C/2026/1949

1.4.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/1949)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Muscadet Sèvre et Maine“

EU-Nr. PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Muscadet Sèvre et Maine“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen im Sinne der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Muscadet Sèvre et Maine“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung hat beschlossen, die Weine nach einer größeren geografischen Einheit zu benennen und statt „Val de Loire“ die Angabe „Vin de Loire“ zu verwenden.

Dies ist auf die von den Erzeugern von Loire-Weinen beschlossene Neuausrichtung der Öffentlichkeitsarbeit zurückzuführen.

Das Ziel besteht darin, die Identität leichter erkennbar zu machen und besser an die tatsächlichen Umstände der Weinerzeugung im Loire-Becken anzupassen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme von Agrarumweltbestimmungen

Beschreibung

Die Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung wurde um zwei Agrarumweltbestimmungen ergänzt: die Kontrolle der Vegetation zwischen den Rebzeilen und eine Bestimmung über die Veränderung der Morphologie des Untergrunds. Damit soll die Nachhaltigkeit der Ursprungsbezeichnung mit Blick auf den Klimawandel und die hohen gesellschaftlichen Erwartungen gestärkt werden.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Beginn der Weinlese

Beschreibung

Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung möchte den festgelegten Zeitpunkt für den Weinlesebeginn abschaffen, um den Verwaltungsaufwand zu verringern, wobei der Reifegrad der Trauben weiterhin kontrolliert werden soll.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Höhe der Drahtrahmen

Beschreibung

Die Maßnahme, die je nach Erziehungssystem eine minimale und eine maximale Höhe der Drahtrahmen festlegt, wird gestrichen. Angesichts der globalen Erwärmung ist diese Bestimmung für die Bezeichnung nicht mehr relevant, und die Laubwandhöhe als bestimmender Faktor für das Blatt-Frucht-Verhältnis bereits ausreichend.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Abfüllung von Weinen mit der Zusatzangabe „sur lie“ (auf der Hefe)

Beschreibung

Was den Stichtag für die Abfüllung von Weinen mit der Zusatzangabe „sur lie“ betrifft, ist das Ziel, für mehr Flexibilität zu sorgen und die Maßnahme an die tatsächlichen Gepflogenheiten der Winzer anzupassen. Daher wird die Frist für die Abfüllung auf den 30. Juni des Jahres N+2 verschoben.

Für mehr Klarheit und eine bessere Strukturierung werden die technischen Verfahren zur Erzeugung von Weinen mit der Zusatzangabe „sur lie“ nun von denen für Weine mit ergänzender geografischer Bezeichnung unterschieden, um Verwirrung zu vermeiden. Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung stellt fest, dass Weine mit ergänzender geografischer Bezeichnung in der Praxis üblicherweise nach einem Ausbau von mindestens 24 Monaten abgefüllt werden, obwohl die derzeitige Mindestausbaudauer 18 Monate beträgt. Daher schlägt sie vor, das Ende der Mindestausbaudauer für alle Weine mit ergänzender geografischer Bezeichnung auf den 1. Oktober des Jahres N+2 festzulegen.

Heutzutage sind immer mehr Winzer der Ursprungsbezeichnung auch im Handel tätig und haben ihre Organisationsstruktur weiterentwickelt, insbesondere durch die gemeinsame Nutzung von Abfüllanlagen durch mehrere Betriebe. Aufgrund von Klimaschwankungen reichen die verfügbaren Mengen abgefüllten und verkaufsfertigen Weins, die auf den Weingütern lagern, darüber hinaus häufig nicht aus, um den Bedarf großer Einzelhandelsunternehmen zu decken. Daher muss es möglich sein, Weine aus mehreren Betrieben zu verschneiden, um größere Partien zu erhalten.

In diesem Zusammenhang erscheint die Vorschrift, die eine Abfüllung in den Kellereien vorsieht, überholt. Dank technischer Entwicklungen beim Transport, insbesondere der Verwendung von Kühltanks, kann nun sichergestellt werden, dass die Qualität der Weine während des Transports erhalten bleibt.

Das für die Abfüllung zugelassene Gebiet, das für Weine mit der Angabe „sur lie" bisher auf den Betrieb beschränkt war, wird daher auf das geografische Gebiet der Ursprungsbezeichnung sowie auf das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft ausgeweitet.

Der Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wird entsprechend geändert.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Analysestandards

Beschreibung

Der Höchstwert für den Gehalt an flüchtiger Säure wird aus der Produktspezifikation gestrichen.

Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung gibt an, dass es bei einer langen Ausbaudauer (mitunter 8 bis 10 Jahre), schwierig sein kann, den Gehalt an flüchtiger Säure bei 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) zu halten. Demgegenüber erscheint der in den allgemeinen Vorschriften festgelegte Höchstwert (18 meq/l oder 0,88 g/l H_2SO_4) letztlich besser geeignet, insbesondere angesichts der Auswirkungen der Erderwärmung, der längeren Ausbaudauer für diese komplexen und reichhaltigen Weine sowie der veränderten Verbrauchererwartungen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Dichte

Beschreibung

Die Pflanzdichte wird auf 5 000 Pflanzen je Hektar reduziert.

Damit soll eine Harmonisierung der Pflanzdichte aller g.U. des Weinbaugebiets um Nantes erreicht werden. Außerdem wird dadurch verhindert, dass immer mehr landwirtschaftliche Maschinen innerhalb der Betriebe notwendig werden, insbesondere Bodenbearbeitungsgeräte und Sprühgeräte, z. B. Recycling-Spritzen. Es wird nicht davon ausgegangen, dass sich diese Änderung auf die Qualität des Erzeugnisses auswirkt.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Meldepflichten

Beschreibung

Im Einklang mit der Änderung der Produktspezifikation der g.U. „Muscadet" in Bezug auf die Verzögerung des Zeitpunkts des Abstichs wird auch die Frist für die Erklärung der Verwendung dieser Bezeichnung geändert: Sie kann nun bis spätestens 1. Dezember des auf die Lese folgenden Jahres erfolgen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aktualisierung des amtlichen Gemeindeschlüssels

Beschreibung

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2025 aktualisiert. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Der Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde geändert, um die bisweilen veralteten Angaben zu den menschlichen Faktoren (Anzahl der Winzer, Anbauflächen, Mengen) zu aktualisieren.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Referenzen

Beschreibung

Die Kontaktdaten des INAO wurden aktualisiert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Muscadet Sèvre et Maine“

EU-Nr. PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Name(n)**

„Muscadet Sèvre et Maine“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weißwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Es handelt sich um Weißweine.

Aroma/Bouquet

Sie zeichnen sich durch eine subtile geschmackliche Ausgewogenheit zwischen Rundheit und Frische aus und entfalten ein komplexes Bouquet von Aromen mit vorherrschend fruchtiger oder floraler Note.

Geschmack/Gaumen

Ein längerer Ausbau verleiht ihnen mitunter eine gute Lagerfähigkeit. Im Bemühen, den Ausdruck ihrer Aromenvielfalt zu bewahren und zu akzentuieren, werden sie sorgsam auf Flaschen gezogen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Weine mit der Zusatzangabe „sur lie“ weisen zumeist ein zu größerer Rundheit neigendes geschmackliches Gleichgewicht und ein komplexeres Aromenbouquet auf und können durch Reste der bei der alkoholischen Gärung entstehenden Kohlensäure mitunter leicht moussieren. Zur Bewahrung ihrer Frische, ihrer Aromenvielfalt und der Eigenkohlensäure wird beim Ausbau darauf geachtet, sie vor Oxidation zu schützen. Da ihr Kohlensäuregehalt für eine Abfüllung in weiche Behältnisse zu hoch ist, werden sie auf Flaschen gezogen und erfordern bei der Abfüllung besondere Sorgfalt.

Ein längerer Ausbau verleiht den Weinen mitunter eine gute Lagerfähigkeit, wie dies bei Weinen mit einer der folgenden ergänzenden geografischen Bezeichnungen der Fall ist:

— „Château-Thébaud“, deren Weine sich gewöhnlich durch die Finesse und Eleganz ihres Bouquets hervorheben, das um eine charakteristische Ausprägung fruchtiger und floraler Aromen sowie solcher von Gewürzpflanzen kreist, die sich in salzig anmutenden, frischen und spritzigen Weinen am Gaumen wiederfinden;

— „Clisson“, deren Weine sich im Allgemeinen am Gaumen sehr konzentriert mit intensiven, vor allem fruchtigen Aromen (reifer und gegarter Früchte) darbieten;

— „Gorges“, deren Weine sich zumeist durch einen kräftigen ersten Geschmackseindruck, der durch Säure und Bitterkeit gestützt wird, und durch mineralische oder mentholische Aromen hervortun;

— „Goulaine“, deren Weine häufig ein intensives Bouquet von frischen und reifen Früchten, Dörrobst und floralen Nuancen entfalten und sich durch ihre Ausgewogenheit, ihren runden Charakter, eine sehr leichte Bitternote und eine samtige Textur im lang anhaltenden Abgang auszeichnen;

— „Mouzillon-Tillières“, deren in ihrer Jugend verschlossenen Weine mit zunehmender Reifung nicht selten intensive Aromen von Blumen, Zitrusfrüchten, Kräutern sowie mineralische und Brioche-Noten entwickeln und am Gaumen eine konzentrierte Struktur an den Tag legen, die von feinen Bitteraromen und einer leichten Adstringenz akzentuiert wird;

— „Monnières Saint-Fiacre“, deren Weine sich häufig durch einen kräftigen Duft nach reifen oder kandierten Früchten und Balsamico-Noten abheben, während sie am Gaumen ein körperreiches, üppiges Profil aufweisen, das von einer sehr leichten Bitternote aufgefangen wird.

— „Le Pallet“, deren Weine sich häufig durch ihre ausgewogene Lieblichkeit am Gaumen und durch ihr überaus feines Aromenbouquet unterscheiden, in welchem die florale Komponente dominiert.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäuregehalt:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	-
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l):	-
Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine sind weiß, trocken und still. Die Weine sind gekennzeichnet durch: einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10 % vol; einen maximalen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von 3 Gramm pro Liter; einen maximalen Gesamtalkoholgehalt nach der Anreicherung von 12 % vol. Der Gehalt an Gesamtsäure, an Gesamtschwefeldioxid und der vorhandene Gesamtalkoholgehalt müssen den im Unionsrecht festgelegten Werten entsprechen. Die Weine sind weiß, trocken und still.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Anbaupraxis

Beschreibung

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 5 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf 2,20 m nicht überschreiten und muss zwischen den Stöcken einer Reihe zwischen 0,90 m und 1,10 m betragen. Die Reben werden auf maximal 12 Augen pro Stock zurückgeschnitten: entweder im kurzen Zapfenschnitt mit maximal 5 Rebzapfen pro Stock; oder im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt. Der Zuschnitt muss vor dem Austrieb oder Entwicklungsstadium 5 nach der BBCH-Skala abgeschlossen sein. Unabhängig von der Schnittmethode können die Reben mit vier zusätzlichen Augen pro Stock geschnitten werden, sofern die Anzahl der fruchttragenden Zweige des Jahres im phänologischen Entwicklungsstadium, in dem sich 11 bis 12 Blätter entfaltet haben, pro Stock bei maximal 12 Zweigen liegt.

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Bei der thermischen Behandlung des Leseguts ist eine Temperatur von unter -5 °C untersagt. Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12 % vol nicht überschreiten. Sie werden nach Abschluss der alkoholischen Gärung und mindestens bis zum 1. März des auf die Lese folgenden Jahres auf ihrer Feinhefe ausgebaut. Sie müssen zum Zeitpunkt ihrer Abfüllung bzw. ihrer erstmaligen Verbringung außerhalb der Keller, in denen sie erzeugt worden sind, noch auf ihren Feinhefen lagern. Über die vorstehenden Bestimmungen hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche sich aus den europäischen Rechtsvorschriften und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißwein

Höchstertrag:

Höchstertrag:	66
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Melon B

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

1 - *Geografisches Gebiet*

a) Sämtliche Erzeugungsschritte erfolgen im geografischen Gebiet, das vom französischen Institut für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) auf der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 15. Juni 2017 genehmigt wurde. Die Gebietsgrenzen umfassen zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Spezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden bzw. Gemeindeteile auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2025:

— im Departement Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (Teil der Gemeinde), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (Teil der Gemeinde), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (Teil der Gemeinde), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (Teil der Gemeinde), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (Teil der Gemeinde), Vallet und Vertou.

— im Departement Maine-et-Loire: Sèvremoine (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinden Saint-Crespin-sur-Moine und Tillières).

— im Departement Vendée: Cugand-la-Bernardière (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde Cugand (Teil der Gemeinde)) und Montaigu-Vendée (ausschließlich Gebiet der Teilgemeinde Saint-Hilaire-de-Loulay (Teil der Gemeinde)).

Das INAO hinterlegt in den Rathäusern der Gemeinden, die teilweise in das geografische Gebiet aufgenommen werden, die kartografischen Unterlagen, in denen die Grenzen des genehmigten geografischen Gebiets ausgewiesen sind. Diese kartografischen Unterlagen können auf der Website des INAO eingesehen werden.

b) Sämtliche Erzeugungsschritte für Weine, für die die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Château-Thébaud", „Clisson", „Gorges", „Goulaine", „Monières-Saint-Fiacre", „Mouzillon-Tillières" und „Le Pallet" verwendet werden dürfen, erfolgen in den geografischen Gebieten, die vom INAO auf den Sitzungen des zuständigen nationalen Ausschusses vom 3. Mai 2017 und vom 5. September 2019 genehmigt wurden.

Die Gebietsgrenzen umfassen zum Zeitpunkt der Genehmigung der vorliegenden Spezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden in der Produktspezifikation aufgeführten Gemeinden bzw. Gemeindeteile auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2025:

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die grobe Beschaffenheit der aus erdgeschichtlich altem Gestein entstandenen Böden sorgt für einen frühzeitigen Beginn des Wachstumszyklus des Rebstocks und wirkt einem Überschießen entgegen. Die milden Winter tragen das Ihre zu diesem Wachstumsvorsprung bei, wobei die Besonnung im Sommer und die Seewinde die Vegetation vor Krankheitsbefall schützen. Diese Böden sorgen mit ihrem verminderten Wasserspeichervermögen und ihrer Zerklüftung, die eine tief reichende Verwurzlung ermöglicht, für eine moderate, gleichmäßige Bewässerung des Rebstocks, eine der Voraussetzungen für eine gute Reifung. Im Laufe der Jahrhunderte hat sich in diesem Zusammenhang die Wahl der bereits früh reifen Rebsorte Melon B aufgedrängt, zumal die im geografischen Gebiet herrschenden gemäßigten Sommertemperaturen ideale Voraussetzungen dafür schaffen, die Frische und die Aromen zu konservieren, die in den aus dieser delikaten weißen Rebsorte bereiteten Weinen zum Ausdruck kommen.

Die lange Weinbaugeschichte des geografischen Gebiets, die dort frühzeitig erfolgte Spezialisierung und die Dichte der Rebflächen, die dieses Gebiet kennzeichnen, sind von je her dem Austausch von praktischem Wissen unter den Winzern förderlich gewesen. Die um die Wahrung der Authentizität ihrer Produkte bestrebten Erzeuger haben am Ende eines im Laufe der 1920er-Jahre angestrengten Verfahrens bereits 1936 als eine der allerersten in Frankreich die Anerkennung einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung erlangt.

Kraft ihres Know-hows sind die Winzer in der Lage, die Weinerzeugung zu regulieren und auf die Lese gesunder Trauben in vollreifem Zustand auszurichten. Den örtlichen Gepflogenheiten entsprechend werden die Weine bei der Herstellung ohne jeglichen Abstich bis zur Verbringung oder bis zur Abfüllung auf ihren Feinhefen belassen. Dank der Milde der im Winter im geografischen Gebiet herrschenden Temperaturen, welche die Austauschprozesse mit den Hefen begünstigt, gewinnen die Weine im Laufe ihres Ausbaus immer mehr an Qualität und beweisen bereits im darauffolgenden Frühjahr am Gaumen eine größere Fülle. Durch besondere Sorgfalt bei der Abfüllung werden die grundlegenden Merkmale der Weine bewahrt, wobei manche Aromen sich in der Flasche weiter entfalten. Dank dieses Know-hows, das auf die von der natürlichen Umgebung und der Rebsorte Melon B gebotenen Möglichkeiten perfekt abgestimmt ist, können die bei der Gärung gebildeten Duftmoleküle und die Ausgangsverbindungen für glycosidische Aromen sich in den Weinen voll entfalten.

Die vor dem Sommer des zweiten auf die Lese folgenden Jahres auf Flaschen gezogenen Weine mit der um die Angabe „sur lie“ ergänzten kontrollierten Ursprungsbezeichnung bewahren ihre charakteristische Frische, die bisweilen durch ein leichtes Moussieren akzentuiert wird, das von Resten der bei der Weinherstellung entstehenden Kohlensäure herrührt. Zur Vermeidung jeglicher Oxidation werden die Weine direkt im geografischen Gebiet oder im Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft abgefüllt. Diese tradierte Praxis, die den Umschlag der Produkte weitestmöglich minimiert, ist perfekt dazu angetan, die feinen Duftkomponenten der Weine zu konservieren.

Die aromatische Komplexität der Weine erklärt sich zu einem Teil aus der Verschiedenartigkeit des Felsgesteins und der hieraus entstandenen Böden, dem Wechsel der Topografie und den sich aus der wechselnden Entfernung der Weinbauinseln von den Wasserkörpern ergebenden unterschiedlichen klimatischen Schattierungen. Die Nutzung der Vielfalt der natürlichen Umgebung in Verbindung mit anspruchsvollen Weinbereitungsverfahren hat es ermöglicht, die jeweiligen Besonderheiten des Terroirs herauszuarbeiten und ergänzenden geografischen Bezeichnungen von Spitzenlagen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zu wachsender Bekanntheit zu verhelfen:

— „Château-Thébaud“, deren westliche Lage auf den den Fluss Maine säumenden Landzungen ein für einen frühzeitigen Austrieb günstiges Klima schafft und deren aus Gneis und Granodiorit entstandene Böden, die eine tiefe Verwurzelung der Rebstöcke ermöglichen, Most mit einem hohen Gehalt an organischen Säuren hervorbringen, die nach einem langen Ausbau die Ausprägung von feinen, spritzigen Weinen voller Frische und Mineralität begünstigen;

— „Clisson“, bei der die Wechselwirkungen zwischen einem relativ spät einsetzenden Wechsel der Jahreszeiten, aus Granit entstandenen sandigen Böden von geringer Tiefe, steilen Hanglagen an den Ufern von Sèvre und Maine sowie einer auf einen hohen Reifegrad und einen langen Ausbau auf den Feinhefen ausgerichteten Praxis den Weinen ihre Fülle und ihre charakteristischen Fruchtaromen verleihen;

— „Gorges“, deren durch die Verwitterung des Gabbro entstandene lehmige Böden zusammen mit dem Lokalklima mit seinem relativ spät einsetzenden Wechsel der Jahreszeiten in Verbindung mit einer traditionellen Lese der Trauben noch vor deren vollständiger technologischer Reife und einem langen Ausbau in einer Oxidationsphänomenen entgegenwirkenden Lagerung auf ihren Feinhefen, die Grundlage für den lebhaften Charakter der Weine und deren überaus frische Mineralität bilden;

— „Goulaine“, wo die Böden, die sich auf kaum verändertem metamorphem Gestein in einem durch die Nähe von Loire und Sumpfgebieten stark gemäßigten Klima gebildet haben, eine rasche Reifung der Trauben begünstigen, die durch eine hierdurch ermöglichte frühe Lese der zu diesem Zeitpunkt bereits vollreifen Trauben ausdrucksstarke, ausgewogene und geschmeidige Weine hervorbringen, die von Aromen frischer und getrockneter Früchte gekennzeichnet sind;

— „Monnières Saint-Fiacre“, die auf den den Fluss Sèvre säumenden Anhöhen und Hängen gedeiht, deren Böden, die aus schwach saurem, verwittertem oder angegriffenem Gneis entstanden sind, eine langsame Reifung mit sich bringen, die einen hohen Reifegrad erzielen lässt, wobei sich körperreiche, kräftige Weine mit Noten zunächst reifer Früchte, die sich im weiteren Verlauf in Richtung kandierter Früchte weiterentwickeln, herausbilden;

— „Mouzillon-Tillières“ im Osten des Weinbaugebiets, wo die Wechselwirkung zwischen einem stärker kontinental geprägten Klima und sandigen Lehmböden, die auf kaum verändertem Gabbro entstanden sind, eine beschleunigte Reifung begünstigt und Weine hervorbringt, die im Laufe der Zeit nach einem sorgfältigen Ausbau intensive Aromen zum Ausdruck bringen, die würzige, fruchtige und florale Noten aufweisen und an Brioche gemahnen;

— „Le Pallet“, wo die langjährige Weinbautradition und der Zusammenhalt der Erzeuger den Aufbau eines Fachwissens ermöglicht haben, welches das Potenzial der auf kiesreichen, rissigen Böden vollreif gelesenen Trauben ausschöpft und für die geschmackliche Harmonie der Weine und die Finesse ihrer floralen Aromen bestimmend ist.

Die Winzer haben gelernt, durch eine Minimierung jeglichen Kontakts mit Sauerstoff bei der Abfüllung die aromatischen Merkmale dieser Lagerweine zu bewahren. Aus diesem Grunde und gemäß den örtlichen Gepflogenheiten erfolgt die Abfüllung dieser Weine unmittelbar in den Kellereien, in denen sie erzeugt worden sind.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Weine, die für eine Verwendung der Zusatzangabe „sur lie“ infrage kommen, werden im abgegrenzten Gebiet abgefüllt. Zur Bewahrung der Merkmale, die sich aus der Art der Weinbereitung und des Ausbaus ergeben, insbesondere ihrer Frische, der Komplexität der Aromen und des leichten Moussierens infolge des Restgehalts an bei der Vergärung entstandener Kohlensäure, sowie zur Begrenzung der Zahl an Umfüllvorgängen werden die Weine, die für eine Verwendung der Zusatzangabe „sur lie“ infrage kommen, im Zeitraum zwischen dem 1. März des auf die Lese folgenden Jahres und dem 30. Juni des zweiten auf die Lese folgenden Jahres im geografischen Gebiet oder im Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft auf Flaschen gezogen.

Diese besondere Art des Ausbaus vermittelt den Weinen Rundheit und Würze durch die Anreicherung insbesondere von Mannoproteinen und weiteren Verbindungen, die bei der Autolyse der Zellwände der Hefen entstehen. Dieses Verfahren gründet auf dem Verzicht auf Eingriffe in den Wein und auf dessen Lagerung in einer Atmosphäre mit hohem Kohlendioxidgehalt, wobei Oxidationsphänomene ebenso wie die Freisetzung flüchtiger Verbindungen minimiert werden. Da ihr Kohlensäuregehalt für eine Abfüllung in weiche Behältnisse zu hoch ist, werden sie auf Flaschen gezogen und erfordern bei der Abfüllung besondere Sorgfalt. Zum Zeitpunkt ihrer Abfüllung bzw. ihrer erstmaligen Verbringung außerhalb der Keller, in denen sie erzeugt worden sind, lagern die Weine noch auf ihren Feinhefen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die Herstellung und Bereitung der Weine sowie die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung der für die Angabe „sur lie“ infrage kommenden Weine gilt, umfasst die folgenden in der Produktspezifikation aufgeführten Gemeinden in den Departements Loire-Atlantique, Maine-et-Loire und Vendée:

Sämtliche Erzeugungsschritte für Weine, für die die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Château-Thébaud“, „Clisson“, „Gorges“, „Goulaine“, „Monières-Saint-Fiacre“, „Mouzillon-Tillières“ und „Le Pallet“ verwendet werden dürfen, erfolgen in den geografischen Gebieten, die vom INAO auf den Sitzungen des zuständigen nationalen Ausschusses vom 3. Mai 2017 und vom 5. September 2019 genehmigt wurden.

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die Zusatzangabe „sur lie“ bei Weinen ergänzt werden, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen. Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die geografische Bezeichnung „Vin de Loire“ gemäß den Regeln ergänzt werden, die in der Produktspezifikation für die Verwendung dieser geografischen Bezeichnung festgelegt sind. Dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung können die ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Clisson“, „Gorges“, „Le Pallet“, „Château-Thébaud“, „Goulaine“, „Monnières Saint-Fiacre“ oder „Mouzillon-Tillières“ bei solchen Weinen hinzugefügt werden, die den in der Spezifikation für diese ergänzenden geografischen Bezeichnungen festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen. Die Schriftgröße der Zusatzangabe „sur lie“ und der geografischen Bezeichnung „Val de Loire“ darf sowohl in der Höhe und Breite als auch in der Schriftstärke die Schriftgröße des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten. Weine mit der Zusatzangabe „sur lie“ oder den ergänzenden geografischen Bezeichnungen „Clisson“, „Gorges“ bzw. „Le Pallet“ sind mit der Angabe des Jahrgangs zu versehen. Die ergänzenden geografischen Bezeichnungen müssen in demselben Sichtfeld wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung erscheinen. Die Größe der Zeichen, aus denen sie sich zusammensetzen, muss sowohl in der Höhe als auch in der Breite oder Schriftstärke den Abmessungen der Zeichen entsprechen, aus denen sich der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung zusammensetzt. Bei der Kennzeichnung von Weinen, die keine ergänzende geografische Bezeichnung tragen, kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern: es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt; diese in der Erntemeldung angegeben ist. Die Schriftgröße der in das Kataster aufgenommenen Einzellage darf weder in der Höhe noch in der Breite oder der Schriftstärke die Hälfte der Schriftgröße des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung überschreiten. Sie muss in demselben Sichtfeld wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung erscheinen.

Link zur Produktspezifikation

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