Europeiska unionens officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/2069

7.4.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2069)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Muscadet Coteaux de la Loire”

Referensnummer: PDO-FR-A0495-AM02 – 8.1.2026

1. **Produktens namn**

”Muscadet Coteaux de la Loire”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Muscadet Coteaux de la Loire” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Märkning

Beskrivning

Producentgruppen för beteckningen har beslutat att en större geografisk enhet hädanefter ska användas för att identifiera vinerna, närmare bestämt uttrycket ”Vin de Loire” i stället för ”Val de Loire”.

Denna ändring är förenlig med de marknadsföringsriktlinjer som vinproducenterna i Loire har antagit.

Syftet är att göra vinets identitet tydligare och att bättre anpassa den till de faktiska förhållandena för de viner som framställs av producenterna i Loirebäckenet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av bestämmelser om miljövänligt jordbruk

Beskrivning

Två bestämmelser om miljövänligt jordbruk har lagts till i produktspecifikationen: en om hantering av växtligheten mellan raderna och en som inför en ändring i fråga om de underliggande jordlagrens struktur. Syftet är att göra beteckningen mer miljömässigt hållbar, för att anpassa sig till klimatförändringarna och allmänhetens höga förväntningar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Skördestart

Beskrivning

Producentgruppen för beteckningen vill avskaffa kravet på att tillkännage skörden i syfte att förenkla den administrativa förvaltningen. En kontroll av druvornas mognadsgrad ska emellertid fortfarande göras.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Spaljéns höjd

Beskrivning

Bestämmelsen om en lägsta eller högsta höjd för spaljéns trådar, beroende på uppbindningsmetod, har strukits. På grund av klimatförändringarna är denna bestämmelse inte längre relevant för beteckningen. Det är tillräckligt att ta hänsyn till bladverkets höjd, som en faktor i förhållandet mellan blad och frukt.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av den geografiska kodexen

Beskrivning

Kommunerna i det geografiska området har uppdaterats i enlighet med 2025 års officiella geografiska kodex. Ändringen medför ingen ändring av det geografiska området för beteckningen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Planteringstäthet

Beskrivning

Planteringstätheten har minskats till 5 000 vinstockar per hektar.

Syftet med minskningen är att harmonisera planteringstätheten för alla skyddade ursprungsbeteckningar i vinodlingsområdet kring Nantes. Detta minskar också gårdarnas behov av olika jordbruksmaskiner, särskilt verktyg för jordbearbetning och behandlingsutrustning som uppsamlingspaneler. Denna ändring anses inte ha någon inverkan på produktens kvalitet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Analytiska standarder

Beskrivning

Tröskelvärdet för den högsta halten av flyktiga syror har strukits i produktspecifikationen.

Enligt producentgruppen för beteckningen är det ibland svårt att begränsa halten av flyktiga syror till 10 mekv/l (0,49 g/l svavelsyra) när vinet lagras under en längre period, som ibland kan vara i upp till 8–10 år. Det är lämpligare att använda det tröskelvärde som fastställs i den allmänna lagstiftningen (18 mekv/l eller 0,88 g/l svavelsyra), särskilt med tanke på den globala uppvärmningen, de längre lagringstiderna för dessa komplexa och rika viner och konsumenternas ändrade förväntningar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Förpackning av viner av typen ”sur lie”

Beskrivning

Bestämmelsen om sista förpackningsdatum för viner av typen ”sur lie” har ändrats, för att ge aktörerna större flexibilitet och anpassa den till de metoder som faktiskt används. Därför har sista förpackningsdatum senarelagts, till den 30 juni år N + 2.

Dagens vinodlare bedriver också i allt högre grad handel och anpassar sin affärsmodell i enlighet med detta. Det är särskilt vanligt att flera jordbruksföretag delar på buteljeringsutrustning. Av klimatskäl är dessutom de volymer som kan buteljeras direkt på en vingård ofta otillräckliga för att uppfylla de stora detaljhandlarnas volymkrav. För att vinodlare ska kunna leverera tillräckliga volymer samlas därför allt oftare viner från flera vingårdar i ett och samma parti.

Därmed är bestämmelsen om att förpackningen ska ske på vingården föråldrad. Tekniska framsteg på transportområdet, särskilt användningen av kyltankar, gör att det numera är möjligt att transportera vin utan att äventyra dess kvalitet.

Det område som är godkänt för förpackning, som för viner av typen ”sur lie” hittills har varit begränsat till själva vingården, har därför utvidgats till att omfatta hela det geografiska området för beteckningen samt det omedelbara närområdet.

Avsnittet om sambandet med det geografiska området har ändrats i enlighet med detta.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Rapporteringskrav

Beskrivning

I linje med ändringen av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Muscadet”, där tidsperioden för omtappning har ändrats, har även tidsfristen för att lämna in en omklassificeringsdeklaration också förlängts fram till den 1 december året efter skördeåret.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Samband

Beskrivning

Avsnittet om sambandet har ändrats: vissa uppgifter i texten om mänskliga faktorer (antalet aktörer, produktionsområden, volymer) har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Övergångsbestämmelse

Beskrivning

Övergångsbestämmelsen om det avgränsade odlingsområdet löpte ut 2020 och har därför strukits ur produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Kontaktuppgifter

Beskrivning

Kontaktuppgifterna för *Institut national de l'origine et de la qualité* (det nationella institutet för ursprung och kvalitet, Inao) har uppdaterats.

Bestämmelserna för kontroll av att produktspecifikationen efterlevs har ändrats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Muscadet Coteaux de la Loire”

Referensnummer: PDO-FR-A0495-AM02 – 8.1.2026

1. **Namn**

Muscadet Coteaux de la Loire

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Viner med beteckningen ”Muscadet Coteaux de la Loire” är vita.

Doft

Vinerna har delikata aromer som ofta domineras av blommighet, ibland med mineraliska inslag, och en smakbalans som ligger åt det friska hållet.

Smak

Vinerna har en smakbalans som ligger åt det friska hållet.

Med en längre lagringstid utvecklas i vissa fall en god förmåga att åldras

De tappas omsorgsfullt på flaska för att den rika aromen ska bevaras och förstärkas.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

-

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	-
Enhet för lägsta totala syrahalt:	–
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna har följande egenskaper:

— En lägsta naturlig alkoholhalt på 10 volymprocent.

— En halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter.

— En total alkoholhalt efter berikning på högst 12 volymprocent.

Den totala halten syror, den totala svaveldioxidhalten och den totala verkliga alkoholhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. Vinerna är vita, torra och stilla.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

-

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Planteringstätheten ska vara minst 5 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får vara högst 2,20 meter och avståndet mellan plantorna i samma rad måste vara minst 0,90 meter och högst 1,10 meter. Vinrankorna beskärs med högst tolv skott per stock, antingen med kortskottsbeskärning med högst fem kortskott per vinstock eller med enkel eller dubbel guyotbeskärning. Beskärningen görs innan knoppsprickningen, eller i stadium 5 på Eichhorns och Lorentz skala. Oavsett beskärningsmetod får vinstockarna beskäras med fyra extra skott per vinstock, under förutsättning att antalet fruktbärande grenar per vinstock detta år, vid det tillväxtstadium som motsvarar elva eller tolv blad, inte är fler än tolv.

Vinframställningsmetod

-

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

All termisk behandling av vinskörden som leder till temperaturer under -5 °C är förbjuden. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12 volymprocent. Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vita viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	66
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Melon B

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

1. *Geografiskt område*

Alla steg i produktionen ska äga rum i det geografiska område som har godkänts av *Institut national de l'origine et de la qualité* (Frankrikes institut för ursprung och kvalitet, Inao) vid sammanträdet i den behöriga nationella kommittén den 15 juni 2017. Området omfattade vid det datum som denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén följande kommuner eller delar av kommuner på grundval av 2025 års officiella kommunindelning:

— Departementet Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (endast den del som hör till den delegerade kommunen Barbechat), Ligné (delvis), Le Loroux-Bottereau (delvis), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Thouaré-sur-Loire och Vair-sur-Loire.

— Departementet Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (endast den del som hör till de delegerade kommunerna La Chapelle-Saint-Florent och Saint-Florent-le-Vieil) och Orée d'Anjou (endast den del som hör till de delegerade kommunerna Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré och La Varenne).

Inao ska lämna in ett grafiskt dokument som visar gränserna för det godkända geografiska området till kommunförvaltningarna i de kommuner som delvis ingår i området. Dessa kartor finns på Inaos webbplats.

2. *Avgränsat odlingsområde*

Vinet ska framställas av druvor från skiften i det produktionsområde som har godkänts av Inao vid sammanträdena i den behöriga nationella kommittén den 19 maj 2011 och den 20 juni 2018.

Inao ska lämna in ett grafiskt dokument som visar gränserna för skiftena i produktionsområdet till kommunförvaltningarna i de kommuner som anges i punkt 1.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategorier av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska området påverkas av Loirefloden och har ett milt klimat, med lite regn och mycket sol. Det har ett kuperat landskap som sticker upp från flodstränderna. Jordmånen är ofta grov och grund och har i huvudsak utvecklats på metamorfisk klippgrund. Sprickorna i dessa klippor och jordmånens struktur låter vinrankorna rota sig djupt, vilket ger plantorna en vattenförsörjning som minskar gradvis och främjar mognaden hos druvorna av druvsorten melon B. De milda vintrarna innebär att vinrankornas tillväxtperiod kan starta tidigt, vilket i allmänhet gör det möjligt att skörda druvorna innan höstregnen börjar. De milda somrarna bidrar också till att bevara friskheten och aromerna i de viner som framställs av denna känsliga gröna druvsort. Havsvindarna som blåser in längs Loirefloden minskar luftfuktigheten och gör att druvorna kan skördas i gott hygieniskt skick, vilket bidrar till en del av vinernas friska aromer, framför allt i de blommiga och mineraliska tonerna.

Vinodlingens långa historia i det geografiska området och dess tidiga specialisering har sedan länge bidragit till att producenterna har delat med sig av kunskaper och metoder till varandra. Producenterna, som var måna om att skydda produkternas äkthet, fick den skyddade ursprungsbeteckningen ”Muscadet Coteaux de la Loire” erkänd 1936, vilket innebär att den är en av de äldsta skyddade ursprungsbeteckningarna i Frankrike.

Aktörernas kunskaper innebar även att de kunde kontrollera produktionen och skörda fullmogna friska druvor. Vinerna vinifieras enligt traditionella metoder och lagras på de fina jäsningsresterna från vinframställningen tills dess att de flyttas från anläggningen eller buteljeras, utan att tappas om. Tack vare de milda vintrarna i det geografiska området, som gynnar jäsningsresternas inverkan på vinet, fortsätter vinerna att utvecklas under lagringen och får en fylligare smak redan efterföljande vår. En varsam buteljering gör att vinernas väsentliga egenskaper bevaras och vissa aromer fortsätter att utvecklas även i flaskan. Denna yrkeskunskap, som med tiden anpassats perfekt till den potential som finns i den naturliga omgivningen och druvsorten melon B, gör att de doftmolekyler som bildas vid jäsningen och de glukosylerade aromprekursorerna kan komma till sin fulla rätt i vinerna.

Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen och det kompletterande uttrycket ”sur lie” buteljeras före sommaren under det andra året efter skördeåret vilket innebär att de behåller sin karakteristiska friskhet som ibland betonas av en lätt spritsighet på grund av den restkolsyra som bildas vid jäsningen. För att undvika varje form av oxidering tappas vinerna på flaska direkt i det geografiska området eller i det omedelbara närområdet. Detta traditionella bruk, som minimerar hanteringen av produkten, är perfekt anpassat för att bevara vinets känsliga doftkomponenter.

Den ständigt närvarande Loirefloden, det geografiska områdets läge halvvägs mellan städerna Nantes och Angers, och den dynamiska verksamheten i hamnstaden Ancenis, har främjat den historiska framväxten av en vinodling avsedd för handel och har bidragit till dess utveckling. Tack vare sin friskhet och fina arom har dessa viner lockat en mängd kunder och även många restauranger längs Loirefloden. De gör underverk tillsammans med skaldjur och även med fisk ”au beurre blanc” – ett recept som skapades vid flodens stränder på 1800-talet.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Omedelbart närområde

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning och beredning av vin samt för framställning, beredning, lagring och buteljering av viner som får märkas med uttrycket ”sur lie”, omfattar de kommuner i departementen Loire-Atlantique, Maine-et-Loire och Vendée som förtecknas i produktspecifikationen.

I enlighet med artikel 5.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 motsvarar det omedelbara närområdet ett område i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet.

Rubrik för kravet/undantaget

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket ”sur lie” för de viner som uppfyller de produktionsvillkor som fastställs för den uppgiften i produktspecifikationen. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får kompletteras med den geografiska beteckningen ”Vin de Loire” enligt de regler för användning av den beteckningen som anges i produktspecifikationen. De bokstäver som används för uttrycket ”sur lie” och för den geografiska beteckningen ”Vin de Loire” får varken vara högre, bredare eller fetare än de tecken som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn. På viner som märks med uttrycket ”sur lie” anges även årgången. Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt – att det rör sig om en registrerad plats, och – att denna plats nämns i skördedeklarationen. Namnet på den registrerade platsen trycks med bokstäver som varken är högre, bredare eller fetare än hälften av de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn. Namnet ska stå i samma synfält som den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

Rubrik för kravet/undantaget

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Viner som får märkas med uttrycket ”sur lie” förpackas inom det avgränsade området. För att bevara de särskilda kännetecken som kommer sig av metoderna för vinframställning och lagring, särskilt vinernas friskhet, sammansatta aromer och den lätta spritsigheten som beror på deras naturliga kolsyrehalt, och för att begränsa antalet omtappningar, ska de viner som får märkas med uttrycket ”sur lie” buteljeras inom det geografiska området eller det omedelbara närområdet, mellan den 1 mars året efter skörden och den 30 juni det andra året efter skörden.

Denna lagringsmetod ger vinerna en rundhet och fetma genom att de berikas med bland annat mannoproteiner och andra komponenter från jästcellernas nedbrytning. Den baseras på att man inte hanterar vinet utan låter det ligga i en koldioxidrik miljö, vilket starkt begränsar oxideringen och utsöndringen av flyktiga komponenter. Eftersom koldioxidhalten är för hög för att vinet ska kunna förpackas i mjuka behållare tappas det på flaska och kräver en särskild omsorg under buteljeringen. Vinet ligger kvar på de fina jäsningsresterna från vinframställningen fram till tidpunkten för buteljering eller den första flyttningen från vinframställningslokalerna.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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