C/2026/1949

1.4.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/1949)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Muscadet Sèvre et Maine“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Muscadet Sèvre et Maine“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Министерство на земеделието и продоволствената независимост]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи декларират, че подаденото заявление отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията, внесени в настоящата продуктова спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗНП „Muscadet Sèvre et Maines“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Етикетиране

Описание

Групата производители на наименованието е решила да обозначава вината чрез по-голяма географска единица, като използва означението „Vin de Loire“ вместо „Val de Loire“.

Това развитие следва насоките за комуникация, приети от производителите на вина от Лоара.

Целта е тази идентичност да стане по-разбираема и по-добре съобразена с действителните обстоятелства във връзка с вината, произвеждани от операторите в басейна.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добавяне на агроекологични разпоредби

Описание

В продуктовата спецификация на наименованието са добавени две агроекологични разпоредби, а именно контрол на растителността между редовете и изискване във връзка с промяната на морфологията на подпочвения слой. Целта е да се повиши устойчивостта на наименованието в контекста на изменението на климата и високите очаквания на обществото.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Начало на гроздобера

Описание

Групата производители на наименованието желае да се заличи обявяването на началото на гроздобера, за да се опрости административното управление, като същевременно се запази контролът върху зрелостта на гроздето.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Височина на кордонната подпорна конструкция

Описание

Заличава се разпоредбата, с която се определя минимална или максимална височина на теловете в зависимост от начините на поставяне на кордонната подпорна конструкция. В контекста на глобалното затопляне тази разпоредба вече не е от значение за наименованието и разпоредбата за височината на листната маса, която е фактор за съотношението плод/листа, е достатъчна.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Опаковане на вината с обозначение „sur lie“ („върху утайка“)

Описание

Що се отнася до крайния срок за опаковане на вината с обозначение „sur lie“, целта е да се осигури по-голяма гъвкавост и разпоредбата да се адаптира към действителните практики на операторите. Съответно крайният срок за извършване на опаковането се удължава до 30 юни на година N + 2.

В интерес на изясняването и сегментирането техническите процеси при производството на вината с обозначение „sur lie“ вече се разграничават от тези при производството на вината с допълнително географско наименование, за да се избегне всяко объркване. Групата производители на наименованието признава, че на практика вината с допълнително географско наименование обикновено се бутилират след отлежаване в продължение на най-малко 24 месеца, въпреки че понастоящем минималният период е определен на 18 месеца. Поради това групата предлага минималният период на отглеждане за всички вина с допълнително географско наименование да се хармонизира и определи на 1 октомври на година N + 2.

Днес все повече производители на вина с това наименование се занимават също така с търговия и са променили организацията на дейността си, по-специално като оборудването за бутилиране се използва съвместно от няколко стопанства. Освен това поради климатичните опасности често наличните в стопанствата обеми вино, което е бутилирано преди отлежаване (т.нар. „tiré-bouché“), са недостатъчни, за да удовлетворят изискванията на големите търговци на дребно по отношение на обемите. Поради това е необходимо да може да се смесват вина от няколко стопанства, за да се формират по-големи партиди.

В този контекст правилото, изискващо опаковане във винарската изба, изглежда остаряло. Техническият напредък в областта на транспорта, по-специално използването на хладилни цистерни, вече позволява да се гарантира запазването на качеството на вината при прехвърлянето им.

Поради това районът, в който е разрешено да се извършва опаковането и който досега е обхващал само стопанството в случая на производство на вина с обозначение „sur lie“, е разширен, така че да включва географския район на наименованието, както и неговия район в непосредствена близост.

Частта относно връзката с географския район се изменя, за да се гарантира съгласуваност.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Аналитични стандарти

Описание

Прагът на максимално съдържание на летливи киселини се заличава от продуктовата спецификация.

Групата производители на наименованието посочва, че може да се окаже трудно съдържанието на летливи киселини да се ограничи до 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) при дълги периоди на отлежаване, които понякога могат да достигнат до 8 — 10 години. Прагът, определен в общите разпоредби (18 meq/l или 0,88 g/l H_2SO_4), в крайна сметка изглежда по-подходящ, особено с оглед на последиците от глобалното затопляне, по-дългите периоди на отлежаване за тези комплексни и богати вина и променящите се очаквания на потребителите.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Гъстота

Описание

Гъстотата на засаждане е намалена на 5 000 растения на хектар.

Целта на това намаляване е да се хармонизират стойностите на гъстотата, определени за всички ЗНП от лозята в района на Нант. Чрез него също така дава се възможност да се избегне умножаването на селскостопанското оборудване в стопанствата, по-специално що се отнася до инвентара за почвообработка и до оборудването за третиране с цел растителна защита, като например рекуператори на разтвора за пръскане. Счита се, че това изменение не оказва въздействие върху качеството на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Задължения за деклариране

Описание

С цел съгласуване с изменението на продуктовата спецификация на ЗНП „Muscadet“ относно изместването на момента на претакане, крайният срок за подаването на декларация за оттегляне към това наименование също се измества: сега тя може да се подаде не по-късно от 1 декември на годината, следваща годината на реколтата.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на географския кодекс

Описание

Общините от географския район са актуализирани в съответствие с официалния географски кодекс за 2025 г. Това изменение не променя географския район на наименованието.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Връзка

Описание

Частта относно връзката е изменена, за да се актуализират понякога датираните данни, описващи човешките фактори (брой на операторите, производствени площи, обеми).

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Препратки

Описание

Актуализирани са данните за контакт на Националния институт по произхода и качеството (INAO).

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Muscadet Sèvre et Maine“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Muscadet Sèvre et Maine“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукти

Бели вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Вината са бели.

Аромат

Те се характеризират с фин вкусов баланс между плътност и свежест и разгръщат комплексен букет от предимно плодови или флорални аромати.

Вкус

Продължителното отлежаване понякога им придава добър потенциал за стареене. Бутилират се внимателно, за да се запази и увеличи богатството от аромати.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

Вината, които се ползват от наименованието „sur lie“ („върху винификационна утайка“), обикновено се характеризират с балансиран вкус, ориентиран по-скоро към плътност, комплексен букет от аромати и могат да имат леко искрене поради остатъчния въглероден диоксид, образуван по време на алкохолната ферментация. За да запазят свежестта си, ароматното си богатство и ендогенния въглероден диоксид, те са защитени от окисляване по време на отлежаването. Тъй като съдържанието на въглероден диоксид е твърде високо за опаковане в гъвкави контейнери, вината се бутилират и изискват специално внимание при бутилирането.

Продължителното отлежаване понякога дава на вината добър потенциал за стареене, както например при вината с допълнително географско наименование:

— „Château-Thébaud“: тези вина обикновено се отличават с финес и елегантност на букета, вариращ между плодови, флорални и билкови аромати — характеристики, които се откриват във вкуса на солени, свежи и наситени вина;

— „Clisson“: тези вина обикновено се характеризират с много концентриран вкус и с интензивни аромати, най-вече плодови (узрели плодове, варени плодове);

— „Gorges“: тези вина най-често се отличават с мощна атака върху небцето, подчертана от киселинност и горчивина, както и от минерални или ментови аромати;

— „Goulaine“: тези вина обикновено разгръщат интензивен букет, доминиран от нотки на пресни, узрели и сушени плодове, както и флорални нюанси, и се отличават с баланс, плътност, много лека горчивина и впечатление за кадифена текстура на вкуса и дълъг послевкус;

— „Mouzillon-Tillières“: в началото на отлежаването тези вина са затворени, но след това често разгръщат интензивни флорални, цитрусови, билкови аромати, минерални нотки и нотки на ароматно печиво, с вкус, чиято концентрирана структура се поддържа от фин горчив послевкус и лека стипчивост;

— „Monnières-Saint Fiacre“: тези вина се отличават със силен аромат на узрели или захаросани плодове и балсамови нотки, докато на вкус разкриват широк и щедър профил, с маслен характер, балансиран от много лека горчивина;

— „Le Pallet“: тези вина често се отличават със сладък баланс на вкуса и много фин ароматен букет, доминиран от флорален компонент.

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Винаta са бели, сухи и тихи. Винаta се характеризират с: — минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 10 %; — минимално съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) 3 g/l; — максимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване 12 %. Стойностите за съдържание на обща киселинност, съдържание на общ серен диоксид във винаta и общо действително алкохолно съдържание са в съответствие с определените в нормативната уредба на ЕС прагове. Винаta са бели, сухи и тихи.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или винаta, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

-

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Лозята са с минимална гъстота на засаждане 5 000 растения на хектар. Междуредието е по-малко или равно на 2,20 m, а разстоянието между растенията в реда е между 0,90 и 1,10 m. Лозите се подрязват с най-много 12 пъпки на растение: — било с къса резитба с къси плодни пръчки при максимум 5 къси плодни пръчки на растение, — било с резитба във формировка единичен или двоен Гюйо. Резитбата приключва преди развиване на пъпките на лозите или 5-ти фенологичен стадий по скалата на Айххорн и Лоренц. Какъвто и да е начинът на резитба, лозите могат да бъдат зарязани така, че да имат и 4 допълнителни пъпки на растение, при условие че на фенологичния стадий, който съответства на 11 или 12 листа, броят на плодните пръчки за годината на растение е по-малък или равен на 12.

Винопроизводствена практика

-

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Всяка топлинна обработка на гроздето при температура под -5° C е забранена. След обогатяване винаta имат общо алкохолно съдържание в обемни проценти, което не надвишава 12 %. Те отлежават върху фина винификационна утайка от края на алкохолната ферментация и поне до 1 март в годината след годината на реколтата. Те все още са върху фината винификационна утайка при бутилирането или първото им изпращане извън винарските изби. Освен разпоредбите, посочени по-горе, по отношение на енологичните практики при тези вина се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/вид

Бели вина

Максимален добив:

Максимален добив:	66
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (вината)**

— Melon B

9. **Кратко определение на определения географски район**

1 — *Географски район*

а) Всички етапи на производство се извършват в географския район, одобрен от Националния институт по произхода и качеството на заседанието на компетентния национален комитет на 15 юни 2017 г. Периметърът на този район включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията на следните общини или части от общини въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г.:

— Департамент Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (частично), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (само за територията на делегирана община La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (частично), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (частично), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (частично), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (частично), Vallet, Vertou.

— Департамент Maine-et-Loire: Sèvremoine — само за територията на делегирани общини Saint-Crespin-sur-Moine и Tillières.

— Департамент Vendée: Cugand-la-Bernardière — само за територията на делегирана община Cugand (частично), Montaigu-Vendée — само за територията на делегирана община (частично).

Националният институт по произхода и качеството депозира в кметствата на частично включените общини графичните документи, с които се установяват границите на така одобрения географски район. Тези графични документи са достъпни на уебсайта на Националния институт по произхода и качеството.

б) Всички етапи от производството на вината, за които могат да се използват допълнителните географски наименования „Château-Thébaud“, „Clisson“, „Gorges“, „Goulaine“, „Monnières — Saint-Fiacre“, „Mouzillon — Tillières“ и „Le Pallet“, се извършват в географските райони, одобрени от Националния институт по произхода и качеството на заседанията на компетентния национален комитет на 3 май 2017 г. и 5 септември 2019 г.

Периметърът на тези райони включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията на тези общини или части от общини въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г., които са посочени в продуктовата спецификация.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

С грубата си текстура, дължаща се на древните скали, почвите на географския район осигуряват ранен старт на вегетационния период на лозите и ограничават последващото им развитие. Меките зими подпомагат това ранно съзряване, а лятното слънцегреене и морските ветрове предпазват растенията от болести. Тези почви осигуряват умерено и редовно снабдяване с вода на лозите, гаранция за добра зрялост, благодарение на намаления воден резерв и раздробяването им, което позволява вкореняване в дълбочина. През вековете изборът на раннозреещия сорт Melon B се е наложил в този контекст, особено при положение че умерените летни температури на географския район са идеални за запазване на свежестта и ароматите, които се разгръщат във вината, произведени от този деликатен сорт бяло грозде.

Дългата история на лозарството в посочения географски район, характерната му ранна специализация и гъстота на лозите, които го характеризират, отдавна са допринесли за споделянето на практики. Водени от желанието да защитят автентичността на своите продукти, през 1936 г. производителите получават признаване на контролираното наименование за произход, което е сред първите контролирани наименования за произход във Франция, в края на процес, започнат през 1920 г.

Придобитите умения позволяват на операторите да контролират производството и да събират гроздето здраво и напълно узряло. Винифицирани в съответствие с местната традиция, вината отлежават върху фините си винификационни утайки до експедирането или бутилирането, без претакане. Благодарение на меките зимни температури в географския район, което подпомага взаимодействието с утайките, вината продължават да се подобряват по време на отлежаването и разкриват по-голямо богатство на вкуса още от следващата пролет. Внимателното бутилиране позволява да се запазят съществените характеристики на вината, като определени аромати продължават да се развиват след бутилирането. Тези умения, напълно пригодени към потенциала на естествената среда и сорта Melon B, позволяват на ароматните молекули, образувани по време на ферментацията, и на прекурсорите на гликозидните аромати да се разгърнат напълно във вината.

Бутилирани преди настъпването на лятото през втората година след годината на реколтата, вината с контролираното наименование за произход, допълнено с обозначението „sur lie“, запазват характерната си свежест, понякога подчертана от леко искрене в резултат от остатъчния въглероден диоксид, образуван по време на винификацията. За да се избегне окисляване, тези вина се бутилират директно в географския район или в областта в непосредствена близост. Тази традиционна практика, която свежда до минимум манипулирането на продуктите, е напълно приспособена, така че да запази деликатните ароматни съединения на вината.

Разнообразието на скалите и почвите, получени от тях, топографските вариации и климатичните нюанси, свързани с разстоянието на лозарските зони от водоизточниците, отчасти обясняват комплексността на ароматите във вината. Използването на многообразието на природната среда в съчетание със строгите винопроизводствени практики дава възможност да се идентифицират спецификите и да се популяризират допълнителни географски наименования, които представляват перлата на контролираното наименование за произход:

— „Château-Thébaud“ — поради западното си изложение по възвишенията над река Maine, територията осигурява климат, благоприятстващ ранното зреене, а почвите ѝ, образувани на базата на гнайс и гранодиорит, позволяват дълбоко вкореняване на лозите и водят до производството на мъст, богата на органични киселини, които след дълго отлежаване създават фини и наситени вина, с характерна свежест и минералност;

— „Clisson“ — на тази територия взаимодействията между сравнително късен климат, плитки пясъчни почви, образувани на базата на гранит, стръмни склонове над реките Sèvre и Maine и практики, ориентирани към търсене на висока зрялост и дълго отлежаване върху фините винификационни утайки, придават на вината богатството на вкуса и характерните плодови аромати;

— „Gorges“ — глинестите почви на тази територия, образувани от измененията на габро, и сравнително късният местен климат, съчетани с беритбата на гроздето преди пълна технологична зрялост и след това отлежаване на вината за дълго време в редукционна среда върху фините винификационни утайки, са в основата на буйния характер на вкуса и много свежата минералност на аромата;

— „Goulaine“ — почвите на тази територия, развити върху леко изменени метаморфни скали, и изключително умереният климат поради близостта на Лоара и блатата, благоприятстват бързото узряване на гроздето, което, благодарение на ранното бране при пълна зрялост, дава изразителни, балансирани и пивки вина с аромати на пресни и сушени плодове;

— „Monnières-Saint Fiacre“ — тази територия е разположена на хълмовете и склоновете по протежението на река Sèvre, а почвите ѝ, развити върху гнайс с ниска киселинност, раздробени или изменени, водят до бавна кинетика на зреене, което позволява висока зрялост в основата на богати вина с мощен аромат с нотки на узрели плодове, които постепенно преминават към захаросани плодове;

— „Mouzillon-Tillières“ — тази територия е разположена в източната част на лозовите масиви, където взаимодействието между по-континентален климат и песъчливо-глинести почви, образувани върху леко изменено габро, благоприятства достигане на висока зрялост, което води до вина, които след внимателно отлежаване с времето разгръщат интензивни аромати, с нотки на ароматно печиво и на подправки, както и плодови и флорални нотки;

— „Le Pallet“ — на тази територия дългата традиция на лозарството и сплотеността на производителите позволяват създаване на умения за максимално използване на потенциала на гроздето, събрано при пълна зрялост върху каменисти и напукани почви, определящи хармоничността на вкуса на вината и финеса на техните флорални аромати.

Операторите са се научили да запазват ароматните характеристики на тези предназначени за отлежаване вина, като свеждат до минимум контакта с кислорода във въздуха по време на бутилирането. За тази цел и в съответствие с местната традиция тези вина се бутилират в самите винарски изби.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Опаковане в определения географски район

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Вината, на които може да се поставя обозначението „sur lie“, се опаковат в определения географски район. За да се запазят характеристиките им, които произтичат от метода на винификация и на отлежаване, по-специално свежестта им, комплексният им аромат и лекото искрене, което се дължи на съдържанието им на ендогенен въглероден двуокис, с цел да се ограничат преливанията им, вината, които могат да се ползват с обозначението „sur lie“, се бутилират в географския район или в областта в непосредствена близост между 1 март в годината след годината на реколтата и 30 юни във втората година след годината на реколтата.

Този специфичен метод на отлежаване придава плътност и маслености на вината, по-специално чрез обогатяване с манопротеини и други съединения, получени в резултат на автолизата на клетъчните стени на дрождите. Този метод се основава на липсата на манипулация на вината и поддържането им в атмосфера, богата на въглероден диоксид, чрез силно ограничаване на явленията окисляване и отделяне на летливи съединения. Тъй като съдържанието на въглероден диоксид е твърде високо за опаковане в гъвкави контейнери, вината се бутилират и изискват специално внимание при бутилирането. Вината все още са върху финитe винификационни утайки при опаковането или първото им изпращане извън винарските изби.

Заглавие на изискването/дерогацията

Област в непосредствена близост

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и приготвянето на вината и за винификацията, приготвянето, отлежаването и опаковането на вината, които могат да се ползват с обозначението „sur lie“, обхваща територията на посочените в продуктовата спецификация общини от департаментите Loire-Atlantique, Maine-et-Loire и Vendée.

Всички етапи от производството на вината, за които могат да се използват допълнителните географски наименования „Château-Thébaud“, „Clisson“, „Gorges“, „Goulaine“, „Monnières — Saint-Fiacre“, „Mouzillon — Tillières“ и „Le Pallet“, се извършват в географските райони, одобрени от Националния институт по произхода и качеството на заседанията на компетентния национален комитет на 3 май 2017 г. и 5 септември 2019 г.

В съответствие с член 5, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията районът в непосредствена близост съответства на зона в непосредствена близост до съответния определен район.

Заглавие на изискването/дерогацията

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено с обозначението „sur lie“ при вината, които изпълняват условията на производство, определени за това обозначение в продуктовата спецификация. Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено с географското наименование „Vin de Loire“ съгласно определените в продуктовата спецификация правила за използване на това географско наименование. Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено с допълнителните географски наименования „Clisson“, „Gorges“, „Le Pallet“, „Château-Thébaud“, „Goulaine“, „Monnières – Saint-Fiacre“ и „Mouzillon – Tillières“ за вината, отговарящи на условията на производство, определени за тези допълнителни географски наименования в продуктовата спецификация. Размерите на буквите на обозначението „sur lie“ и на географското наименование „Vin de Loire“ са по-малки или равни, както на височина, така и на ширина или на дебелина, на размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход. Вината, които се ползват от обозначението „sur lie“ или от допълнителните географски наименования „Clisson“, „Gorges“ и „Le Pallet“, се представят с посочване на годината на реколтата. Допълнителните географски наименования се изписват в същото визуално поле като името на контролираното наименование за произход. Размерите на буквите, с които се изписват, са равни както на височина, така и на ширина или дебелина на размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход. Върху етикетите на вината, които не се ползват от допълнително географско наименование, може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че: — става въпрос за включена в кадастъра местност; — тя е посочена в декларацията за реколтата. Името на включената в кадастъра местност е отпечатано с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина или дебелина половината от размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход. То фигурира в същото визуално поле като името на контролираното наименование за произход.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-55d03fa0-d4a5-4687-81e0-55c6353e73e2