C/2026/1949

1.4.2026

**Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27** [1]

(C/2026/1949)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

**(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)**

**»Muscadet Sèvre et Maine«**

**EU-referencenummer: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026**

1. **Produktets betegnelse**

»Muscadet Sèvre et Maine«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

*Navn*

Ministeriet for landbrug og fødevaresuveænitet

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Muscadet Sèvre et Maine« vedrører ikke følgende tre eksempler på en EU-ændring, der:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

*Titel*

Mærkning

*Beskrivelse*

Producentsammenslutningen for betegnelsen besluttede derfor at klassificere vinene under den bredere geografiske betegnelse »Vin de Loire« i stedet for »Val de Loire«.

Dette følger de kommunikationsprincipper, som producenterne af Loire-vine har vedtaget.

Formålet er at gøre denne identitet mere tydelig og bedre tilpasset de vine, der produceres af erhvervsdrivende i området.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Tilføjelse af bestemmelser om miljøvenligt landbrug

*Beskrivelse*

Der er blevet tilføjet to landbrugsmiljøbestemmelser til produktspecifikationen for betegnelsen: kontrol af vegetationen mellem rækkerne samt en ordning vedrørende ændring af undergrundens morfologi. Målet er at gøre betegnelsen mere bæredygtig i lyset af klimaændringerne og de høje samfundsmæssige forventninger.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Start på vinhøsten

*Beskrivelse*

Producentsammenslutningen for betegnelsen ønsker at ophæve høstforbuddet for at forenkle den administrative forvaltning, samtidig med at kontrollen af druernes modenhed opretholdes.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Opbindingshøjde

*Beskrivelse*

Kravet om en minimums- eller maksimumshøjde for trådene afhængig af opbindingsmetoden udgår. Som følge af den globale opvarmning er denne bestemmelse ikke længere relevant for betegnelsen, idet bladhøjden, som påvirker forholdet mellem frugt og blade, er tilstrækkelig.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Aftapning af vine med angivelsen »sur lie«

*Beskrivelse*

Formålet med fristen for aftapning af vine med angivelsen »sur lie« (på bærme) er at skabe større fleksibilitet og tilpasse sig til den faktiske praksis blandt erhvervsdrivende. Som følge heraf flyttes fristen for aftapning til den 30. juni i år N + 2.

For at skabe større klarhed og tydelig segmentering adskilles de tekniske fremstillingsmetoder for vine med angivelsen »sur lie« nu fra vine med supplerende geografiske betegnelser for at undgå forvirring. Producentsammenslutningen for betegnelsen anerkender, at vine med supplerende geografiske betegnelser i praksis generelt aftappes efter lagring på mindst 24 måneder, selv om den nuværende minimumsvarighed er fastsat til 18 måneder. Den foreslår derfor at harmonisere minimumsperioden for lagring for alle vine med supplerende geografiske betegnelser til den 1. oktober i år N+2.

I dag driver et stigende antal vinproducenter med betegnelsen også en handelsvirksomhed og har organiseret deres aktiviteter, blandt andet ved at samle aftapningsudstyr på tværs af flere bedrifter. Desuden betyder uforudsigelige vejrforhold, at de mængder, der er tilgængelige som propvine på ejendommen, ofte ikke er tilstrækkelige til at opfylde kravene fra store distributionsvirksomheder. Det er derfor nødvendigt at samle vine fra flere bedrifter for at skabe større partier.

I denne forbindelse anses reglen om aftapning på vingården for forældet. Den tekniske udvikling inden for transport, især anvendelsen af køletanke, gør det nu muligt at bevare vinens kvalitet under transport.

Det område, der er godkendt til aftapning af vine med angivelsen »sur lie«, og som tidligere var begrænset til den enkelte bedrift, er nu udvidet til at omfatte hele det geografiske område for betegnelsen samt nærliggende områder.

Afsnittet om tilknytning til det geografiske område er blevet revideret for at sikre sammenhæng.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Analysestandarder

*Beskrivelse*

Den maksimale grænseværdi for flygtige syrer udgår af produktspecifikationen.

Producentsammenslutningen for betegnelsen påpeger, at det kan være vanskeligt at opretholde flygtige syrer på 10 meq/l (0,49 g/l $H_2SO_4$) under langvarig lagring, som undertiden kan vare 8-10 år. Den tærskel, der er fastsat i de generelle forordninger (18 meq/l eller 0,88 g/l $H_2SO_4$), vurderes derfor at være mere passende, især i lyset af global opvarmning, længere lagring af disse komplekse og rige vine samt ændrede forbrugerforventninger.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Beplantningstæthed

*Beskrivelse*

Beplantningstætheden er reduceret til 5 000 vinstokke pr. hektar.

Formålet med denne reduktion er at harmonisere tætheden mellem alle beskyttede oprindelsesbetegnelser i vindyrkningsområderne omkring Nantes. Det gør det samtidig muligt at undgå en stigning i antallet af landbrugsmateriel på bedrifterne, især jordbearbejdningsredskaber og behandlingsudstyr som opsamlingspaneler. Denne ændring vurderes ikke at påvirke produktets kvalitet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Indberetningsforpligtelser

*Beskrivelse*

I overensstemmelse med ændringen af produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Muscadet« vedrørende aftapningsforsinkelsen er fristen for anmeldelse af overgang til denne betegnelse ligeledes udskudt: Den kan nu foretages senest den 1. december året efter høståret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Opdatering af den geografiske kode

*Beskrivelse*

Kommunerne i det geografiske område er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode for 2025. Det geografiske område for betegnelsen forbliver uændret trods denne ændring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Tilknytning

*Beskrivelse*

Afsnittet om tilknytning er blevet ændret for at opdatere de tidligere data om menneskelige faktorer – såsom antal erhvervsdrivende, produktionsområder og mængder.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

*Titel*

Referencer

*Beskrivelse*

Kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) er blevet opdateret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

**Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin**

**»Muscadet Sèvre et Maine«**

**EU-referencenummer: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026**

1. **Betegnelse(r)**

»Muscadet Sèvre et Maine«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

*Vinavlsprodukt*

Hvidvine

*Organoleptiske egenskaber*

Udseende

Der er tale om hvidvine.

Aroma/duft

Vinene har en fin afbalanceret rund og frisk smag og udvikler en kompleks bouquet med fremherskende frugt- eller blomsteraromaer.

Smag

En lang lagringsperiode gør undertiden vinene meget gemmeegnet. De aftappes omhyggeligt på flasker for at bevare og forstærke den righoldige aroma.

*Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber*

Vine med angivelsen »sur lie« har en rund smag i fin balance med en mere kompleks bouquet, og de kan være let perlende på grund af den overskydende kuldioxid fra alkoholgæringen. For at bevare deres friskhed og aromatiske rigdom og den endogene kuldioxid er de beskyttet mod iltning under lagringen. Da indholdet af kuldioxid er for højt til aftapning i bløde beholdere, aftappes de på flasker, og der skal udvises særlig omhu ved aftapningen.

En lang lagringsperiode gør undertiden vinene meget gemmeegnede som vine med en supplerende geografisk betegnelse:

— »Château-Thébaud«, hvis vine normalt er kendetegnet ved en fin og elegant bouquet af frugt- og blomsteraromaer og aromaplanter, et kendetegn, der giver vinene en salt, frisk og blød smag

— »Clisson«, hvis vine generelt er kendetegnet ved en meget koncentreret smag og intense aromaer, især frugtaromaer (modne frugter, kogte frugter)

— »Gorges«, hvis vine ofte er kendetegnet ved en meget kraftig smag, som forstærkes af en smag af syrlighed og bitterhed, mineraler og mentol

— »Goulaine«, hvis vine ofte har en intens bouquet med fremherskende noter af friske, modne og tørrede frugter og blomsternuancer og er kendetegnet ved deres balance, rundhed, en ganske let bitterhed og en lang blød eftersmag i munden

— »Mouzillon – Tillières«, hvis unge vine er for skarpe, har efterfølgende ofte intense aromaer af blomster, citrusfrugter, aromatiske urter, og noter af briocher og mineraler med en koncentreret smag, der forstærkes af en let bitter eftersmag

— »Monnières – Saint-Fiacre«, hvis vine ofte adskiller sig fra hinanden ved deres kraftige smag af modne eller kandiserede frugter og balsamiske noter med en fyldig flødeagtig, let bitter smag

— »Le Pallet«, hvis vine ofte adskiller sig ved deres sødlige smag og meget fine aromatiske bouquet med fremherskende blomsternoter.

*Analytiske kendetegn*

| | |
|---|---|
| Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): | - |
| Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): | - |
| Minimalt totalt syreindhold: | - |
| Enhed for minimalt totalt syreindhold: | – |
| Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): | - |
| Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): | - |

*Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn*

Der er tale om tørre og stille hvidvine. Vinene har følgende egenskaber: – et naturligt alkoholindhold på mindst 10 % – et maksimalt indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på 3 g/l – et totalt maksimalt alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse på 12 %. Værdierne for det totale syre- og svovldioxidindhold og det totale alkoholindhold svarer til det, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne. Der er tale om tørre og stille hvidvine.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

## 7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

-

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Beplantningstætheden er mindst 5 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne må højst være 2,20 meter, og afstanden mellem vinstokkene i den samme række skal være mellem 0,90 meter og 1,10 meter. Vinplanterne beskæres på følgende måder med højst 12 skud pr. vinstok: – enten ved kort sporebeskæring med højst 5 grene pr. vinstok – eller ved enkelt eller dobbelt Guyotbeskæring. Beskæringen afsluttes før knopbrydningen eller stadium 5 på Eichhorn-Lorentz-skalaen. Uanset beskæringsmetoden kan vinstokkene beskæres med 4 yderligere knopper pr. vinstok, såfremt årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok på det fænologiske stadium svarende til 11-12 blade er mindre end eller lig med 12.

Vinfremstillingsmetode

-

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Enhver varmebehandling af vinhøsten på under -5 °C er ikke tilladt. Efter berigelse er vinenes totale alkoholindhold højst 12 % vol. Vinen lagres på lette vinbærme efter afslutningen af alkoholgæringen som minimum indtil den 1. marts året efter høsten. Vinen er lagret på lette vinbærme på tidspunktet for aftapning eller den første afsendelse fra vinkælderen. Foruden ovennævnte bestemmelser skal vinen, hvad angår ønologisk fremgangsmåde, opfylde samtlige krav, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne og i den franske lov om landbrug og fiskeri (»Code rural et de la pêche maritime«).

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategorier/sorter/typer:

Hvidvine

Maksimalt udbytte:

| | |
|---|---|
| Maksimalt udbytte: | 66 |
| Maksimal virkningsgrad: | hektoliter/ha |

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Melon B

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

1. *Det geografiske område*

a) Alle etaper af produktionen finder sted i det geografiske område, der er godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet) på mødet i det nationale udvalg den 15. juni 2017. Dette område omfatter på datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af denne produktspecifikation af følgende kommuner eller dele af kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode for 2025:

— Departementet Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (delvist), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (kun området for den delegerede kommune La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (delvist), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (delvist), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (delvist), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (delvist), Vallet og Vertou.

— Departementet Maine-et-Loire: Sèvremoine (kun området for de delegerede kommuner Saint-Crespin-sur-Moine og Tillières).

— Departementet Vendée: Cugand-la-Bernardière kun for den delegerede kommune Cugand (delvist), Montaigu-Vendée (kun området for den delegerede kommune Saint-Hilaire-de-Loulay) (delvist).

Institut national de l'origine et de la qualité sender de grafiske dokumenter, der angiver afgrænsningen af det godkendte geografiske område, til rådhusene i de kommuner, hvor en del af kommunen indgår i området. Disse dokumenter findes på Institut national de l'origine et de la qualité's hjemmeside.

b) Alle etaper af produktionen af vine med de supplerende geografiske betegnelser »Château-Thébaud«, »Clisson«, »Gorges«, »Goulaine«, »Monnières – Saint-Fiacre«, »Mouzillon-Tillières« og »Le Pallet« finder sted i de geografiske områder, der er godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité på møderne i det kompetente nationale udvalg den 3. maj 2017 og den 5. september 2019.

Disse geografiske områder udgøres, på datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af denne produktspecifikation, af følgende kommuner eller dele af kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode for 2025, som kan ses i produktspecifikationen.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

*Vinavlsproduktets kategori*

1. Vin

*Sammenfatning af tilknytningen*

På grund af de gamle bjergarters grove struktur sikrer jorden i det geografiske område en tidlig igangsættelse af vinstokkens vækstcyklus og begrænser dens kraft. De milde vintre forstærker denne tidlige start, og om sommeren beskytter solen og havvinden plantevæksten mod sygdomsangreb. Disse jordbundsforhold sikrer en moderat og regelmæssig vandtilførsel til vinstokken og en god modning på grund af jordens begrænsede vandreserve og sprækkedannelse, som gør det muligt for planterne at slå dybe rødder. Op igennem århundrederne er den tidlige druesort melon B blevet udbredt, især fordi de tempererede sommertemperaturer i det geografiske område er ideelle for bevarelsen af den friskhed og aroma, der karakteriserer vine, som er fremstillet af denne delikate hvide druesort.

Det geografiske områdes lange dyrkningshistorie, den tidlige specialisering og de mange vinmarker, der kendetegner området, har skabt grundlag for en mangeårig fælles praksis. For at beskytte ægtheden af deres produkter fik producenterne i 1936 efter en proces, der blev indledt i 1920'erne, anerkendt deres produkter som en af de første kontrollerede oprindelsesbetegnelser i Frankrig.

Deres knowhow gør det muligt for de erhvervsdrivende at styre produktionen og høste sunde fuldmodne druer. Vinen, der fremstilles i overensstemmelse med lokal praksis, lagres på lette vinbærme indtil afsendelsen eller aftapningen på flaske uden anden aftapning. På grund af de milde vintertemperaturer i det geografiske område, som er gunstige for lagring på vinbærme, udvikles vinen fortsat under hele lagringen og får en meget fyldig smag foråret efter. En omhyggelig aftapning på flaske gør det muligt at bevare vinens væsentlige kendetegn, da nogle aromaer fortsat udvikler sig efter aftapningen. Denne knowhow, som er perfekt tilpasset det naturlige miljøs og melon B-druesortens potentiale, sikrer, at duftmolekyler dannet under gæringen og glycoside aromaforstadier kommer fuldt ud til udtryk i vinene.

Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse suppleret med betegnelsen »sur lie« aftappes på flasker før sommeren i løbet af det andet år efter høsten og bevarer således deres karakteristiske friskhed, som undertiden understreges af en let perlen, der skyldes den overskydende kuldioxid fra vinfremstillingen. For at undgå enhver iltning aftappes vinene direkte i det geografiske område eller i området i umiddelbar nærhed. Denne traditionelle praksis, som minimerer håndteringen af produkterne, er særdeles velegnet til at bevare vinenes delikate aromaer.

De mange forskellige bjergarter og jordtyper, de topografiske variationer og klimavariationerne, der hænger sammen med vinmarkernes afstand fra vand, forklarer til dels vinenes aromatiske kompleksitet. Udnyttelsen af det naturlige miljøs mangfoldighed kombineret med en krævende vinfremstillingspraksis har gjort det muligt at identificere særlige kendetegn og fremme supplerende geografiske betegnelser, som er perler blandt vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse:

— »Château-Thébaud«, hvis vestlige beliggenhed på forbjerget langs Maine skaber gunstige klimaforhold, der fremmer tidlig modning, og hvor jorden, som består af gnejs og grandiorit, giver vinstokken mulighed for at slå dybe rødder, fremstiller druemost, der er rig på organiske syrer, og som efter en lang modningsperiode anvendes til fremstilling af udsøgte og spændstige vine med noter af friskhed og mineralske aromaer

— »Clisson«, hvor vekselvirkningen mellem klimaforhold, der giver en forholdsvis sen modning, en ikke særlig dyb sandjord, der er dannet på granit, de markante skråninger på bjergsiderne langs Sèvre og Maine og en praksis med fokus på høj modenhed og en lang lagringsperiode på lette vinbærme, giver vinene en fyldig smag med karakteristiske frugtaromaer

— »Gorges«, hvis lerholdige jord, der er dannet af forvitret gabbro, og de lokale klimaforhold, der giver en forholdsvis sen modning, kombineret med en praksis, hvor druerne høstes, inden de er helt teknisk modne, hvorefter vinene lagres længe i et reducerende miljø på lette vinbærme, giver vinene en kraftig smag med friske mineralske aromaer

— »Goulaine«, hvor jorden, som er dannet på kun let ændrede metamorfe bjergarter i et stærkt tempereret klima tæt på Loire og moseområdet, der fremmer en hurtig modning af druerne, som høstes tidligt, når de er fuldmodne, giver kraftfulde, afbalancerede og bløde vine med aromaer af frisk og tørret frugt

— »Monnières – Saint-Fiacre«, som er beliggende på høje og skrænter langs Sèvre, hvor jorden er dannet på let sur gnejs, der kun er let forvitret eller ændret, hvilket medfører en langsom modningsproces, som gør det muligt at opnå meget modne druer, der anvendes til fremstilling af fyldige og kraftige vine med noter af modne og kandiserede frugter

— »Mouzillon – Tillières« øst for vinmarkerne, hvor vekselvirkningen mellem et mere kontinentalt klima og en sandblandet lerjord, der er dannet på let ændret gabbro, fremmer en hurtig modning, der giver vine, som over tid og efter en omhyggelig lagring får en intens aroma med noter af briocher, krydderier, frugter og blomster

— »Le Pallet«, hvor den mangeårige tradition med vinfremstilling og producenternes samhørighed har gjort det muligt at opbygge en knowhow og drage fuld nytte af de høstede fuldmodne druer på den stenede og krakkede jord, der er afgørende for vinens harmoniske smag og sarte blomsteraromaer.

Producenterne har lært at bevare vinens aromatiske egenskaber ved at minimere enhver kontakt med ilten i luften under aftapningen. Disse vine aftappes derfor på flasker i vinkældrene i overensstemmelse med lokal praksis.

11. **Yderligere gældende krav**

*Kravets/fravigelsens overskrift*

Emballering i det afgrænsede geografiske område

*Retlig ramme*

National lovgivning

*Type yderligere krav/undtagelse*

Emballering i det afgrænsede geografiske område

*Beskrivelse af kravet/undtagelsen*

Vine, der kan opnå benævnelsen »sur lie«, aftappes i det afgrænsede område. For at bevare de egenskaber, der kendetegner metoden for fremstilling og lagring af vin, navnlig deres friskhed, deres komplekse aromaer og den let perlende karakter, der skyldes indholdet af endogen kuldioxid, aftappes vine, der kan opnå betegnelsen »sur lie«, på flasker i det geografiske område eller i området i umiddelbar nærhed fra den 1. marts i året efter høsten og den 30. juni i det andet år efter høsten for at begrænse omtapningen.

Denne særlige form for lagring giver vinene rundhed og fyldighed, navnlig ved berigelse med mannoproteiner og andre forbindelser fra autolyse af gærcellevæggene. Denne metode forudsætter, at vinen ikke håndteres, og at den lagres i kuldioxidholdige omgivelser, hvilket begrænser iltningen og udslippet af flygtige forbindelser kraftigt. Da indholdet af kuldioxid er for højt til aftapning i bløde beholdere, aftappes de på flasker, og der skal udvises særlig omhu ved aftapningen. Vinen er stadig lagret på lette vinbærme på tidspunktet for aftapning eller den første afsendelse fra vinkælderen.

*Kravets/fravigelsens overskrift*

Område i umiddelbar nærhed

*Retlig ramme*

National lovgivning

*Type yderligere krav/undtagelse*

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

*Beskrivelse af kravet/undtagelsen*

Det område i umiddelbar nærhed, som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling og forarbejdning af vin og fremstilling, forarbejdning, lagring og aftapning af vin, der kan opnå betegnelsen »sur lie«, består af parceller i følgende kommuner i departementerne Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire og Vendée, som angivet i produktspecifikationen.

Alle etaper af produktionen af vine med de supplerende geografiske betegnelser »Château-Thébaud«, »Clisson«, »Gorges«, »Goulaine«, »Monnières – Saint-Fiacre«, »Mouzillon-Tillières« og »Le Pallet« finder sted i de geografiske områder, der blev godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité på møderne i det kompetente nationale udvalg den 3. maj 2017 og den 5. september 2019.

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 svarer området i umiddelbar nærhed til et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område.

*Kravets/fravigelsens overskrift*

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

*Retlig ramme*

National lovgivning

*Type yderligere krav/undtagelse*

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

*Beskrivelse af kravet/undtagelsen*

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med betegnelsen »sur lie« for vin, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for denne betegnelse i produktspecifikationen. Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres af den geografiske betegnelse »Val de Loire« i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser om anvendelsen af denne geografiske betegnelse. Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med de supplerende geografiske betegnelser »Clisson«, »Gorges«, »Le Pallet«, »Château-Thébaud«, »Goulaine«, »Monnières – Saint-Fiacre« og »Mouzillon – Tillières« for vine, der opfylder produktionsbetingelserne for disse supplerende geografiske betegnelser i produktspecifikationen. Størrelsen på skrifttegnene for angivelsen »sur lie« og for den geografiske betegnelse »Vin de Loire« er både i højde, bredde og tykkelse mindre end eller lig med størrelsen på de skrifttegn, der udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. For vine med betegnelsen »sur lie« eller de supplerende geografiske betegnelser »Clisson«, »Gorges« og »Le Pallet« angives årgangen. De supplerende geografiske betegnelser anbringes i samme synsfelt som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Størrelsen på skrifttegnene er både i højde, bredde og tykkelse den samme som størrelsen på de skrifttegn, der udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Navnet på den mindste geografiske enhed kan fremgå af etiketten på vine uden en kontrolleret oprindelsesbetegnelse, forudsat at: – det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet – navnet fremgår af høstanmeldelsen. Størrelsen på skrifttegnene for den navngivne matrikelregistrerede lokalitet må hverken i højde, bredde eller tykkelse være større end halvdelen af størrelsen på de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Den skal placeres i samme synsfelt som den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

**Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen**

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