C/2026/1949

1.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/1949)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Muscadet Sèvre et Maine»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Nome del prodotto**

«Muscadet Sèvre et Maine»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Muscadet Sèvre et Maine» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Etichettatura

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione ha deciso di designare i vini con una unità geografica più ampia, adottando l'indicazione «Vin de Loire» invece di «Val de Loire».

Questa evoluzione è frutto della direzione intrapresa dai produttori dei vini della Loira in materia di comunicazione.

L'obiettivo è rendere l'identità dei vini più trasparente e meglio allineata alla realtà dei vini prodotti dagli operatori del bacino della Loira.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiunta di disposizioni di carattere agroambientale

Descrizione

Sono state aggiunte due disposizioni di carattere agroambientale al disciplinare della denominazione, ossia il controllo della vegetazione tra i filari e una misura relativa alla modifica della morfologia del sottosuolo. L'obiettivo è migliorare la sostenibilità della denominazione di fronte ai cambiamenti climatici e alle elevate aspettative della società.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inizio della raccolta

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione intende eliminare il divieto di raccolta per semplificare la gestione amministrativa, mantenendo allo stesso tempo un controllo della maturità delle uve.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Altezza del palizzamento

Descrizione

La misura che fissava un'altezza minima o massima dei fili in base ai metodi di palizzamento è stata soppressa. Nel contesto del riscaldamento globale tale misura è diventata irrilevante per la denominazione e l'altezza del fogliame, fattore del rapporto tra frutti e foglie, è sufficiente.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Confezionamento dei vini «sur lie»

Descrizione

L'obiettivo della modifica della data limite di confezionamento dei vini «sur lie» è concedere maggiore flessibilità e adattare la misura alle pratiche effettive degli operatori. Pertanto la data entro cui confezionare i vini è spostata al 30 giugno dell'anno N+2.

Per una maggiore precisione e una migliore suddivisione, i procedimenti tecnici di produzione dei vini «sur lie» sono distinti da quelli delle denominazioni geografiche complementari al fine di evitare possibili confusioni. Il gruppo di produttori della denominazione riconosce che di fatto le denominazioni geografiche complementari sono di norma imbottigliate dopo un affinamento di almeno 24 mesi, nonostante la durata minima sia fissata a 18. Pertanto si propone di uniformare la durata minima di affinamento di tutte le denominazioni geografiche complementari e portarla al 1º ottobre dell'anno N+2.

Attualmente un numero crescente di viticoltori della denominazione conduce anche un'attività commerciale e ha adattato il sistema di gestione, in particolare condividendo gli strumenti di imbottigliamento tra diverse aziende. Inoltre i rischi climatici fanno sì che i volumi di vini «tiré-bouché» disponibili in azienda spesso non siano sufficienti per rispondere alla domanda della grande distribuzione, rendendo necessaria la possibilità di assemblare vini prodotti in più aziende al fine di creare lotti più abbondanti.

In tale contesto la norma che impone il confezionamento nelle cantine di vinificazione è ritenuta obsoleta. I progressi tecnici in materia di trasporto, in particolare l'uso di cisterne refrigerate, permettono di garantire che le qualità dei vini vengano conservate durante gli spostamenti.

Per i vini che beneficiano della menzione «sur lie», la zona autorizzata per il confezionamento, fino a oggi limitata alle aziende agricole, è quindi estesa alla zona geografica e alla zona di prossimità immediata.

Il punto sul legame con la zona geografica è modificato di conseguenza.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme analitiche

Descrizione

La soglia massima di acidità volatile è eliminata dal disciplinare.

Il gruppo di produttori della denominazione sostiene che può essere difficile contenere l'acidità volatile a 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) nel caso di periodi di affinamento lunghi, che possono talvolta arrivare a 8-10 anni. La soglia prevista dalla normativa generale (18 meq/l o 0,88 g/l H_2SO_4) è sembrata quindi più adatta, in particolare per quanto riguarda gli effetti del riscaldamento globale, l'estensione dei periodi di affinamento per i vini complessi e ricchi e anche l'evoluzione delle aspettative dei consumatori.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Densità

Descrizione

La densità d'impianto è ridotta a 5 000 ceppi/ettaro.

Lo scopo di tale riduzione è uniformare la densità tra tutte le DOP della zona di produzione vitivinicola di Nantes e consente di evitare la moltiplicazione delle attrezzature agricole nelle aziende, in particolare degli attrezzi di lavoro del suolo e dei materiali di trattamento, come i pannelli di recupero. Si ritiene che la modifica non incida sulla qualità del prodotto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Obblighi di dichiarazione

Descrizione

Coerentemente con la modifica del disciplinare della DOP «Muscadet» sull'intervallo di tempo dello spillamento, anche la data limite per la dichiarazione di riclassificazione è posticipata al più tardi al 1º dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento del codice geografico

Descrizione

I comuni della zona geografica sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale del 2025. Tale modifica non altera la zona geografica della denominazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame

Descrizione

Il punto sul legame è stato modificato per aggiornare i dati, in alcuni casi inattuali, della descrizione dei fattori umani (numero di operatori, superfici di produzione, volumi).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti

Descrizione

I recapiti dell'INAO sono stati aggiornati.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Muscadet Sèvre et Maine»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Nome**

«Muscadet Sèvre et Maine»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini sono bianchi.

Odore

Presentano un equilibrio gustativo fine, tra rotondità e freschezza, e sviluppano un bouquet complesso di aromi prevalentemente fruttati o floreali.

Sapore

Talvolta un affinamento prolungato conferisce loro una buona capacità di invecchiamento. L'operazione di imbottigliamento è effettuata con estrema cura in modo da preservare e amplificare l'espressione della loro ricchezza aromatica.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

I vini che beneficiano della menzione «sur lie» presentano generalmente un equilibrio in bocca più orientato verso la rotondità, un bouquet olfattivo più complesso e possono presentare un leggero *perlant* dovuto all'anidride carbonica residua formatasi durante la fermentazione alcolica. Per preservarne la freschezza, la ricchezza aromatica e l'anidride carbonica endogena, sono protetti dall'ossidazione durante il processo di affinamento. Avendo un contenuto di anidride carbonica troppo alto per essere confezionati in contenitori flessibili, vengono imbottigliati e il processo richiede una cura particolare.

Talvolta un affinamento prolungato conferisce ai vini una buona capacità di invecchiamento, come per i vini con denominazione geografica complementare:

— «Château-Thébaud», i cui vini si distinguono in genere per la finezza e l'eleganza del loro bouquet, che varia attorno ad aromi fruttati, floreali e di piante aromatiche, caratteristiche che si ritrovano al palato con vini salini, freschi e vivaci;

— «Clisson», i cui vini sono in genere caratterizzati da un palato molto concentrato e da aromi intensi, soprattutto fruttati (frutta matura, frutta cotta);

— «Gorges», i cui vini si distinguono più spesso per un palato iniziale potente, supportato da acidità e amaro, nonché da aromi minerali o mentolati;

— «Goulaine», i cui vini esprimono di norma un bouquet intenso dominato da note di frutta fresca, frutta matura, frutta secca e sfumature floreali e che si distinguono per il loro equilibrio, la loro rotondità, un leggerissimo amaro e una prolungata sensazione di tessitura vellutata sul palato;

— «Mouzillon – Tillières», i cui vini, chiusi in giovinezza, esprimono spesso aromi intensi floreali, agrumati, di erbe aromatiche, di brioche e note minerali, con un palato la cui struttura concentrata è sostenuta da note amare fini e una leggera astringenza;

— «Monnières – Saint-Fiacre», i cui vini si distinguono spesso per il loro naso potente di frutta matura o candita e note balsamiche, mentre al palato rivelano un profilo ampio e generoso, con un carattere cremoso bilanciato da un lievissimo amaro;

— «Le Pallet», i cui vini si contraddistinguono spesso per il loro equilibrio dolce al palato e il loro bouquet aromatico molto fine, dominato dalla componente floreale.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini sono bianchi, asciutti e fermi. Tali vini presentano: - un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari al 10 %; - un tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) pari a 3 grammi per litro; - un titolo alcolometrico volumico totale massimo, in seguito ad arricchimento, pari al 12 %. I tenori in termini di acidità totale, anidride solforosa totale dei vini e titolo alcolometrico effettivo totale sono conformi alle soglie stabilite dalla legislazione dell'Unione europea. I vini sono bianchi, asciutti e fermi.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

La densità minima d'impianto della vigna è di 5 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare è inferiore o uguale a 2,20 m, mentre la distanza tra i ceppi del medesimo filare è compresa tra 0,90 e 1,10 m. Le vigne sono potate con un massimo di 12 gemme franche per ceppo: - in potatura corta a sperone, con un massimo di cinque speroni per ceppo; oppure - in potatura Guyot singolo o doppio. La potatura viene completata prima del germogliamento o della fase 5 della scala Eichhorn e Lorentz. Indipendentemente dalla modalità di potatura, le viti possono essere potate con quattro gemme franche aggiuntive per ceppo a condizione che nella fase fenologica, corrispondente a 11 o 12 foglie, il numero di tralci fruttiferi dell'anno per ceppo sia inferiore o uguale a 12.

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Sono vietati i trattamenti termici della vendemmia con ricorso a temperature inferiori a -5 °C. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12 %. Beneficiano di un affinamento sulle fecce dalla fine della fermentazione alcolica e almeno fino al 1º marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia. Si trovano sulle fecce fini di vinificazione al momento del loro confezionamento o della loro prima spedizione al di fuori delle cantine di vinificazione. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini rispettano gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi

Resa massima

Resa massima	66
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Melon B

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

1° - *Zona geografica*

a) - Tutte le fasi della produzione sono effettuate nella zona geografica approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 15 giugno 2017. Alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende il territorio dei seguenti comuni o parti di comuni secondo il codice geografico ufficiale del 2025:

— dipartimento Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (parzialmente), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire solo per il territorio del comune delegato di La Chapelle-Basse-Mer, Gétigné (parzialmente), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (parzialmente), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (parzialmente), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (parzialmente), Vallet, Vertou;

— dipartimento Maine-et-Loire: Sèvremoine solo per il territorio dei comuni delegati di Saint-Crespin-sur-Moine e Tillières;

— dipartimento Vendée: Cugand-la-Bernardière solo per il territorio del comune delegato di Cugand (parzialmente), Montaigu-Vendée solo per il territorio del comune delegato di Saint-Hilaire-de-Loulay (parzialmente).

L'*Institut national de l'origine et de la qualité* deposita presso il municipio dei comuni parzialmente compresi il materiale grafico indicante i confini della zona geografica approvata. I documenti cartografici sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

b) Tutte le fasi della produzione dei vini che possono beneficiare delle denominazioni geografiche complementari «Château-Thébaud», «Clisson», «Gorges», «Goulaine», «Monnières − Saint-Fiacre», «Mouzillon − Tillières» e «Le Pallet» sono effettuate nelle zone geografiche approvate dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del comitato nazionale competente del 3 maggio 2017 e del 5 settembre 2019.

Alla data di approvazione del disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di queste zone comprende il territorio dei seguenti comuni o parti di comuni secondo il codice geografico ufficiale del 2025 elencati nel disciplinare.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

A motivo della loro struttura grossolana ereditata da rocce antiche, i suoli della zona geografica assicurano un inizio precoce del ciclo della vigna e ne limitano il vigore. Gli inverni miti accentuano questa precocità, il sole estivo e i venti marini proteggono la vegetazione da minacce fitosanitarie. Questi suoli assicurano un approvvigionamento idrico moderato e regolare alla vigna, una garanzia di buona maturazione, grazie alla loro ridotta riserva d'acqua e alla loro fratturazione che consente il radicamento profondo. Nel corso dei secoli, in questo contesto si è imposta la scelta della varietà precoce di uva da vino Melon B, soprattutto perché le moderate temperature estive della zona geografica sono ideali per preservare la freschezza e gli aromi che si esprimono nei vini prodotti utilizzando questo delicato vitigno bianco.

La lunga storia vinicola di questa zona geografica, la sua specializzazione precoce e la densità delle vigne che la caratterizzano hanno favorito, per lungo tempo, la messa in comune delle pratiche. Desiderosi di proteggere l'autenticità dei loro prodotti, i produttori hanno ottenuto sin dal 1936 il riconoscimento come denominazione di origine controllata, rientrando tra le prime denominazioni di origine controllata in Francia, a seguito di un processo avviato durante gli anni Venti.

Le competenze tecniche acquisite consentono agli operatori di controllare la produzione e raccogliere uve sane a piena maturazione. Vinificati secondo le usanze locali, i vini vengono fatti maturare sulle fecce fini di vinificazione fino alla spedizione o all'imbottigliamento, senza alcuno spillamento. Grazie alle miti temperature invernali della zona geografica che favoriscono gli scambi con le fecce, i vini continuano a migliorare durante il loro affinamento e rivelano una maggiore ricchezza al palato a partire dalla primavera successiva. Un imbottigliamento attento preserva le caratteristiche essenziali dei vini, dato che alcuni aromi continuano a svilupparsi dopo il confezionamento. Tali competenze tecniche, perfettamente adatte alle potenzialità dell'ambiente naturale e del vitigno Melon B, consentono alle molecole odorose formatesi durante la fermentazione e ai precursori degli aromi glicosidici di esprimersi pienamente nei vini.

Imbottigliati prima dell'estate del secondo anno successivo a quello della vendemmia, i vini della denominazione di origine controllata integrata con la menzione «sur lie» conservano la loro caratteristica freschezza, sostenuta talvolta da un leggero *perlant* determinato dal residuo di anidride carbonica formatosi durante la vinificazione. Per evitare qualsiasi ossidazione, tali vini sono imbottigliati direttamente nella zona geografica o nella zona di prossimità immediata. Questa pratica tradizionale, che riduce al minimo la manipolazione dei prodotti, si adatta perfettamente alla conservazione dei delicati composti odorosi dei vini.

La diversità delle rocce e dei suoli che ne derivano, le variazioni topografiche e le sfumature climatiche legate alla distanza dei piccoli appezzamenti vitati rispetto ai corpi idrici spiegano in parte la complessità aromatica riscontrata nei vini. Lo sfruttamento della diversità dell'ambiente naturale, associato a pratiche esigenti di vinificazione, ha consentito di sprigionare specificità e promuovere denominazioni geografiche complementari che costituiscono il fiore all'occhiello della denominazione di origine controllata:

— «Château-Thébaud», la cui posizione occidentale, sui promontori che costeggiano il fiume Maine, offre un clima favorevole alla maturazione precoce e i cui suoli, risultanti da gneiss e granodiorite, consentendo il radicamento profondo della vite, sono all'origine di mosti ricchi di acidi organici che, dopo lunghi affinamenti, favoriscono l'espressione di vini fini e vivaci che evocano la freschezza e la mineralità;

— «Clisson», in cui le interazioni tra un clima relativamente tardivo, suoli sabbiosi poco profondi derivanti da granito, i pendii marcati sui versanti del Sèvre o del Maine e pratiche orientate alla ricerca di maturazione elevata e affinamenti lunghi sulle fecce fini di vinificazione conferiscono ai vini ricchezza al palato e i caratteristici aromi fruttati;

— «Gorges», i cui suoli argillosi formatisi dall'alterazione dei gabbri e grazie al clima locale relativamente tardivo, associati a usi volti a una raccolta delle uve prima della piena maturazione tecnologica e quindi a un affinamento prolungato dei vini in un ambiente riducente sulle fecce fini di vinificazione, sono all'origine del carattere vivace dei vini al palato e della loro fresca mineralità al naso;

— «Goulaine», in cui i terreni, sviluppati su rocce metamorfiche poco alterate, in un clima fortemente temperato a motivo della vicinanza della Loira e delle paludi, favoriscono una rapida maturazione delle uve che, grazie a una vendemmia precoce a piena maturazione, danno vini espressivi, equilibrati e morbidi con aromi di frutta fresca e frutta secca;

— «Monnières – Saint-Fiacre», situato su collinette e pendii che costeggiano il fiume Sèvre, i cui suoli sviluppati su gneiss a bassa acidità, disaggregati o alterati, inducono cinetiche lente di maturazione che consentono all'uva di raggiungere una marcata maturazione, che dà origine a vini ampi e potenti, con note di frutta matura che evolvono verso la frutta candita;

— «Mouzillon – Tillières», a est della zona vitata, in cui l'interazione tra un clima più continentale e suoli arenari-argillosi formati su gabbri poco alterati favorisce una marcata maturazione delle uve, dando vita a vini che, dopo un affinamento attento, esprimono con il tempo aromi intensi e sentori di brioche, con note speziate, fruttate e floreali;

— «Le Pallet», in cui la lunga tradizione viticola e la coesione dei produttori hanno consentito di acquisire competenze tecniche che sfruttano il potenziale delle uve raccolte a piena maturazione su suoli sassosi e fessurati, determinando l'armonia gustativa dei vini e la finezza dei loro aromi floreali.

Gli operatori hanno appreso a preservare le caratteristiche aromatiche di tali vini da invecchiamento riducendo al minimo qualsiasi contatto con l'ossigeno nell'aria durante il confezionamento. A tale scopo e in conformità con le usanze locali, tali vini sono imbottigliati nelle cantine stesse di vinificazione.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

I vini che possono beneficiare della menzione «sur lie» sono confezionati nella zona delimitata. Per preservare le caratteristiche derivanti dal loro metodo di vinificazione e di affinamento, in particolare la freschezza, la complessità aromatica e il leggero *perlant* dovuto al tenore di anidride carbonica endogena, al fine di limitare i travasi, i vini che possono beneficiare della menzione «sur lie» sono imbottigliati nella zona geografica o nella zona di prossimità immediata tra il 1º marzo dell'anno successivo a quello di raccolta e il 30 giugno di due anni dopo quello di raccolta.

Questo particolare metodo di affinamento conferisce ai vini rotondità e grassezza, arricchendoli in particolare con mannoproteine e altri composti derivanti dall'autolisi delle pareti cellulari dei lieviti. Questo metodo si basa sul fatto di non manipolare i vini e nel mantenerli in un'atmosfera carica di anidride carbonica, limitando fortemente i fenomeni di ossidazione e il rilascio dei composti volatili. Avendo un contenuto di anidride carbonica troppo alto per essere confezionati in contenitori flessibili, vengono imbottigliati e il processo richiede una cura particolare. I vini si trovano ancora sulle fecce fini di vinificazione al momento dell'imbottigliamento o della prima spedizione al di fuori delle cantine di vinificazione.

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini e la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini che possono beneficiare della menzione «sur lie» è costituita dal territorio dei comuni dei dipartimenti Loire-Atlantique, Maine-et-Loire e Vendée elencati nel disciplinare.

Tutte le fasi della produzione dei vini che possono beneficiare delle denominazioni geografiche complementari «Château-Thébaud», «Clisson», «Gorges», «Goulaine», «Monnières − Saint-Fiacre», «Mouzillon − Tillières» e «Le Pallet» sono effettuate nelle zone geografiche approvate dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del comitato nazionale competente del 3 maggio 2017 e del 5 settembre 2019.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla menzione «sur lie» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione stabilite per tale menzione nel disciplinare. Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla denominazione geografica «Vin de Loire» in base alle norme del disciplinare per l'utilizzo di tale denominazione. Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalle denominazioni geografiche complementari «Clisson», «Gorges», «Le Pallet», «Château-Thébaud», «Goulaine», «Monnières - Saint-Fiacre» e «Mouzillon - Tillières» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione stabilite per tali denominazioni nel disciplinare. Le dimensioni dei caratteri della menzione «sur lie» e della denominazione geografica «Vin de Loire» sono inferiori o uguali, in altezza, larghezza e spessore, a quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. I vini che beneficiano della menzione «sur lie» o delle denominazioni geografiche complementari «Clisson», «Gorges», «Le Pallet» sono presentati con l'indicazione dell'annata. Le denominazioni geografiche complementari sono incluse in un unico campo visivo con la dicitura della denominazione di origine controllata. Le dimensioni dei caratteri che compongono tali denominazioni sono le stesse, in altezza, larghezza e spessore, di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. L'etichettatura dei vini che non beneficiano di una denominazione geografica complementare può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. Il nome della località accatastata è stampato con caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. Tale nome appare in un unico campo visivo con il nome della denominazione di origine controllata.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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