02 – 8. januar 2026

1. **Ime**

„Muscadet Coteaux de la Loire“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Francija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vin**

Proizvod vinske trte

Bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Vina z označbo „Muscadet Coteaux de la Loire“ so bela.

Aroma/vonj

Vina imajo nežen vonj, ki je pogosto pretežno cvetličen, včasih z mineralnimi notami, ter uravnotežen in pretežno svež okus.

Okus/zaznave

Vina imajo uravnotežen in pretežno svež okus.

Zaradi dolgega zorenja so včasih zelo primerna za staranje

Vina se skrbno ustekleničijo, da se ohrani in poudari njihovo bogastvo arom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Ta vina imajo:

— najmanj 10-odstotni volumenski delež naravnega alkohola,

— najvišjo vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) 3 grame na liter,

— največ 12-odstotni volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi.

Vsebnosti skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida v vinu ter skupni delež dejanskega alkohola so znotraj mejnih vrednosti, določenih z zakonodajo EU. To so bela suha mirna vina.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

-

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 5 000 trsov na hektar. Razmik med vrstami je največ 2,20 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa je med 0,90 metra in 1,10 metra. Trsi se obrezujejo na največ 12 očes na trs, bodisi v kratko rez na reznike z največ petimi rezniki na trs bodisi v rez na enojni ali dvojni guyot. Rez se konča pred pojavom socvetij v fenofazi 5 po Eichhorn-Lorenzovi lestvici. Vinska trta se lahko ne glede na rez obreže na štiri dodatna očesa na trs pod pogojem, da je v fenološki fazi, ko ima trta 11 ali 12 listov, tako da je število enoletnih rodovitnih mladik na trs največ 12.

Vinarska praksa

-

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Prepovedana je vsakršna toplotna obdelava potrganega grozdja pri temperaturi pod −5 °C. Po obogatitvi je volumenski delež skupnega alkohola vin največ 12 %. Poleg teh določb se pri vinarskih praksah za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje EU ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bela vina

Največji donos

Največji donos	66
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— Melon B

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

1. *Geografsko območje*

Vse faze proizvodnje se izvajajo na geografskem območju, ki ga je na seji pristojnega nacionalnega odbora 15. junija 2017 odobril nacionalni inštitut za poreklo in kakovost INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). To območje je na datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril to specifikacijo proizvoda, zajemalo celotno ozemlje ali del ozemlja naslednjih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025:

— departma Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (samo pooblaščena občina Barbechat), Ligné (del), Le Loroux-Bottereau (del), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire in Vair-sur-Loire,

— departma Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (samo ozemlji pooblaščenih občin La Chapelle-Saint-Florent in Saint-Florent-le-Vieil) in Orée-d'Anjou (samo ozemlja pooblaščenih občin Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré in La Varenne).

Inštitut INAO deponira zemljevide, s katerimi so določene meje tako odobrenega geografskega območja, pri občinskih upravah delno vključenih občin. Ti zemljevidi so dostopni na spletišču inštituta INAO.

2. *Razmejeno območje parcel*

Vina morajo izhajati izključno iz vinogradov, ki se nahajajo na območju proizvodnje, kot ga je inštitut INAO odobril na sejah pristojnega nacionalnega odbora 19. maja 2011 in 20. junija 2018.

Inštitut INAO deponira zemljevide, s katerimi so določene meje parcel tako odobrenega območja proizvodnje, pri občinskih upravah občin iz odstavka 1.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorije proizvodov vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Geografsko območje, ki je pod vplivom Loare, ima blago, razmeroma suho in sončno podnebje. Ima valovito, ob bregovih reke razgibano obliko površja, pogosto groba in plitva tla pa so se razvila zlasti na metamorfnih kamninah. Zaradi lomljenja teh kamnin, ki sestavljajo geološko podlago, in grobe teksture tal se lahko vinska trta globoko ukorenini, s tem se rastline oskrbijo z vodo, ki se zmanjšuje postopoma in spodbuja dozorenje grozdnih jagod sorte melon B. Blage zime spodbujajo zgodnji začetek rastnega cikla vinske trte, zato se običajno lahko grozdje potrga še pred obdobjem jesenskega deževja. Ker so poletne temperature zmerne, se lahko ohranijo svežina in arome vin, pridelanih iz te nežne bele sorte vinske trte. Zaradi oceanskih vetrov, ki pihajo ob Loari, se zmanjšuje vlažnost zraka in se lahko grozdje potrga zdravo, kar deloma prispeva k nežnim aromam vin, zlasti cvetličnim ali mineralnim zaznavam.

Dolga zgodovina vinogradništva na geografskem območju in njegova zgodnja usmeritev že dolgo spodbujata združevanje znanja in izkušenj ter praks med pridelovalci. Ker so želeli ohraniti pristnost svojih proizvodov, so leta 1936 pridobili priznanje označbe „l'appellation d'origine contrôlée“ (kontrolirane označbe porekla) „Muscadet Coteaux de la Loire“, ki je ena od najstarejših zaščitenih označb porekla v Franciji.

Gospodarski subjekti lahko s svojim znanjem in izkušnjami nadzorujejo pridelek in trgajo zdravo, popolnoma zrelo grozdje. Vina v skladu z lokalnimi praksami do odpreme ali polnjenja zorijo na finih drožeh iz vinifikacije brez pretakanja. Zaradi blagih zimskih temperatur geografskega območja, ki spodbujajo izmenjave z drožmi, se med zorenjem še naprej izboljšujejo in od naslednje pomladi razvijejo bogatejši okus. S skrbnim stekleničenjem vin se lahko ohranijo njihove bistvene lastnosti, nekatere arome pa se po polnjenju še naprej razvijajo. To znanje in izkušnje, ki so povsem prilagojeni danostim naravnega okolja in sorti melon B, omogočajo, da se v vinih v polnosti izrazijo molekule vonjav, ki nastanejo med vrenjem, in predhodniki glikozidnih arom.

Vina z zaščiteno označbo porekla, dopolnjeno z izrazom „sur lie“ (na drožeh), se stekleničijo pred poletjem v drugem letu, ki sledi letu trgatve, in ohranjajo značilno svežino, včasih poudarjeno z rahlim iskrenjem zaradi preostanka ogljikovega dioksida, ki se sprošča pri vrenju. Da se prepreči oksidacija, se vina stekleničijo neposredno na geografskem območju ali območju v neposredni bližini. Ta tradicionalna praksa, s katero se čim bolj omejijo postopki ravnanja z vinom, je zelo primerna za ohranjanje nežnih aromatskih spojin v vinu.

Vseprisotna Loara, lega geografskega območja na pol poti med mestoma Nantes in Angers ter dinamičnost pristaniških dejavnosti mesta Ancenis so v preteklosti spodbudile pojav tržnih vinogradov in prispevale k njihovemu uspehu. Vina so zaradi svoje svežine in aromatične prefinjenosti osvojila veliko kupcev in dobila mesto v številnih restavracijah na bregovih Loare Odlično se podajo k morskim sadežem in tudi ribam *au beurre blanc* (z belo masleno omako), katerih recept so iznašli na bregovih te reke v 19. stoletju.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo vina ter vinifikacijo, obdelavo, zorenje in stekleničenje vina, za katero se lahko uporabi izraz „sur lie“ (na drožeh), zajema ozemlje občin v departmajih Loire-Atlantique, Maine-et-Loire in Vendée, ki so navedene v specifikaciji proizvoda.

Po členu 5(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 območje v neposredni bližini ustreza območju, ki je v neposredni bližini razmejenega območja.

Naslov zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Ime zaščitene označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „sur lie“ (na drožeh) v skladu s pravili iz specifikacije proizvoda za uporabo tega izraza. Ime zaščitene označbe porekla se lahko dopolni z dodatnim geografskim imenom „Vin de Loire“ v skladu s pravili iz specifikacije proizvoda. Črke v izrazu „sur lie“ (na drožeh) in geografskem imenu „Vin de Loire“ v višino, širino in debelino merijo največ toliko kot črke, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla. Na vinu z izrazom „sur lie“ (na drožeh) je naveden letnik. Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če: gre za kraj, zaveden v katastru, in je ta naveden v prijavi pridelka. Črke za navedbo imena kraja, zavedenega v katastru, merijo (v višino, širino in debelino) največ polovico velikosti črk, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla. To ime se navede v istem vidnem polju kot ime zaščitene označbe porekla.

Naslov zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Vina, za katera se lahko uporabi izraz „sur lie“ (na drožeh), se stekleničijo na razmejenem območju. Da se ohranijo lastnosti, ki izhajajo iz njihove vinifikacije in zorenja – zlasti svežina, kompleksne arome in rahlo iskrenje, ki je posledica preostanka naravnega ogljikovega dioksida –, ter da se pretakanje čim bolj omeji, se vina, za katera se lahko uporabi izraz „sur lie“ (na drožeh), stekleničijo na geografskem območju ali na območju v neposredni bližini med 1. marcem v letu, ki sledi letu trgatve, in 30. junijem v drugem letu, ki sledi letu trgatve.

Tak način zorenja daje vinom okroglost in oljnatost, saj jih zlasti obogati z manoproteini in drugimi spojinami, ki nastanejo pri avtolizi celičnih sten kvasovk. Tako vina se ne obdelajo in se hranijo v atmosferi, napolnjeni z ogljikovim dioksidom, kar močno omeji oksidacijo in sproščanje hlapnih spojin. Ker vsebujejo preveč ogljikovega dioksida, da bi se lahko polnila v prožno embalažo, se ustekleničijo, pri čemer je potrebna posebna previdnost. Ob polnjenju ali prvi odpremi iz vinske kleti so vina še vedno na finih vinskih drožeh.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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