C/2026/1949

1.4.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/1949)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Muscadet Sèvre et Maine"

EU-referentienummer: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Naam van het product**

"Muscadet Sèvre et Maine"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Franse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Muscadet Sèvre et Maine" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Etikettering

Beschrijving

De producentengroepering van de benaming heeft besloten de wijnen aan te duiden met een grotere geografische eenheid, door de aanduiding “Vin de Loire” te gebruiken in plaats van “Val de Loire”.

Deze ontwikkeling sluit aan bij de richtsnoeren voor communicatie die de producenten van Loire-wijnen hebben vastgesteld.

Het doel is om deze identiteit duidelijker naar voren te brengen en deze beter af te stemmen op de praktijksituatie van de wijnen die producenten in het stroomgebied produceren.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Toevoeging van agromilieubepalingen

Beschrijving

Aan het productdossier van de benaming zijn twee agromilieubepalingen toegevoegd. Deze hebben betrekking op het beheer van de vegetatie tussen de rijen en het wijzigen van de structuur van de ondergrond. Het doel is de duurzaamheid van de benaming te verbeteren in het licht van de klimaatverandering en de hoge maatschappelijke verwachtingen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Begin van de oogst

Beschrijving

De producentengroepering van de benaming wil het oogstverbod schrappen om het administratieve beheer te vereenvoudigen. De controle van de rijpheid van de druiven wordt wel in stand gehouden.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Hoogte van geleidesystemen

Beschrijving

De vaste minimum- of maximumhoogte van de opbinddraden per geleidesysteem is geschrapt. Met het oog op de opwarming van de aarde is deze bepaling niet langer relevant voor de benaming, en volstaat de hoogte van het gebladerte: een bepalende factor in de verhouding tussen druiven en bladeren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Botteling van wijnen met de aanduiding “sur lie” (op wijnmoer)

Beschrijving

Wat betreft de uiterste datum voor het bottelen van wijnen met de aanduiding “sur lie” is het de bedoeling om meer flexibiliteit te bieden en de maatregel aan te passen aan de praktijksituatie van de exploitanten. Daarom wordt de uiterste datum voor het bottelen verschoven naar 30 juni van het jaar N+2.

Om het onderscheid te verduidelijken en verwarring te voorkomen, worden de technische productieprocessen van wijnen met de aanduiding “sur lie” voortaan onderscheiden van die van wijnen met een aanvullende geografische benaming. De groepering van producenten van de benaming geeft aan dat wijnen met een aanvullende geografische benaming in de praktijk doorgaans worden gebotteld na een opvoedingsperiode van ten minste 24 maanden, hoewel de huidige minimumduur is vastgesteld op 18 maanden. Daarom wordt voorgesteld voor alle wijnen met een aanvullende geografische benaming dezelfde minimale opvoedingsperiode tot 1 oktober van het jaar N+2 vast te stellen.

Tegenwoordig zijn steeds meer wijnbouwers van de benaming ook actief in de handel en hebben zij hun organisatie aangepast. Zo delen zij hun bottelingsapparatuur nu vaak met andere bedrijven. Bovendien zijn door de onvoorspelbare weersomstandigheden de beschikbare hoeveelheden "tiré-bouché" op het landbouwbedrijf vaak ontoereikend om aan de volumevereisten van groothandelaren te voldoen. Daarom moeten wijnen van verschillende bedrijven geassembleerd kunnen worden om grotere partijen te vormen.

In dit verband lijkt de regel dat de wijn in de wijnkelder moet worden gebotteld, achterhaald. Dankzij de technische vooruitgang op het gebied van transport, met name het gebruik van gekoelde tanks, kan nu worden gegarandeerd dat de kwaliteit van de wijnen tijdens het transport behouden blijft.

Het gebied waar de wijnen mogen worden gebotteld, dat voor wijnen met de aanduiding "sur lie" tot nu toe beperkt was tot het bedrijf zelf, is daarom uitgebreid tot het geografische gebied van de benaming en het gebied in de onmiddellijke nabijheid daarvan.

Het deel over het verband met het geografische gebied is dienovereenkomstig gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Analysenormen

Beschrijving

Het maximumgehalte aan vluchtige zuren is uit het productdossier geschrapt.

De producentengroepering van de benaming geeft aan dat het moeilijk kan zijn om het gehalte aan vluchtige zuren op 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) te houden bij een langere opvoedingsperiode, die soms wel acht tot tien jaar kan bedragen. Het maximumgehalte dat in de algemene regelgeving is vastgelegd (18 meq/l of 0,88 g/l H_2SO_4), lijkt uiteindelijk beter geschikt, met name gezien de gevolgen van de opwarming van de aarde, de langere opvoedingsperiode voor deze complexe en rijke wijnen, en de veranderende verwachtingen van de consument.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Dichtheid

Beschrijving

De beplantingsdichtheid wordt verlaagd naar 5 000 wijnstokken per hectare.

Deze verlaging is bedoeld om de beplantingsdichtheden voor alle gecontroleerde oorsprongsbenamingen afkomstig van wijngaarden in de streek rond Nantes te harmoniseren. Dit voorkomt ook dat bedrijven meer landbouwmachines moeten aanschaffen, waaronder grondbewerkingsgereedschap en behandelingsapparatuur, zoals opvangbakken. Deze wijziging wordt niet geacht van invloed te zijn op de kwaliteit van het product.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Aangifteverplichtingen

Beschrijving

In overeenstemming met de wijziging van het productdossier voor de BOB "Muscadet", waarvoor het overtappen nu later plaatsvindt, is de uiterste datum voor de aangifte tot herindeling van deze benaming ook uitgesteld. Deze mag voortaan uiterlijk op 1 december van het jaar dat volgt op het oogstjaar plaatsvinden.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Actualisering van de geografische code

Beschrijving

De gemeenten van het geografisch gebied zijn bijgewerkt op basis van de officiële geografische code van 2025. Deze wijziging houdt geen wijziging in van het geografische gebied van de benaming.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Verband

Beschrijving

Het deel over het verband is gewijzigd om de gegevens met betrekking tot de menselijke factoren (aantal exploitanten, productiegebieden, volumes), die soms achterhaald waren, te actualiseren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Verwijzingen

Beschrijving

De gegevens van het INAO zijn bijgewerkt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van de wijnen

“Muscadet Sèvre et Maine”

EU-referentienummer: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Naam van het product**

“Muscadet Sèvre et Maine”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Witte wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De wijnen zijn wit.

Aroma

Ze hebben een subtiel evenwicht tussen een volle en een frisse smaak en ontwikkelen een complex boeket van aroma's met overwegend fruitige of bloemige tonen.

Smaak

Dankzij een langere opvoeding zijn ze soms beter geschikt voor veroudering. Ze worden met zorg gebotteld om de expressie van hun rijke aroma's te behouden en nog te versterken.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

De wijnen met de aanduiding "op wijnmoer" hebben doorgaans een evenwichtige smaak, die lichtelijk naar volheid en een complexer geurenboeket neigt, en ze kunnen een licht parelend effect vertonen door resten van het koolzuurgas dat zich tijdens de alcoholische gisting heeft gevormd. Om het frisse, rijke aroma en het koolzuurgas in de wijn te behouden, worden ze tijdens de opvoeding beschermd tegen oxidatie. Aangezien hun gehalte aan koolzuurgas te hoog is om ze in een soepel materiaal te verpakken, worden ze gebotteld en moet dit proces met de nodige zorg verlopen.

Dankzij een langere opvoeding zijn deze wijnen soms goed geschikt voor veroudering, bijvoorbeeld voor de wijnen met een aanvullende geografische benaming:

— "Château-Thébaud", waarvan de wijnen zich doorgaans onderscheiden door hun verfijnde smaak en elegante boeket van onder andere fruitige, bloemige en gekruide aroma's, de kenmerken die we terugvinden bij zilte, frisse en zachte wijnen;

— "Clisson", waarvan de wijnen over het algemeen gekenmerkt worden door een bijzonder geconcentreerde smaak en intense, vooral fruitige aroma's (rijp fruit, gekookt fruit);

— "Gorges", waarvan de wijnen zich meestal onderscheiden door hun krachtige smaak, die nog versterkt wordt door de zuurgraad en bitterheid, alsook door minerale of mentholachtige aroma's;

— "Goulaine", waarvan de wijnen gewoonlijk een intens aroma opleveren dat gedomineerd wordt door toetsen van vers fruit, rijp fruit, gedroogde vruchten en bloemige nuances, en die opvallen door hun evenwichtige, volle, licht bittere smaak die een fluweelzachte mondbeleving biedt;

— "Mouzillon — Tillières", waarvan de wijnen, die al heel jong werden gebotteld, vaak frequent intense aroma's van bloemen, citrusvruchten, aromatische kruiden opleveren, met minerale en briochetonen en met een geconcentreerde smaak die wordt versterkt door een verfijnde bitterheid en een lichte wrangheid;

— "Monnières — Saint-Fiacre", waarvan de wijnen zich vaak individueel onderscheiden door hun krachtig aroma van rijp of gekonfijt fruit en balsemachtige tonen, terwijl ze in de mond een vol en mild profiel tot uiting brengen, met een smeuïg karakter dat in evenwicht wordt gehouden door een bijzonder lichte bitterheid;

— "Le Pallet", waarvan de wijnen zich doorgaans onderscheiden door hun zachte en evenwichtige smaak alsook door hun bijzonder verfijnd aromatisch boeket, waarin het bloemige onderdeel overheerst.

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

De wijnen zijn wit, droog en niet-mousserend. De wijnen hebben: — een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10 %; — een maximaal gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose en fructose) van 3 gram per liter; — een maximaal totaal alcoholvolumegehalte na verrijking van 12 %. Het totale zuurgehalte en het totale zwaveldioxidegehalte van de wijn en het totale effectieve alcoholvolumegehalte zijn in overeenstemming met de in de communautaire regelgeving vastgestelde drempels. De wijnen zijn wit, droog en niet-mousserend.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

-

Soort oenologisch procedé

Teeltmethode

Beschrijving

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 5 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen is minder dan of gelijk aan 2,20 m en de afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij bedraagt 0,90 m tot 1,10 m. De wijnstokken worden gesnoeid tot maximaal twaalf ogen per stok: — hetzij door korte snoei, tot maximaal vijf vruchttakken per wijnstok; — hetzij door enkele of dubbele Guyot-snoei. De snoei moet worden beëindigd vóór de uitbotting of vóór fase 5 van de schaal van Eichhorn en Lorentz. Ongeacht de methode die wordt toegepast, mogen de wijnstokken worden gesnoeid met vier extra ogen per wijnstok, op voorwaarde dat in het fenologische stadium dat overeenkomt met elf of twaalf bladeren, het aantal vruchtdragende takken in het jaar per wijnstok kleiner is dan of gelijk is aan twaalf.

Wijnbereidingsprocedé

-

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Iedere warmtebehandeling van de oogst bij een temperatuur van minder dan – 5 °C is verboden. Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen na verrijking ligt niet hoger dan 12 %. De opvoeding van de wijnen op hun wijnmoer start zodra de alcoholische gisting is beëindigd en loopt ten minste tot 1 maart van het jaar dat volgt op het jaar van de oogst. Wanneer de wijnen worden verpakt of voor het eerst vanuit de wijnkelders worden verzonden, bevinden ze zich op hun wijnmoer. Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen wat oenologische procedés betreft in overeenstemming zijn met de vereisten vermeld in de communautaire regelgeving en in het Franse wetboek landbouw en zeevisserij.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/ras/soort:

Witte wijnen

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	66
Eenheid maximumopbrengst	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— Melon B

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

1 *Geografisch gebied*

a) Alle productiestappen vinden plaats in het geografische gebied dat door het Institut national de l'origine et de la qualité tijdens de bijeenkomst van het bevoegde nationale comité op 15 juni 2017 werd goedgekeurd. Op de datum van goedkeuring van dit productdossier door het bevoegde nationale comité bestaat de perimeter van dit gebied op basis van de officiële geografische code van 2025 uit het grondgebied van de volgende gemeenten of delen van gemeenten:

— departement Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (deel), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (uitsluitend voor het grondgebied van de deelgemeente La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (deel), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (gedeeltelijk), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (gedeeltelijk), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (gedeeltelijk), Vallet, Vertou;

— departement Maine-et-Loire: Sèvremoine (uitsluitend voor het grondgebied van de deelgemeenten Saint-Crespin-sur-Moine en Tillières);

— departement Vendée: Cugand-la-Bernardière (uitsluitend voor het grondgebied van de deelgemeente Cugand (gedeeltelijk)), Montaigu-Vendée (uitsluitend voor het grondgebied van de deelgemeente Saint-Hilaire-de-Loulay (gedeeltelijk)).

Het Institut national de l'origine et de la qualité dient bij de gemeentebesturen van de gedeeltelijk in aanmerking genomen gemeenten het nodige grafische materiaal in waarin de grenzen van het aldus goedgekeurde geografische gebied worden vastgelegd. Deze cartografische documenten kunnen worden geraadpleegd op de website van het INAO.

b) Alle productiestappen van wijnen die in aanmerking komen voor de aanvullende geografische benamingen "Château-Thébaud", "Clisson", "Gorges", "Goulaine", "Monnières — Saint-Fiacre", "Mouzillon — Tillières" en "Le Pallet" vinden plaats in de geografische gebieden die door het Institut national de l'origine et de la qualité zijn goedgekeurd tijdens de vergaderingen van het bevoegde nationale comité van 3 mei 2017 en 5 september 2019.

Op de datum van goedkeuring van dit productdossier door het bevoegde nationale comité bestaat de perimeter van deze geografische gebieden op basis van de officiële geografische code van 2025 uit het grondgebied van de gemeenten of delen van gemeenten die zijn vermeld in het productdossier.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Door hun grove textuur, die het resultaat is van oude gesteenten, verzekeren de bodems van dit geografische gebied een vroegtijdige start van de wijnstokcyclus en beperken ze de kracht ervan. De zachte winters accentueren deze vroegrijpheid, terwijl de zonovergoten zomers en de zeewinden de gezondheid van de vegetatie beschermen. Deze bodems verzekeren een matige en constante watervoorziening voor de wijngaard, wat een mooie rijpheid garandeert, dankzij hun verminderde waterreserve en hun fracturering, waardoor de wortels tot diep in de bodem kunnen doordringen. In de loop der eeuwen werd in deze context al snel gekozen voor de vroege druivensoort melon B, te meer daar de gematigde temperaturen in de zomer in dit geografische gebied ideaal zijn voor het behoud van de frisheid en de aroma's die tot uiting komen bij wijnen gemaakt van deze delicate witte druivensoort.

De lange wijnbouwtraditie in dit geografische gebied, de vroegtijdige specialisatie en de hiervan kenmerkende dichtheid van de wijnstokken hebben het delen van de praktijken al altijd bevorderd. Omdat zij het authentieke karakter van hun product wilden beschermen, hebben de producenten vanaf 1936 als een van de eersten in Frankrijk de erkenning tot gecontroleerde oorsprongsbenaming verkregen, na een langdurig proces dat al in de jaren 1920 startte.

Dankzij hun knowhow slagen de exploitanten erin om gezonde en volledig rijpe druiven te verbouwen en te oogsten. Nadat de druiven volgens de lokale gebruiken tot wijn zijn verwerkt, worden de wijnen opgevoed op hun wijnmoer tot de verzending of botteling, zonder overtappen. Dankzij de zachte winterse temperaturen in het geografische gebied, die de uitwisseling met de wijnmoer bevorderen, blijven de wijnen tijdens hun hele opvoedingsperiode verbeteren en ontwikkelen ze vanaf de volgende lente een vollere smaak. Door ze vervolgens met zorg te bottelen, kunnen de essentiële kenmerken van de wijnen behouden blijven, terwijl bepaalde aroma's zich ook nog na de botteling verder ontwikkelen. De perfecte combinatie van deze knowhow met de mogelijkheden van de natuurlijke omgeving en van de druivensoort melon B zorgt ervoor dat de geurmoleculen die zich tijdens de fermentatie hebben gevormd en de stoffen voor aroma's met glycosidebindingen ten volle tot uiting komen in de wijnen.

De wijnen van de gecontroleerde oorsprongsbenaming met de aanduiding "op wijnmoer" worden vóór de zomer van het tweede jaar dat volgt op het oogstjaar gebotteld. Hierbij behouden ze hun typische frisheid, ondersteund door een licht parelend effect dat wordt veroorzaakt door de resten van het koolzuurgas dat zich tijdens de wijnbereiding heeft gevormd. Om oxidatie te vermijden, worden deze wijnen direct in het geografische gebied of het gebied in de onmiddellijke nabijheid gebotteld. Deze traditionele praktijk, waarbij de wijn minimaal gemanipuleerd moet worden, is perfect geschikt om de delicate aroma's van de wijnen te vrijwaren.

De diversiteit van de gesteenten en de daaruit voortvloeiende bodems, de verschillen in de topografie en de wisselingen in klimaat die verband houden met de afstand van de locaties waar de druiven worden verbouwd tot de waterlichamen, verklaren deels de aromatische complexiteit die we bij deze wijnen aantreffen. Het gebruik van de diversiteit in de natuurlijke omgeving, gecombineerd met veeleisende wijnbouwpraktijken, heeft de mogelijkheid geboden om specifieke kenmerken tot uiting te laten komen en aanvullende geografische benamingen te bevorderen die het pronkstuk zijn van de gecontroleerde oorsprongsbenaming:

— "Château-Thébaud" is een gebied gelegen in het westen, op de voorgebergten langs de Maine, met een klimaat dat bevorderlijk is voor vroegrijpheid en met een bodem, die van oudsher bestond uit gneis en granodioriet, waarin de wijnstokken tot diep wortel kunnen schieten; bovendien zorgt deze bodem voor een most met een hoog gehalte aan organische zuren die na een lange opvoedingsperiode verfijnde en zachte wijnen oplevert met frisse en minerale aroma's;

— "Clisson", waar de interacties tussen een relatief laat klimaat, ondiepe zandgronden overgebleven van het graniet, steile hellingen op de heuvels van de Sèvre of de Maine en praktijken vooral bedoeld om te komen tot volledig gerijpte druiven en lange opvoedingsperioden op wijnmoer, leiden tot wijnen met een rijke smaak en de typische fruitige aroma's;

— "Gorges", waarvan de leemgronden gevormd door de aantasting van de gabbro-gesteenten en het plaatselijke relatief late klimaat, gecombineerd met praktijken bedoeld om de druiven te oogsten nog vóór ze technologisch gezien volledig gerijpt zijn en de wijnen vervolgens lang in een reducerende omgeving op te voeden op hun wijnmoer, aan de oorsprong liggen van de krachtige smaak en het bijzonder frisse, minerale aroma van deze wijnen;

— "Goulaine", waar de gronden die op licht aangetaste metamorfe gesteenten zijn ontstaan, onder invloed van een klimaat dat sterk getemperd wordt door de nabijheid van de Loire en de moeraslanden, bevorderlijk zijn voor een snelle rijping van de druiven die hierdoor vroegtijdig kunnen worden geoogst en zo evenwichtige en zachte wijnen met aroma's van vers en gedroogd fruit produceren;

— "Monnières — Saint-Fiacre" ligt op de heuvels en hellingen langs de Sèvre en heeft een bodem die is ontstaan uit licht zure, afbrokkelende of aangetaste gneis. Hierdoor kennen de druiven een langzaam rijpingsproces waardoor ze volledig tot rijpheid komen en volle, krachtige wijnen opleveren met toetsen van gerijpt fruit evoluerend naar gekonfijt fruit;

— "Mouzillon — Tillières" ligt ten oosten van de wijngaard, waar de interactie tussen een meer continentaal klimaat en zandleemgronden gevormd uit licht aangetast gabbro een doorgedreven rijping bevordert. Na verloop van tijd en een zorgvuldige opvoeding levert dit intense aroma's op met kruidige, fruitige, bloemige en briochetoetsen.

— "Le Pallet", waar de lange wijnbouwtraditie en de hechtheid van de producenten tot een knowhow hebben geleid die ten volle het potentieel benut van druiven die volledig rijp worden geoogst op bodems vol met keien en scheuren, wat bepalend is voor de evenwichtige smaak van de wijnen en hun verfijnde bloemige aroma's.

De exploitanten hebben geleerd om de aromatische kenmerken van deze rijpere wijnen te behouden en tegelijkertijd tijdens de verpakking elk contact met de zuurstof in de lucht maximaal te beperken. In overeenstemming met die doelstelling en met de lokale gebruiken worden deze wijnen direct gebotteld in de wijnkelders waar ze werden gemaakt.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De wijnen die voor de aanduiding “op wijnmoer” in aanmerking komen, worden in het afgebakende gebied verpakt. Om de specifieke kenmerken die voortvloeien uit hun bereidings- en opvoedingsmethoden te vrijwaren, in het bijzonder de frisheid, hun aromatische complexiteit en het licht parelend effect als gevolg van hun gehalte aan endogeen koolzuurgas, en om de overheveling te beperken, worden de wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “op wijnmoer” tussen 1 maart van het jaar dat volgt op het oogstjaar en 30 juni van het tweede jaar dat volgt op het oogstjaar in het geografische gebied of het gebied in de onmiddellijke nabijheid gebotteld.

Deze specifieke opvoedingsmethode zorgt voor de volle en stevige smaak van de wijnen, onder andere door verrijking met mannoproteïnen en andere verbindingen die het resultaat zijn van de autolyse van de gistcelwanden. Deze methode berust op het idee om de wijnen niet te manipuleren en te bewaren in een koolzuurgasrijke atmosfeer, waardoor fenomenen als oxidatie en het vrijkomen van vluchtige verbindingen sterk worden beperkt. Aangezien hun gehalte aan koolzuurgas te hoog is om ze in een soepel materiaal te verpakken, worden ze gebotteld en moet dit proces met de nodige zorg verlopen. Wanneer de wijnen worden verpakt of voor het eerst vanuit de wijnkelders worden verzonden, bevinden ze zich nog op hun wijnmoer.

Titel van de vereiste/afwijking

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie en de bereiding van de wijnen, en de vinificatie, de bereiding, de opvoeding en de verpakking van de wijnen die voor de vermelding “op wijnmoer” in aanmerking komen, bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de gemeenten in de departementen Loire-Atlantique, Maine-et-Loire en Vendée die worden vermeld in het productdossier.

Alle productiestappen van wijnen die in aanmerking komen voor de aanvullende geografische benamingen “Château-Thébaud”, “Clisson”, “Gorges”, “Goulaine”, “Monnières — Saint-Fiacre”, “Mouzillon — Tillières” en “Le Pallet” vinden plaats in de geografische gebieden die door het Institut national de l’origine et de la qualité zijn goedgekeurd tijdens de vergaderingen van het bevoegde nationale comité van 3 mei 2017 en 5 september 2019.

Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie komt het gebied in de onmiddellijke nabijheid overeen met een gebied in de onmiddellijke nabijheid van het afgebakende gebied in kwestie.

Titel van de vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De naam mag worden aangevuld met de aanduiding “op wijnmoer” voor de wijnen die voldoen aan de productievoorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld. De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming kan worden aangevuld met de geografische naam “Vin de Loire” overeenkomstig de in het productdossier vastgestelde voorschriften voor het gebruik van deze geografische naam. De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de aanvullende geografische benamingen “Clisson”, “Gorges”, “Le Pallet”, “Château-Thébaud”, “Goulaine”, “Monnières — Saint-Fiacre” en “Mouzillon — Tillières” voor de wijnen die voldoen aan de productievoorwaarden die voor deze aanvullende geografische benamingen in het productdossier zijn vastgesteld. De lettergrootte van de aanduiding “op wijnmoer” en de geografische naam “Vin de Loire” moet in de hoogte, breedte of dikte kleiner zijn dan of gelijk zijn aan de grootte van de tekens waaruit de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming bestaat. Op de wijnen met de vermelding “op wijnmoer” of van de aanvullende geografische benamingen “Clisson”, “Gorges”, “Le Pallet” wordt het jaartal vermeld. De aanvullende geografische benamingen worden vermeld in hetzelfde gezichtsveld als de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. De lettertekens waaruit deze bestaan, moeten even hoog, breed of dik zijn als de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. Op het etiket van de wijnen die niet tot een aanvullende geografische benaming behoren, mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat: — het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster; — die naam vermeld staat op de oogstaangifte. De in het kadaster opgenomen plaatsnaam wordt vermeld in tekens die niet hoger, breder of dikker zijn dan de helft van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. Deze plaatsnaam wordt vermeld in hetzelfde gezichtsveld als de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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