C/2026/1949

1.4.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/1949)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Muscadet Sèvre et Maine”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0494-AM03 – 8.1.2026

1. **Nazwa produktu**

„Muscadet Sèvre et Maine”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ GI

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Suwerenności Żywnościowej)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Muscadet Sèvre et Maine” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmianę nazwy, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) powoduje ryzyko unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Etykietowanie

Opis

W związku z tym grupa producentów produktu objętego tą nazwą pochodzenia postanowiła oznaczyć wina odnosząc się do większej jednostki geograficznej, przyjmując określenie „Vin de Loire" zamiast „Val de Loire".

Zmiana ta jest zgodna z wytycznymi w zakresie komunikacji przyjętymi przez producentów win z regionu Loary.

Celem jest uczynienie tej tożsamości bardziej czytelną i lepiej dostosowaną do realiów win produkowanych przez podmioty gospodarcze w dorzeczu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Dodanie przepisów rolnośrodowiskowych

Opis

Do specyfikacji nazwy dodano dwa przepisy rolnośrodowiskowe, a mianowicie dotyczące kontroli roślinności między rzędami oraz zmiany morfologii podglebia. Celem jest zwiększenie zrównoważonego charakteru produktu objętego nazwą w obliczu zmiany klimatu i wysokich oczekiwań społecznych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Początek zbiorów

Opis

Grupa producentów produktu objętego tą nazwą pochodzenia pragnie zrezygnować z zezwolenia na rozpoczęcie zbiorów (fr. *ban des vendanges*), aby uprościć zarządzanie administracyjne, utrzymując jednocześnie kontrolę dojrzałości winogron.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wysokość palikowania

Opis

Skreślono przepis określający minimalną lub maksymalną wysokość drutów w zależności od metody palikowania. W kontekście globalnego ocieplenia przepis ten nie ma już znaczenia dla produktu objętego nazwą, a wysokość ulistnienia, tj. czynnik wpływający na stosunek liści do owoców, wystarcza.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Pakowanie win produkowanych „sur lie"

Opis

Termin pakowania win produkowanych „sur lie" służy zwiększeniu elastyczności i dostosowaniu środka do faktycznych praktyk podmiotów gospodarczych. W związku z tym termin pakowania przesunięto na 30 czerwca roku N +2.

W celu wyjaśnienia i segmentacji techniczne ścieżki produkcji win „sur lie" różnią się obecnie od ścieżek uzupełniających oznaczeń geograficznych, aby uniknąć nieporozumień. Grupa producentów nazwy przyznaje, że w praktyce wina oznaczone uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi zazwyczaj butelkuje się w gospodarstwach po co najmniej 24 miesiącach, chociaż obecny minimalny czas dojrzewania wynosi 18 miesięcy. Proponuje zatem harmonizację minimalnego okresu dojrzewania dla wszystkich uzupełniających oznaczeń geograficznych na dzień 1 października roku N +2.

Obecnie coraz więcej plantatorów winorośli objętych nazwą prowadzi również działalność handlową i zmienili oni organizację pracy, w szczególności przez wspólne użytkowanie narzędzi do butelkowania przez kilku producentów. Zagrożenia klimatyczne sprawiają dodatkowo, że dostępne ilości rozlane do butelek i zakorkowane (fr. *tiré-bouché*) w gospodarstwach często nie wystarczają do zaspokojenia zapotrzebowania dużych sieci handlu detalicznego na ilości. W związku z tym trzeba umożliwić łączenie win z kilku gospodarstw na potrzeby tworzenia większych partii.

W tym kontekście przepis wymagający pakowania w piwnicach winiarskich zdezaktualizował się. Postęp techniczny w transporcie, w szczególności stosowanie zbiorników chłodniczych, umożliwia obecnie zagwarantowanie zachowania jakości win podczas ich transferu.

Obszar zatwierdzony do pakowania, który do tej pory w przypadku win opatrzonych określeniem „sur lie" ograniczał się do gospodarstwa, rozszerzono zatem na obszar geograficzny nazwy i obszar jej bezpośredniego sąsiedztwa.

Odpowiednio zmieniono część jednolitego dokumentu dotyczącą związku z obszarem geograficznym.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Normy analityczne

Opis

W specyfikacji produktu usunięto maksymalny próg kwasowości lotnej.

Grupa producentów produktów objętych nazwą pochodzenia twierdzi, że w przypadku długich procesów dojrzewania, które czasami mogą sięgać 8–10 lat, może być trudno utrzymać kwasowość lotną na poziomie 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4). Próg określony w przepisach ogólnych (18 meq/l lub 0,88 g/l H_2SO_4) wydaje się więc bardziej odpowiedni, zwłaszcza w świetle skutków globalnego ocieplenia, dłuższego czasu dojrzewania tych złożonych i bogatych win oraz zmieniających się oczekiwań konsumentów.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Gęstość nasadzeń

Opis

Gęstość nasadzeń obniżono do 5 000 roślin na hektar.

Celem tego obniżenia jest ujednolicenie gęstości między wszystkimi ChNP w winnicach regionu Nantes. Pozwala to również uniknąć nadmiernego mnożenia sprzętu rolniczego w gospodarstwach, w szczególności w odniesieniu do narzędzi orki i sprzętu do obróbki, takiego jak ekrany odzyskujące nadmiar oprysku. Uznaje się, że zmiana ta nie ma wpływu na jakość produktu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Obowiązki w zakresie składania deklaracji

Opis

Spójnie ze zmianą w specyfikacji produktu ChNP „Muscadet" dotyczącą przesunięcia w czasie ściągania znad osadu, przesuwa się również ostateczny termin składania oświadczeń o wycofaniu: będzie ja można teraz składać najpóźniej 1 grudnia roku następującego po zbiorach.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja kodu geograficznego

Opis

Gminy obszaru geograficznego zaktualizowano zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r. Zmiana ta nie powoduje zmiany obszaru geograficznego nazwy.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

Tytuł

Związek

Opis

Zmieniono punkt „Związek", aby zaktualizować niekiedy przestarzałe informacje dotyczące czynników ludzkich (liczba podmiotów, działki wykorzystywane go produkcji, ilości).

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia:

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Muscadet Sèvre et Maine"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0494-AM03 – 8.1.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Muscadet Sèvre et Maine"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ GI

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Kolor

Wina są białe.

Aromat/nos

Charakteryzują się one subtelną równowagą smakową między krągłością a świeżością i rozwijają złożony bukiet, w którym dominuje aromat owocowy lub kwiatowy.

Smak

Wydłużone dojrzewanie sprawia niekiedy, że wina te doskonale nadają się do starzenia. Pakuje się je starannie w butelki, aby zachować i wzmocnić ich bogactwo aromatyczne.

Dodatkowe informacje dotyczące właściwości organoleptycznych

Wina opatrzone określeniem „sur lie" w smaku charakteryzują się zazwyczaj równowagą zmierzającą ku krągłości, bardziej złożonym bukietem zapachowym i mogą charakteryzować się lekką perlistością wskutek pozostałości dwutlenku węgla powstałego podczas fermentacji alkoholowej. Aby zachować świeżość, bogactwo aromatyczne i endogeniczny dwutlenek węgla, chroni się je przed utlenianiem podczas dojrzewania. Ponieważ zawierają one zbyt dużo dwutlenku węgla, aby można było je pakować w miękkie pojemniki, pakuje się je w butelki, przy czym czynność tę należy przeprowadzać z najwyższą starannością.

Wydłużone dojrzewanie sprawia niekiedy, że wina te doskonale nadają się do starzenia, podobnie jak wina opatrzone następującymi uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi:

— „Château-Thébaud", w przypadku którego wina wyróżniają się zwykle subtelnym i eleganckim bukietem, w którym wykształcić mogą się aromaty owocowe, kwiatowe i aromaty roślin aromatycznych. Właściwości te wyczuwalne są w smaku win słonych, świeżych i żywych,

— „Clisson", w przypadku którego wina charakteryzują się zwykle bardzo skoncentrowanym smakiem i intensywnymi, zwłaszcza owocowymi aromatami (owoce dojrzałe, gotowane);

— „Gorges", w przypadku którego wina wyróżniają się najczęściej mocnym atakiem wzmocnionym kwasowością i goryczą oraz mineralnymi i mentolowymi aromatami;

— „Goulaine", w przypadku którego wina wykształcają najczęściej intensywny bukiet zdominowany przez nuty świeżych, dojrzałych, suszonych owoców i niuanse kwiatowe, które wyrażają się w zrównoważonym i krągłym smaku, bardzo niewielkiej goryczy i utrzymującym się w ustach wrażeniu aksamitności;

— „Mouzillon-Tillières", w przypadku którego wina, zamykane na etapie win młodych, wykształcają później często intensywne aromaty kwiatów, cytrusów, aromatycznych ziół, nuty słodkich bułek i nuty mineralne, oraz charakteryzują się smakiem, którego skoncentrowaną strukturę wzmacniają delikatna gorycz i lekka cierpkość;

— „Monnières-Saint-Fiacre", w przypadku którego wina wyróżniają się często mocnym zapachem dojrzałych lub kandyzowanych owoców i nutami balsamicznymi, natomiast w smaku są pełne i bogate, o kremowym charakterze zrównoważonym bardzo delikatną goryczą;

— „Le Pallet", w przypadku którego wina wyróżniają się często zrównoważonym, miłym smakiem oraz bardzo subtelnym bukietem aromatycznym, w którym dominuje aromat kwiatowy.

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	-
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Przedmiotowe wina są białymi, wytrawnymi winami niemusującymi. Wina te charakteryzują się: – naturalną objętościową zawartością alkoholu co najmniej 10 %; – maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) 3 gramy na litr; – całkowitą objętościową zawartością alkoholu po wzbogaceniu maksymalnie 12 %. Kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu są zgodne z progami określonymi w przepisach wspólnotowych. Przedmiotowe wina są białymi, wytrawnymi winami niemusującymi.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki winiarskie**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 5 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami nie przekracza 2,20 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,10 metra. Winorośl przycina się na maksymalnie 12 oczek na roślinę według następujących technik: – albo cięcie krótkie czopowe, w przypadku którego pozostawia się maksymalnie 5 czopów na łozę; – albo jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota. Proces przycinania należy zakończyć przed rozwinięciem pąków lub osiągnięciem przez roślinę etapu 5 w skali Eichhorna i Lorenza. Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając 4 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała 12.

Praktyki winiarskie

-

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12 %. Dojrzewają one na cienkim osadzie winiarskim od momentu zakończenia fermentacji alkoholowej co najmniej do dnia 1 marca roku następującego po roku zbiorów. W momencie pakowania lub pierwszej wysyłki poza piwnice winiarskie dojrzewają one na cienkim osadzie winiarskim. Poza powyższymi zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach wspólnotowych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategoria/odmiana/typ

Wina białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	66
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Melon B

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

1 – *Obszar geograficzny*

a) Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniu 15 czerwca 2017 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin lub części gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.:

— w departamencie Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (część), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (wyłącznie obszar gminy delegowanej La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (część), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (część), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (część), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (część), Vallet, Vertou,

— w departamencie Maine-et-Loire: Sèvremoine (wyłącznie obszar gmin delegowanych Saint-Crespin-sur-Moine i Tillières),

— w departamencie Vendée: Cugand-la-Bernardière (wyłącznie część obszaru gminy delegowanej Cugand, Montaigu-Vendée (wyłącznie część obszaru gminy delegowanej Saint-Hilaire-de-Loulay).

Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości składa w urzędach gmin, które uwzględniono częściowo, dokumenty graficzne określające granice zatwierdzonego w ten sposób obszaru produkcji. Te dokumenty kartograficzne są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

b) wszystkie etapy produkcji win kwalifikujących się do uzupełniających oznaczeń geograficznych „Château-Thébaud", „Clisson", „Gorges", „Goulaine", „Monnières – Saint-Fiacre", „Mouzillon – Tillières" i „Le Pallet" odbywają się na obszarach geograficznych zatwierdzonych przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniach właściwego komitetu krajowego 3 maja 2017 r. i 5 września 2019 r.

W dniu zatwierdzenia tych obszarów geograficznych przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin lub części gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r., wymienionych w specyfikacji produktu.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Dzięki gruboziarnistej strukturze powstałej ze starych skał gleby występujące na obszarze geograficznym zapewniają wczesne rozpoczęcie cyklu rozwojowego winorośli i ograniczają jego dynamikę. Łagodne zimy sprzyjają temu wczesnemu dojrzewaniu, a nasłonecznienie w okresie letnim i morskie wiatry chronią roślinny przed chorobami. Gleby te zapewniają umiarkowane i regularne nawadnianie winorośli, co gwarantuje odpowiedni stopień dojrzałości dzięki ograniczonym zapasom wody i powstawaniu szczelin, które pozwalają na głębokie zakorzenienie. Na przestrzeni wieków wybór wczesnej odmiany melon B okazał się w tych okolicznościach oczywisty, tym bardziej, że umiarkowane temperatury występujące na obszarze geograficznym w okresie letnim sprzyjają zachowaniu świeżości i aromatów, które kształtują się w winach produkowanych z tej delikatnej, białej odmiany winorośli.

Wielowiekowa tradycja uprawy winorośli na obszarze geograficznym, wczesne wyspecjalizowanie i gęstość obsady winorośli, które charakteryzują uprawę, sprzyjały od dawna wymianie praktyk. Chcąc chronić autentyczność swoich produktów, w wyniku procesu rozpoczętego w latach 20. XX wieku, w 1936 r. producenci uzyskali uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia, która znalazła się wśród pierwszych francuskich kontrolowanych nazw pochodzenia.

Dzięki swoim umiejętnościom podmioty kontrolują produkcję i zbierają zdrowe winogrona po osiągnięciu pełnej dojrzałości. Wina produkowane zgodnie z lokalnymi praktykami dojrzewają na cienkim osadzie winiarskim aż do chwili ich wysyłki lub zapakowania, bez przeprowadzania procesu ściągania znad osadu. Dzięki łagodnym temperaturom panującym na obszarze geograficznym w okresie zimowym, które sprzyjają przenikaniu do wina związków zawartych w osadzie, wina zyskują nieprzerwanie na jakości w trakcie dojrzewania, a wiosną kolejnego roku wykształcają większe bogactwo smakowe. Staranne butelkowanie pozwala zachować istotne cechy win, przy czym niektóre aromaty nadal rozwijają się po zapakowaniu. Powyższe umiejętności, które idealnie uwzględniają potencjał środowiska naturalnego i odmiany winorośli melon B, pozwalają na pełne rozwinięcie się w winach cząsteczek zapachowych powstających podczas fermentacji i prekursorów aromatów glikozydowych.

Pakowane w butelki przed latem drugiego roku następującego po zbiorach wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, które opatruje się określeniem „sur lie", zachowują swoją charakterystyczną świeżość, czasem podkreśloną lekką perlistością, której źródłem są pozostałości dwutlenku węgla powstałego podczas produkcji wina. Aby uniknąć wszelkiego utleniania, wina te pakuje się bezpośrednio na obszarze geograficznym lub na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa. Taka tradycyjna praktyka minimalizująca manipulowanie produktami umożliwia zachowanie delikatnych związków zapachowych w winach.

Różnorodność skał i wytworzonych na nich gleb, zmiany topograficzne i niuanse klimatyczne związane z odległością wysepek, na których uprawia się winorośl, od zbiorników wodnych wyjaśniają częściowo złożoność aromatyczną wyczuwalną w tych winach. Wykorzystanie różnorodności środowiska naturalnego w połączeniu z wymagającymi praktykami winiarskimi umożliwiło wydobycie specyficznego charakteru win i promocję uzupełniających oznaczeń geograficznych, które stanowią najcenniejsze produkty wśród win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia:

— „Château-Thébaud", którego zachodnie położenie na przylądkach nad rzeką Maine zapewnia klimat korzystny dla wczesnego dojrzewania i którego gleby, powstałe na gnejsie i granodiorycie, umożliwiają głębokie zakorzenienie się winorośli, dzięki czemu moszcz winogronowy zawiera dużo kwasów organicznych, które po długim okresie dojrzewania sprzyjają wykształceniu się subtelnych i żywych win przywodzących na myśl świeżość i mineralny smak;

— „Clisson", w przypadku którego zależności między stosunkowo późnym klimatem, niezbyt głębokimi glebami piaszczystymi powstałymi na granicie, silnym nachyleniem zboczy położonych nad rzekami Sèvre lub Maine oraz praktykami ukierunkowanymi na osiągniecie znacznej dojrzałości i długich okresów dojrzewania na cienkim osadzie winiarskim nadają winom bogaty smak i charakterystyczne owocowe aromaty;

— „Gorges", w przypadku którego gleby ilaste powstałe wskutek przeobrażenia gabro oraz lokalny, stosunkowo późny klimat w połączeniu z praktykami mającymi na celu zbieranie winogron przed osiągnięciem przez nie pełnej dojrzałości technologicznej, a następnie długie dojrzewanie win w środowisku redukującym na cienkim osadzie winiarskim, są źródłem żywego smaku win i bardzo świeżego, mineralnego zapachu;

— „Goulaine", na którym gleby wykształcone na przeobrażonych w niewielkim stopniu skałach metamorficznych, w umiarkowanym klimacie wynikającym z bliskości Loary i bagien, sprzyjają szybkiemu dojrzewaniu winogron, z których, dzięki wczesnym zbiorom po osiągnięciu przez winogrona pełnej dojrzałości, można uzyskać wyraziste, zrównoważone i giętkie wina o aromatach świeżych i suszonych owoców;

— „Monnières-Saint-Fiacre", położonemu na pagórkach i wzgórzach wzdłuż Sèvre, którego gleby powstałe na niezbyt kwaśnych, dyspersyjnych lub zniszczonych gnejsach powodują powolną dynamikę dojrzewania, umożliwiając osiągnięcie znacznej dojrzałości winogron, z których produkuje się pełne i mocne wina charakteryzujące się wyczuwalnymi nutami dojrzałych owoców ewoluującymi w kierunku owoców kandyzowanych;

— „Mouzillon-Tillières", położonemu na wschodzie winnicy, na którym połączenie bardziej kontynentalnego klimatu z glebami piaszczysto-ilastymi powstałymi na przeobrażonych w niewielkim stopniu gabrach sprzyja przedłużonemu dojrzewaniu, dzięki czemu w winach wyczuwa się z czasem, po okresie systematycznego dojrzewania, intensywne aromaty przywodzące na myśl nuty słodkich bułek, przypraw, owoców i kwiatów;

— „Le Pallet", w przypadku którego wieloletnia tradycja uprawy winorośli oraz zgodność producentów pozwoliły zdobyć umiejętności, dzięki którym możliwe jest najlepsze wykorzystanie potencjału zebranych w okresie pełnej dojrzałości winogron uprawianych na kamienistych i popękanych glebach, decydujące o harmonijnym smaku win i subtelności ich kwiatowych aromatów.

Podmioty gospodarcze nauczyły się chronić właściwości aromatyczne tych długo dojrzewających win, ograniczając do minimum jakikolwiek kontakt z tlenem z powietrza podczas pakowania. W tym celu i zgodnie z lokalnymi praktykami wina te butelkuje się w samych piwnicach winiarskich.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Wina, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie", pakuje się na wyznaczonym obszarze. Aby zachować właściwości wina uzyskane dzięki metodzie jego produkcji i dojrzewania, a w szczególności świeżość, bogactwo aromatów, jak również lekką perlistość wynikającą z zawartości endogenicznego dwutlenku węgla, oraz ograniczyć konieczność przelewania, wina, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie", pakuje się w butelki na wyznaczonym obszarze geograficznym lub na obszarze bezpośredniego sąsiedztwa między 1 marca roku następującego po roku zbiorów a 30 czerwca drugiego roku następującego po roku zbiorów.

Powyższa szczególna metoda dojrzewania nadaje winom krągłość i głębię, wzbogacając je zwłaszcza o mannoproteiny i inne związki będące wynikiem autolizy ścian komórkowych drożdży. Metoda ta opiera się na braku manipulowania winami i ich utrzymywaniu w atmosferze zawierającej dwutlenek węgla przy znacznym ograniczeniu zjawiska utleniania i uwalniania związków lotnych. Ponieważ zawierają one zbyt dużo dwutlenku węgla, aby można było je pakować w miękkie pojemniki, pakuje się je w butelki, przy czym czynność tę należy przeprowadzać z najwyższą starannością. W momencie pakowania lub pierwszej wysyłki poza piwnice winiarskie wina dojrzewają nadal na cienkim osadzie winiarskim.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, wytwarzania, dojrzewania i pakowania win, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie", stanowi obszar następujących gmin departamentów Loire-Atlantique, Maine-et-Loire i Vendée wymienionych w specyfikacji produktu.

Wszystkie etapy produkcji win kwalifikujących się do uzupełniających oznaczeń geograficznych „Château-Thébaud", „Clisson", „Gorges", „Goulaine", „Monnières – Saint-Fiacre", „Mouzillon – Tillières" i „Le Pallet" odbywają się na obszarach geograficznych zatwierdzonych przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniach właściwego komitetu krajowego 3 maja 2017 r. i 5 września 2019 r.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie tego wyznaczonego obszaru.

Tytuł wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dalszego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „sur lie" (poddane dojrzewaniu na osadzie) w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu. Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Vin de Loire", zgodnie z zasadami stosowania tej nazwy geograficznej określonymi w specyfikacji produktu. Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Clisson", „Gorges", „Le Pallet", „Château-Thébaud", „Goulaine", „Monnières-Saint-Fiacre" i „Mouzillon-Tillières" w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tych uzupełniających oznaczeń geograficznych w specyfikacji produktu. Wymiary czcionki, którą zapisane są określenia „sur lie", „primeur" lub „nouveau" oraz nazwa geograficzna „Vin de Loire", nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Wina opatrzone określeniem „sur lie" lub uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Clisson", „Gorges", „Le Pallet" wprowadza się do obrotu ze wskazaniem rocznika. Uzupełniające oznaczenia geograficzne umieszcza się w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się kontrolowana nazwa pochodzenia. Wymiary czcionki, którą zapisane są uzupełniające oznaczenia geograficzne, są równe (pod względem wysokości, szerokości i grubości) wymiarom czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia". Na etykiecie win nieopatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – chodzi o miejsce (fr. *lieu-dit*) wpisane do ksiąg wieczystych; że jest ona wymieniona w deklaracji zbiorów. Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości, szerokości i grubości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Umieszcza się ją w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się kontrolowana nazwa pochodzenia.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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