C/2026/1949

2026.4.1.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/1949)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Muscadet Sèvre et Maine”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-A0494-AM03 – 2026.1.8.

1. **A termék elnevezése**

„Muscadet Sèvre et Maine”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

A „Muscadet Sèvre et Maine” OEM módosítása iránti kérelem az uniós módosításnak minősülő három eset egyikének sem felel meg; konkrétan a módosítás nem vonja maga után az alábbiakat:

a) az elnevezés vagy az elnevezés használatnak, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriájának megváltoztatása;

b) a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázata;

c) további korlátozások a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra irányul.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Megnevezés

Címkézés

Leírás

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok termelői csoportja úgy határozott, hogy egy nagyobb földrajzi egység megnevezését használja a borok megjelölésére, és a „Val de Loire" [„Loire-völgy"] kifejezés helyett a „Vin de Loire" [„Loire bor"] kifejezést alkalmazza.

Ez a változás összhangban van a Loire borok termelői által elfogadott kommunikációs irányvonallal.

A cél az, hogy ez az identitás nagyobb láthatóságot kapjon, és jobban igazodjon a völgy bortermelői által előállított borok valós helyzetéhez.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Agrár-környezetvédelmi rendelkezések bevezetése

Leírás

Az eredetmegjelölés termékleírása két agrár-környezetvédelmi rendelkezéssel egészült ki: a sorok közötti növényzet kezelésével és az altalaj morfológiájának megváltoztatására vonatkozó követelménnyel. A cél az eredetmegjelölés fenntarthatóságának növelése az éghajlatváltozásra és az erős társadalmi elvárásokra válaszul.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A szüret kezdete

Leírás

A termelői csoport el kívánja törölni a szüret bejelentését az irányítás egyszerűsítése érdekében, ugyanakkor fenn kívánja tartani a szőlő érettségének ellenőrzését.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A támrendszer magassága

Leírás

Törölték azt a rendelkezést, amely a támrendszertől függően meghatározza a huzalok minimális vagy maximális magasságát. A globális felmelegedés összefüggésében ez a rendelkezés már nem releváns az eredetmegjelölés szempontjából, és a lombállomány magasságának, azaz a gyümölcs/levél arány egyik tényezőjének meghatározása elegendő.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A „sur lie" borok csomagolása

Leírás

Ami a „sur lie" [seprőn tartott] borok csomagolásának határidejét illeti, a cél a rugalmasság növelése és a szabálynak a szőlőtermesztők tényleges gyakorlatához való hozzáigazítása. A csomagolás határideje ezért az N+ 2. év június 30-ára módosult.

Az egyértelműség és a szegmentáció érdekében a „sur lie" borok technikai előállítási útvonalai a félreértések elkerülése érdekében most már eltérnek az SGN borokétól. A termelői csoport elismeri, hogy az SGN borokat a legalább 24 hónapig tartó érlelés után palackozzák, míg a jelenlegi minimális időszak 18 hónap. A csoport ezért azt javasolja, hogy az összes SGN bor minimális érlelési idejét egységesen az N+ 2. év október 1-jében határozzák meg.

Napjainkban az eredetmegjelöléssel ellátott borok egyre több termelője forgalmazza is a borait, és fejleszti szervezetét, különösen azáltal, hogy palackozó berendezéseit több szőlőültetvény között osztja meg. Ezenkívül az éghajlattal kapcsolatos problémák miatt a birtokon rendelkezésre álló palackozott, címkézetlen bor mennyisége gyakran nem elegendő a nagy kiskereskedők mennyiségi igényeinek kielégítéséhez. Ezért szükségessé válik, hogy a nagyobb tételek létrehozása érdekében több birtokról származó borokat lehessen házasítani.

Ebben az összefüggésben elavultnak tűnik az a szabály, hogy a borokat abban a pincészetben kell palackozni, ahol készültek. A szállítással kapcsolatos műszaki fejlődés, különösen a hűtött tartályok használata lehetővé teszi a bor minőségének megőrzését az átszállítás során.

A csomagolásra engedélyezett területet, amely eddig a „sur lie" borokat előállító birtokokra korlátozódott, ezért kiterjesztették az eredetmegjelölés földrajzi területére és annak a közvetlen szomszédságában lévő területre.

A „Kapcsolat a földrajzi területtel" szakasz ennek megfelelően módosult.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Analitikai kritériumok

Leírás

A termékleírásból törölték a maximális illósavtartalmat.

A termelői csoport kijelentette, hogy hosszú, néha 8–10 éves érlelési időszakok esetén nehézséget okozhat az illósavtartalmat literenként 10 milliekvivalensre (0,49 g/l H_2SO_4) korlátozni. Az általános rendeletekben meghatározott szint (18 milliekvivalens/liter vagy 0,88 g/l H_2SO_4) végső soron megfelelőbbnek tűnik, különös tekintettel az éghajlatváltozás hatásaira, e komplex és gazdag borok hosszabb érlelési idejére, valamint a változó fogyasztói elvárásokra.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Ültetési sűrűség

Leírás

Az ültetési sűrűség úgy módosul, hogy a sűrűség hektáronként 5 000 tőkére csökken.

E csökkentés célja a nantes-i borvidéken termelt valamennyi OEM bor esetében az ültetési sűrűség harmonizálása. Segít továbbá elkerülni a mezőgazdasági berendezések elterjedését a szőlőültetvényeken, különös tekintettel a talajművelési eszközökre és a talajkezelő berendezésekre, például a regeneráló panelekre. Ez a módosítás nem befolyásolja a termék minőségét.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Nyilatkozati követelmények

Leírás

A „Muscadet" OEM termékleírásának a lefejtési idő csökkentése tekintetében történő módosításával összhangban az eredetmegjelölésként történő átminősítés bejelentésének határideje is rövidült. A bejelentés határideje innentől a szüretet követő év december 1-je.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

A földrajzi kódex frissítése

Leírás

A földrajzi területhez tartozó településeket a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) szerint frissítették. Ez a módosítás nem változtatja meg az eredetmegjelölés földrajzi területét.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Kapcsolat

Leírás

A „Kapcsolat” című szakaszt módosították annak érdekében, hogy naprakésszé tegyék az emberi tényezők bizonyos tekintetben elavult leírását (gazdasági szereplők száma, termelési területek, volumenek).

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Megnevezés

Hivatkozások

Leírás

Frissítették a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) elérhetőségét.

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Muscadet Sèvre et Maine”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-A0494-AM03 – 2026.1.8.

1. **Elnevezés(ek)**

Muscadet Sèvre et Maine

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A borok fehérborok.

Illat

Ízüket a kerekség és a frissesség közötti finom egyensúly jellemzi, összetett ízvilágukban a gyümölcsös vagy virágos aromák dominálnak.

Íz

A hosszú érlelés során esetenként jó öregedési potenciálra tesznek szert. Aromagazdaságuk megőrzése és még jobb kifejezésre juttatása érdekében palackozásukat gondosan végzik.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

A „seprőn érlelt” megjelöléssel ellátott borok íze általában kiegyensúlyozott, inkább lekerekített, illatviláguk összetettebb, és a borok az alkoholos erjedés során keletkező visszamaradó szénsavnak köszönhetően enyhén gyöngyözők lehetnek. Frissességük, aromagazdaságuk és természetes szénsavtartalmuk megőrzése érdekében a borokat az érlelés során védik az oxidációtól. Mivel szénsavtartalmuk túl magas ahhoz, hogy rugalmas tartályokba lehessen tölteni őket, a borokat palackozzák, és a kiszerelési folyamat nagy körültekintést igényel.

A hosszú érlelés során esetenként jó öregedési potenciálra tesznek szert, mint például a kiegészítő földrajzi névvel ellátott, alábbi borok esetében is:

— a „Château-Thébaud” borai általában finom és elegáns bukéjukkal tűnnek ki, amely olyan jellegzetes gyümölcsös, virágos és fűszernövényes aromákat hordoz, mint amilyeneket a sós, friss és feszes borok keltenek a szájban,

— a „Clisson” borokat általában nagyon koncentrált íz és intenzív, elsősorban gyümölcsös aromák jellemzik (érett gyümölcsök, főtt gyümölcsök),

— a „Gorges” borok többnyire a savassággal és kesernyésséggel hangsúlyosabbá tett, erőteljes kezdeti ízükkel, illetve ásványos vagy mentolos aromáikkal tűnnek ki,

— a „Goulaine” borok bukéja általában intenzív, melyet friss gyümölcsökre, érett gyümölcsökre, aszalt gyümölcsökre emlékeztető jegyek és virágos árnyalatok uralnak. A borok kiegyensúlyozottságukkal, kerekségükkel, nagyon enyhén kesernyés ízükkel és hosszú lecsengést biztosító, bársonyos textúrájukkal hívják fel magukra a figyelmet,

— a fiatalon visszafogott karakterű „Mouzillon – Tillières” borokban idővel gyakran intenzív virágos, citrusos, fűszernövényes aromák, valamint briósra emlékeztető és ásványos jegyek alakulnak ki. Koncentrált struktúrájú ízüket finom kesernyésség és enyhe fanyarság teszi hangsúlyossá,

— a „Monnières – Saint-Fiacre” borokat gyakran érett vagy kandírozott gyümölcsökre emlékeztető, erős illatuk és balzsamos jegyeik teszik egyedivé, a szájban telt és erőteljes ízhatást keltenek, leheletnyi kesernyésséggel kiegyensúlyozott krémes karakterrel,

— a „Le Pallet” borok rendszerint kiegyensúlyozott, lágy ízükkel és rendkívül finom, illatos zamatukkal tűnnek ki, melyben a virágos összetevő dominál.

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	-
Minimális összes savtartalom:	-
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	–
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	-
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	-

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok csendes száraz fehérborok. A borok jellemzői a következők: – térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: 10 %, – maximális erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom): 3 gramm/liter, – térfogatszázalékban kifejezett maximális összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően: 12 %. A borok összes savtartalmának, összes kén-dioxid-tartalmának és térfogatszázalékban kifejezett összes tényleges alkoholtartalmának meg kell felelnie az uniós szabályozásban meghatározott határértékeknek. A borok csendes száraz fehérborok.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

-

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 5 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,20 méter lehet, míg az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,90 méter és 1,10 méter közöttinek kell lennie. A szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagynak meg: – rövidcsapos metszéssel, tőkénként legfeljebb 5 csap meghagyásával, vagy – egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel. A metszést a rügyfakadás vagy az Eichhorn–Lorentz skála 5. szakasza előtt be kell fejezni. A metszés módjától függetlenül a szőlő tőkénként 4 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11 vagy 12 leveles fenológiai szakaszban az adott évi termőágak tőkénkénti száma legfeljebb 12.

Borkészítési eljárás

-

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Tilos a leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése, amely során a hőmérséklet −5 °C alá csökken. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12 %-ot. A borokat az alkoholos erjedés befejeződésétől legalább a szüretelés évét követő év március 1-jéig finomseprőn érlelik. Kiszerelésükkor vagy a borkészítés helyszínéről történő első elszállításukkor a borok még finomseprőn vannak. A fentiekben ismertetett rendelkezéseken kívül a boroknak a borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi jogszabályokban, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Fehérborok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	66
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— Melon B

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

1. *Földrajzi terület*

a) Az előállítás valamennyi műveletét a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet által az illetékes nemzeti bizottság 2017. június 15-i ülésén jóváhagyott földrajzi területen kell elvégezni. E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

— Loire-Atlantique megye: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (részben), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (kizárólag La Chapelle-Basse-Mer volt önálló település területe tekintetében), Gétigné (részben), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (részben), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (részben), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (részben), Vallet, Vertou,

— Maine-et-Loire megye: Sèvremoine, kizárólag Saint-Crespin-sur-Moine és Tillières volt önálló települések területe tekintetében,

— Vendée megye: Cugand-la-Bernardière (kizárólag Cugand volt önálló település eg. része), Montaigu-Vendée (kizárólag Saint-Hilaire-de-Loulay volt önálló település eg. része).

A Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet a részben figyelembe vett települések polgármesteri hivatalánál letétbe helyezi az így jóváhagyott földrajzi terület határait megállapító térképeket. Ezek a térképek megtekinthetők az Intézet honlapján.

b) a „Château-Thébaud”, „Clisson”, „Gorges”, „Goulaine”, „Monnières-Saint-Fiacre”, „Mouzillon-Tillières” és „Le Pallet” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok előállításának valamennyi szakaszára az Intézet által az illetékes nemzeti bizottság 2017. május 3-i és 2019. szeptember 5-i ülésén jóváhagyott földrajzi területeken kerül sor.

E termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján ez a terület – a 2025. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a termékleírásban felsorolt települések vagy településrészek területét foglalja magában.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület ősrégi kőzetekből származó, durva textúrájú talajain korán megindul a szőlő fejlődési ciklusa, ugyanakkor a talajok vissza is fogják annak erejét. Az enyhe telek fokozzák ezt a gyors fejlődést, a nyári napsütés és a tenger felől fújó szelek pedig megvédik a növényzetet a betegségektől. Alacsony vízkészletüknek és a gyökerek mélyre hatolását lehetővé tevő töredezettségüknek köszönhetően a talajok mérsékelt és rendszeres vízellátást biztosítanak a szőlőnek, ami a megfelelő érés biztosítéka. A századok során a korai érésű Melon B szőlőfajta vált be ebben a környezetben, már csak azért is, mert a földrajzi terület mérsékelt nyári hőmérsékletei ideálisak az ebből a finom fehér fajtából előállított borok frissességének és aromáinak a megőrzéséhez.

A földrajzi terület hosszú bortermelői múltja, korai szakosodása és a vidékre jellemző sűrű szőlőültetvények régóta elősegítették a gyakorlatok egységesítését. A termékeik eredetiségének megvédésére törekvő borosgazdák az 1920-as években elindított folyamat lezárásaként 1936-ban, Franciaország legelső ellenőrzött eredetmegjelölései között szerezték meg az ellenőrzött eredetmegjelölés elismerését.

Szaktudásuknak köszönhetően a gazdálkodók ellenőrzésük alatt tudják tartani a termelést és teljesen érett, egészséges szőlőket tudnak szüretelni. A helyi szokásoknak megfelelően készített borokat lefejtés nélkül, a kiszerelésig finomseprőn érlelik. A földrajzi terület enyhe téli hőmérsékleti viszonyainak köszönhetően, melyek kedvezően hatnak a bor és a seprő között lezajló folyamatokra, a borok az érlelésük alatt is javulnak és a következő tavaszon még gazdagabb ízhatást keltenek a szájban. A körültekintéssel végzett palackozás lehetővé teszi a borok alapvető jellemzőinek megőrzését, mivel egyes aromák a kiszerelés után is tovább fejlődnek. A természeti környezethez és a Melon B fajtához tökéletesen illeszkedő szakértelemnek köszönhetően az erjedés során kialakult illatmolekulák és a glikozidos aromák előanyagai teljesen ki tudnak bontakozni a borokban.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés „seprőn érlelt” megjelöléssel ellátott és a szüretelést követő második év nyara előtt palackozott borai megőrzik jellegzetes frissességüket, melyet az alkoholos erjedés során keletkezett, visszamaradó szénsav által előidézett enyhe gyöngyözés tesz még hangsúlyosabbá. Az oxidáció elkerülése érdekében ezeket a borokat közvetlenül a földrajzi területen vagy annak közvetlen szomszédságában lévő területen csomagolják. Ez a hagyományos gyakorlat, amely minimálisra csökkenti a termékkel kapcsolatos műveleteket, tökéletesen alkalmas a borok finom illatanyagainak megőrzésére.

A borok aromakomplexitásár. részben a változatos kőzetek és azokon kialakult változatos talajok, a sokszínű domborzat és a szőlőtermelő körzetek víztömegektől való távolságából adódó árnyalatnyi éghajlatbeli eltérések adnak magyarázatot. A természeti környezet változatosságának kiaknázása és az igényes borkészítési eljárások lehetővé tették az ellenőrzött eredetmegjelölés ékességei közé tartozó alábbi kiegészítő földrajzi nevek sajátosságainak kifejezésre juttatását és előmozdítását:

— a „Château-Thébaud”, amelynek területe a Maine folyó mentén húzódó hegyfokokon található. A terület nyugati fekvésének köszönhetően éghajlata kedvező a korai érés szempontjából. Gneiszből és granodiroitból származó talajaiban a szőlő mélyen meg tud gyökerezni, ezért a mustok szerves savakban gazdagok, melyek a hosszú érlelés után elősegítik a frissességet és ásványosságot idéző, finom és feszes borok kifejeződését,

— a „Clisson”, amelynek területén a viszonylag kései érést eredményező éghajlat, a grániton kialakult sekély homokos talajok, a Sèvre vagy a Maine vízgyűjtő területein található markáns lejtők és a nagy érettségi fokra és hosszú időtartamú finomseprős érlelésre épülő gyakorlatok biztosítják a borok gazdag ízét és jellegzetes gyümölcsös aromáit,

— a „Gorges”, amelynek esetében a borok élénk íze és nagyon friss, ásványos illata a gabbró kőzetek lepusztulása nyomán kialakult agyagos talajoknak és a viszonylag kései érést eredményező helyi éghajlatnak, valamint az ezekhez társuló megszokott eljárásoknak köszönhető, melyek célja, hogy a szőlőket a cukortartalom szempontjából teljes érettség előtt leszüreteljék, majd a borokat redukciós viszonyok között hosszú ideig finomseprőn érleljék,

— a „Goulaine”, amelynek esetében a kevésbé lepusztult metamorf kőzeteken kialakult, a Loire és a mocsárvidék közelsége miatt erősen mérsékelt éghajlatú földek elősegítik a szőlők gyors érését, melyekből a teljesen érett állapotban végzett korai szüretelésnek köszönhetően friss gyümölcsös és aszalt gyümölcsös aromájú, kifejező, kiegyensúlyozott és lágy borok készíthetők,

— a „Monnières – Saint-Fiacre”, amelynek területe a Sèvre folyó mentén húzódó buckákon és dombokon található. Szétmállott vagy lepusztult savanykás gneiszeken kialakult talajai lassú érési folyamatokat indítanak el, minek köszönhetően nagy érettségi fok érhető el, amely idővel kandírozott gyümölcsös jegyekké alakuló érett gyümölcsös ízjegyeket hordozó, telt és erős borokat eredményez,

— a „Mouzillon – Tillières”, amelynek területe a szőlővidék kelet. részén húzódik, ahol a kontinentálisabb éghajlat és a kevéssé lepusztult gabbró kőzeten kialakult homokos-agyagos talajok összetalálkozása elősegíti az előrehaladott érettségi fok elérését. Ez olyan borokat ad, amelyek gondos érlelést követően idővel briósra emlékeztető, fűszeres, gyümölcsös és virágos jegyeket hordozó, intenzív aromákat fejeznek ki,

— a „Le Pallet”, amelynek esetében a nagy hagyományokkal rendelkező bortermelés és a borosgazdák összefogása nyomán olyan szaktudás halmozódott fel, amellyel a lehető legjobban kiaknázhatók a borok harmonikus ízét és virágos aromáinak lágyságát meghatározó, kavicsos és repedezett talajokon termesztett és teljesen éretten leszüretelt szőlőkben rejlő lehetőségek.

A gazdálkodók megtanulták, hogyan lehet megőrizni e nemesedő borok jellegzetes aromáit azáltal, hogy a kiszereléskor a lehető legnagyobb mértékben korlátozzák a levegőben lévő oxigénnel való érintkezést. Ezért ezeket a borokat a helyi szokásokkal összhangban a borkészítés helyszínén palackozzák.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény / eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi terület határain belül

A követelmény/eltérés leírása

A „seprőn érlelt” megjelöléssel ellátható borok kiszerelését a földrajzi területen kell elvégezni. A borkészítési és érlelési eljárások révén biztosított jellegzetességek, többek között a frissesség, az aromakomplexitás és a természetes szénsavtartalomnak köszönhető gyöngyözés megőrzése, valamint az átfejtési műveletek korlátozása érdekében a „seprőn érlelt” megjelöléssel ellátható borokat a szüretelés évét követő év március 1-je és a szüretelést követő második év június 30-a között a borkészítés helyszínén palackozzák.

Ez az érlelési mód kerekké és olajossá teszi a borokat annak köszönhetően, hogy többek között mannoproteinekkel és az élesztősejtfalak autolíziséből származó egyéb vegyületekkel gazdagodnak. A módszer azon alapul, hogy a borokat nem mozgatják, továbbá az oxidációs folyamatok és az illékony vegyületek felszabadulásának jelentős korlátozása mellett szénsavatmoszférában tartják. Mivel szénsavtartalmuk túl magas ahhoz, hogy rugalmas tartályokba lehessen tölteni őket, a borokat palackozzák, és a kiszerelési folyamat nagy körültekintést igényel. Kiszerelésükkor vagy a borkészítés helyszínéről történő első elszállításukkor a borok még finomseprőn vannak.

A követelmény/eltérés címe

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A „sur lie” megjelöléssel ellátható borok erjesztése, készítése, érlelése és csomagolása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Loire-Atlantique, Maine-et-Loire és Vendée megyéknek a termékleírásban felsorolt településeit foglalja magában.

A „Château-Thébaud”, „Clisson”, „Gorges”, „Goulaine”, „Monnières-Saint-Fiacre”, „Mouzillon-Tillières” és „Le Pallet” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borok előállításának valamennyi szakaszára a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet által az illetékes nemzeti bizottság 2017. május 3-i és 2019. szeptember 5-i ülésén jóváhagyott földrajzi területeken kerül sor.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének megfelelően a közvetlenül szomszédos terület a szóban forgó körülhatárolt terület közvetlen szomszédságában lévő területnek felel meg.

A követelmény/eltérés címe

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve a „seprőn érlelt” felirat feltüntetéséhez a termékleírásban meghatározott termelési feltételeknek megfelelő borok esetében kiegészíthető ezzel a felirattal. Az oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve a „Vin de Loire” földrajzi név használatához a termékleírásban meghatározott szabályok mellett kiegészíthető ezzel a földrajzi névvel. A termékleírásban a „Clisson”, „Gorges”, „Le Pallet”, „Château-Thébaud”, „Goulaine”, „Monnières – Saint-Fiacre” és „Mouzillon – Tillières” kiegészítő földrajzi nevekre vonatkozóan meghatározott előállítási feltételeknek megfelelő borok esetében az oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve kiegészíthető ezekkel a kiegészítő földrajzi nevekkel. A „seprőn érlelt” megjelölés és a „Vin de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben vagy vastagságban nem haladhatja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét. A „seprőn érlelt” megjelöléssel és a „Clisson”, „Gorges” és „Le Pallet” kiegészítő földrajzi névvel ellátott borokon fel kell tüntetni az évjáratot. A kiegészítő földrajzi neveket ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, mint az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét. Az e nevek feltüntetésére használt karakterek mérete mind magasságban, mind szélességben vagy vastagságban megegyezik az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretével. A kiegészítő földrajzi névvel nem ellátható borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy: – kataszteri területről van szó, – a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban. Az ún. kataszteri terület nevét olyan karakterekkel kell nyomtatni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben vagy vastagságban nem haladja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét. A kataszteri terület nevét ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, mint az eredetmegjelölés nevét.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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