C/2026/1949

1.4.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/1949)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Muscadet Sèvre et Maine»

Número de referência UE: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Nome do produto**

«Muscadet Sèvre et Maine»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As modificações introduzidas no caderno de especificações configuram uma alteração normalizada em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Muscadet Sèvre et Maine» não envolve nenhuma das três situações que constituem uma alteração ao nível da União, ou seja:

a) uma mudança de nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) um risco de anulação da relação com o meio geográfico;

c) novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Rotulagem

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação decide, assim, designar os vinhos por uma unidade geográfica mais alargada, adotando a menção «Vin de Loire» em vez da menção «Val de Loire».

Esta alteração surge na sequência das orientações tomadas pelos produtores de vinhos da região de Loire em matéria de comunicação.

O objetivo é tornar esta identidade mais legível e mais conforme à realidade dos vinhos produzidos pelos operadores da região.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento de disposições agroambientais

Descrição

No caderno de especificações da denominação, aditam-se duas disposições agroambientais, a saber, o controlo da vegetação entre as linhas e um dispositivo relativo à alteração da morfologia do subsolo. O objetivo é tornar a denominação mais sustentável face às alterações climáticas e às elevadas expectativas da sociedade.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Início das vindimas

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação pretende suprimir o edital de colheita para simplificar a gestão administrativa, mantendo, contudo, o controlo do grau de maturação das uvas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Altura da espaldeira

Descrição

Suprime-se a medida que fixa uma altura mínima ou máxima dos fios de acordo com os métodos de embardamento. No contexto do aquecimento global, esta disposição deixou de ser relevante para a denominação, sendo suficiente a altura foliar (fator da relação frutos-folhas).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Acondicionamento dos vinhos «sur lie» (sobre borras)

Descrição

No que respeita à data-limite de acondicionamento dos vinhos «sur lie», o objetivo é proporcionar mais flexibilidade e adaptar a medida às práticas efetivamente adotadas pelos operadores. Por conseguinte, o prazo de acondicionamento é prolongado para 30 de junho do ano N+2.

Para uma melhor clarificação e segmentação, estabelece-se uma distinção entre os itinerários técnicos de produção dos vinhos «sur lie» e os itinerários das denominações geográficas complementares (DGC), para evitar qualquer confusão. O agrupamento de produtores da denominação reconhece que, na prática, os vinhos com DGC são geralmente engarrafados após um período mínimo de estágio de 24 meses, embora a duração mínima atual seja de 18 meses. Propõe-se, por conseguinte, a harmonização do período mínimo de estágio do conjunto das DGC, que é fixado em 1 de outubro do ano N+2.

Atualmente, cada mais viticultores da denominação exercem também uma atividade comercial, além de terem reestruturado a sua organização, nomeadamente mutualizando os equipamentos de engarrafamento entre várias explorações. Além disso, os riscos climáticos tornam as quantidades de vinhos em «tiré-bouché» (engarrafados, enrolhados e em processo de envelhecimento) disponíveis na propriedade muitas vezes insuficientes para satisfazer a procura, em termos de volumes, por parte dos grandes retalhistas. Importa, por conseguinte, poder reunir vinhos de várias explorações para constituir lotes mais importantes.

Neste contexto, a regra que obriga ao acondicionamento nas adegas de vinificação está desatualizada. O progresso técnico em matéria de transportes, em especial a utilização de cubas refrigeradas, permite agora garantir a preservação da qualidade dos vinhos durante as operações de transferência.

A área autorizada para o acondicionamento, até agora limitada à exploração para os vinhos com a menção «sur lie», foi, por conseguinte, alargada de modo a compreender a área geográfica da denominação, incluindo a área de proximidade imediata.

Por razões de coerência, altera-se o ponto relativo à relação com a área geográfica.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Normas analíticas

Descrição

No caderno de especificações, suprime-se o teor máximo de acidez volátil.

O agrupamento de produtores da denominação chama a atenção para a dificuldade de conter a acidez volátil nos 10 meq/l (0,49 g/l H_2SO_4) no caso dos estágios por longos períodos, que podem, por vezes, chegar aos 8 a 10 anos. O limiar previsto na regulamentação geral (18 meq/l ou 0,88 g/l de H_2SO_4) parece, em última análise, ser mais adequado, especialmente à luz dos efeitos do aquecimento global, do prolongamento dos períodos de envelhecimento destes vinhos complexos e ricos e das mudanças nas expectativas dos consumidores.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Densidade de plantação

Descrição

Baixa-se a densidade de plantação para 5 000 pés por hectare.

O objetivo é harmonizar as densidades de plantação de todas as DOP da região vitícola do Nantais. Esta alteração permite ainda evitar a desmultiplicação da maquinaria agrícola das explorações, em especial no que respeita às alfaias para mobilização do solo e aos equipamentos de tratamento, como os painéis recuperadores. Considera-se que esta alteração não tem impacto na qualidade do produto.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Obrigações em matéria de declaração

Descrição

Em consonância com a alteração do caderno de especificações da DOP «Muscadet» relativa aos diferentes tempos de trasfega, ajusta-se também a data-limite de apresentação da declaração de reclassificação nesta denominação: a partir de agora, poderá ser efetuada até 1 de dezembro do ano seguinte ao da colheita.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização do *Code officiel géographique*

Descrição

Atualiza-se a lista dos municípios da área geográfica em conformidade com o *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2025. Esta alteração não modifica a área geográfica da denominação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com a área geográfica

Descrição

Altera-se a parte «Relação com a área geográfica», para atualizar os dados, por vezes datados, que descrevem os fatores humanos (número de operadores, superfícies em produção, volumes).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do INAO.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Muscadet Sèvre et Maine»

Número de referência UE: PDO-FR-A0494-AM03 — 8.1.2026

1. **Nome(s)**

«Muscadet Sèvre et Maine»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

Estes vinhos são brancos.

Aroma/nariz

Apresentam um equilíbrio gustativo subtil, entre redondeza e frescura, e desenvolvem aromas complexos com notas predominantemente frutadas ou florais.

Sabor/boca

O estágio prolongado confere-lhes por vezes boa aptidão para o envelhecimento. São devidamente acondicionados em garrafas para preservar e intensificar a expressão da riqueza aromática.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

Os vinhos que beneficiam da menção «sur lie» ostentam geralmente um equilíbrio gustativo mais arredondado, um perfil olfativo mais complexo, podendo, por vezes, apresentar uma ligeira efervescência, que se deve ao gás carbónico residual formado durante a fermentação alcoólica. Para preservar a sua frescura, riqueza aromática e gás carbónico endógeno, os vinhos são protegidos da oxidação durante o estágio. Dado apresentarem um teor em gás carbónico demasiado elevado para serem guardados em recipientes flexíveis, são engarrafados e exigem cuidados de acondicionamento especiais.

O período de estágio prolongado confere por vezes aos vinhos boa capacidade de envelhecimento, como no caso dos seguintes vinhos que beneficiam de uma denominação geográfica complementar:

— «Château-Thébaud», que se destacam habitualmente pelos aromas finos e elegantes, variando entre notas frutadas, florais e de plantas aromáticas, características que se redescobrem em boca, com vinhos salinos, frescos e tensos;

— «Clisson», que se caracterizam geralmente por um perfil gustativo muito concentrado e por aromas intensos, principalmente frutados (fruta madura, fruta cozida);

— «Gorges», que, na maioria dos casos, se distinguem pelo ataque potente em boca, prolongado pela acidez e pelo amargor, e por aromas minerais ou mentolados;

— «Goulaine», que revelam correntemente aromas intensos dominados por notas de fruta fresca, fruta madura, frutos secos e nuances florais, e que se caracterizam pelo equilíbrio, redondeza, muito ligeiro amargor e impressão de textura aveludada persistente em boca;

— «Mouzillon-Tillières», que, fechados na sua juventude, revelam mais tarde, frequentemente, aromas intensos, florais, de citrinos e de ervas aromáticas, notas minerais e de brioche, com uma boca cuja estrutura concentrada se apoia num amargor fino e numa adstringência ligeira;

— «Monnières-Saint-Fiacre», que se caracterizam, geralmente, pelos aromas intensos de fruta madura ou cristalizada e notas balsâmicas, ao passo que, em boca, revelam um perfil aberto e generoso, com um caráter cremoso equilibrado por um muito ligeiro amargor;

— «Le Pallet», que se diferenciam frequentemente pelo equilíbrio suave em boca e pelo perfil aromático muito fino, dominado pela componente floral.

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Trata-se de vinhos tranquilos, brancos e secos. Estes vinhos apresentam as seguintes características: um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 10 %; um teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose) de 3 gramas por litro; e um título alcoométrico volúmico total máximo, após enriquecimento de 12 %. Os teores de acidez total e de dióxido de enxofre total dos vinhos, bem como o título alcoométrico total adquirido, respeitam os limites definidos na regulamentação da UE. Trata-se de vinhos tranquilos, brancos e secos.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

-

Tipo de prática enológica

Prática cultural

Descrição

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 5 000 pés de videira por hectare. A distância entre linhas é inferior ou igual a 2,20 m e a distância entre pés da mesma linha varia entre 0,90 m e 1,10 m. As vides são podadas com um máximo de 12 olhos francos por pé: em poda curta, com um máximo de 5 talões por pé; ou em poda Guyot, simples ou dupla. A poda é concluída antes da floração ou fase 5 da escala de Eichhorn-Lorenz. Independentemente do método de poda, as vinhas podem ser podadas com 4 olhos francos adicionais por pé, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas, o número de ramos frutíferos do ano, por pé, seja inferior ou igual a 12.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

São proibidos os tratamentos térmicos das uvas vindimadas com recurso a temperaturas inferiores a -5 °C. Após o enriquecimento, os vinhos não podem apresentar um título alcoométrico volúmico total superior a 12 %. Estes vinhos beneficiam de um estágio sobre borras finas de vinificação desde o final da fermentação alcoólica até, pelo menos, 1 de março do ano seguinte ao da colheita. No momento do acondicionamento ou da primeira expedição para fora das adegas de vinificação, os vinhos encontram-se em contacto com as borras finas de vinificação. Para além das disposições supramencionadas, os vinhos cumprem, em matéria de práticas enológicas, as disposições obrigatórias previstas na regulamentação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	66
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Melon* B

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

1 — *Área geográfica*

a) Todas as fases da produção têm lugar na área geográfica aprovada pelo *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO) (Instituto nacional da origem e da qualidade) na reunião do comité nacional competente de 15 de junho de 2017. O perímetro desta área, à data de aprovação do caderno de especificações pelo comité nacional competente, abrange o território dos seguintes municípios ou partes de municípios, com base no *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2025:

— Departamento de Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (parte), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire, apenas o território do município delegado de La Chapelle-Basse-Mer, Gétigné (parte), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (parte), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (parte), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint--Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (parte), Vallet e Vertou.

— Departamento de Maine-et-Loire: Sèvremoine, apenas o território dos municípios delegados de Saint--Crespin-sur-Moine e Tillières.

— Departamento de Vendée: Cugand-la-Bernardière, apenas o território do município delegado de Cugand (parte), e Montaigu-Vendée, apenas o território do município delegado de Saint-Hilaire-de-Loulay (parte).

O *Institut national de l'origine et de la qualité* deposita nas câmaras dos municípios parcialmente incluídos a documentação gráfica que estabelece os limites da área geográfica aprovada. Os mapas da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do INAO.

b) Todas as etapas da produção dos vinhos suscetíveis de beneficiar das denominações geográficas complementares «Château-Thébaud», «Clisson», «Gorges», «Goulaine», «Monnières-Saint-Fiacre», «Mouzillon-Tillières» e «Le Pallet» têm lugar nas áreas geográficas aprovadas pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* nas reuniões do comité nacional competente de 3 de maio de 2017 e 5 de setembro de 2019.

Na data de aprovação do caderno de especificações pelo comité nacional competente, o perímetro destas áreas geográficas abrange, com base no *Code officiel géographique* de 2025, o território dos seguintes municípios ou partes de municípios enumerados no dito caderno.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Devido à sua textura grosseira, herdada de rochas antigas, os solos da área geográfica contribuem para um arranque precoce do ciclo vegetativo e limitam o vigor da vinha. Os invernos amenos acentuam esta precocidade, enquanto a exposição solar no verão e os ventos marítimos protegem a vegetação de eventuais danos sanitários. Estes solos garantem uma alimentação hídrica moderada e regular da vinha, garante do bom grau de maturação, graças à reduzida reserva de água e à sua fraturação, que permite um enraizamento em profundidade. Ao longo dos séculos, a escolha da casta temporã *melon* B impôs-se neste contexto, já que as temperaturas estivais amenas da área geográfica são ideais para preservar a frescura e os aromas dos vinhos elaborados a partir desta casta de uva branca delicada.

A longa história vitícola da área geográfica, a sua especialização precoce e a densidade das vinhas que a caracterizam contribuíram, desde há muito, para a partilha de práticas. Para proteger a autenticidade dos seus produtos, os viticultores obtiveram o reconhecimento como denominação de origem controlada, em 1936, entre as primeiras DOC registadas em França, na sequência de um processo iniciado na década de 1920.

O seu saber-fazer permite aos operadores controlar a produção com mestria e colher uvas sãs em plena maturação. Vinificados de acordo com os costumes locais, os vinhos permanecem em estágio nas próprias borras finas de vinificação até à expedição ou ao acondicionamento, sem qualquer trasfega. Graças às temperaturas invernais amenas da área geográfica, o que favorece a interação com as borras, os vinhos continuam a ganhar qualidade durante o estágio e revelam um perfil gustativo mais rico, a partir da primavera seguinte. Fruto dos cuidados tidos no engarrafamento, os vinhos preservam as suas características essenciais, continuando a desenvolver certos aromas após o envasilhamento. Este saber, perfeitamente adaptado às potencialidades do meio natural e da casta *melon* B, possibilita a plena expressão das moléculas odoríferas formadas durante a fermentação e dos precursores de aromas glicosídicos nos vinhos.

Engarrafados antes do verão do segundo ano que se segue ao da colheita, os vinhos com a denominação de origem controlada com a menção «sur lie» conservam a sua frescura característica, avivada por uma fina espuma provocada pelo gás carbónico residual formada durante a vinificação. Para evitar a oxidação, estes vinhos são acondicionados diretamente na área geográfica ou na área de proximidade imediata. Esta prática tradicional, que reduz a manipulação dos produtos ao mínimo, é perfeitamente adaptada para preservar os compostos odoríferos delicados dos vinhos.

A diversidade de rochas e de solos delas derivados, as variações topográficas e as cambiantes climáticas ligadas à distância das parcelas de vinha em relação às massas de água explicam, em parte, a complexidade aromática dos vinhos. Ao tirar partido da diversidade do meio natural, associada a práticas vitivinícolas exigentes, foi possível identificar especificidades e promover denominações geográficas complementares que constituem o florão da denominação de origem controlada:

— «Château-Thébaud», localizada na parte ocidental, nos promontórios situados na fronteira do rio Maine, esta área apresenta condições climáticas propícias à precocidade. Os solos, herdados do gnaisse e do granodiorito, permitem o enraizamento profundo da vinha e estão na origem de mostos ricos em ácidos orgânicos que, após estágio prolongado, contribuem para criar vinhos finos e tensos, que revelam frescura e mineralidade;

— «Clisson», onde as interações entre o clima relativamente tardio, os solos arenosos pouco profundos herdados do granito, as encostas íngremes das vertentes do Sèvre ou do Maine, as práticas orientadas para a procura da plena maturação e os estágios prolongados em contacto com as borras finas de vinificação conferem aos vinhos riqueza em boca e aromas frutados característicos;

— «Gorges», cujos solos argilosos, formados pela alteração dos gabros, e o clima local relativamente tardio, associados a usos que implicam a colheita das uvas antes de atingirem a plena maturação tecnológica e, em seguida, um estágio prolongado dos vinhos em meio redutor, em contacto com as borras finas de vinificação, estão na origem do seu caráter vivo em boca e da mineralidade fresca no nariz;

— «Goulaine», onde os terrenos, desenvolvidos sobre rochas metamórficas pouco alteradas, sujeitos a um clima bastante ameno influenciado pela proximidade do rio Loire e de zonas húmidas, favorecem a rápida maturação das uvas. Graças a uma vindima temporã, na fase de plena maturação, dão vinhos expressivos, equilibrados e suaves, com aromas de fruta fresca e frutos secos;

— «Monnières-Saint-Fiacre», implantada no cimo das colinas e das encostas limítrofes do Sèvre, cujos solos desenvolvidos sobre gnaisses pouco ácidos, desagregados ou alterados, induzem cinéticas de maturação lentas, permitem obter frutos com graus de maturação intensa, na origem de vinhos abertos e potentes, com notas de fruta madura, que evoluem para fruta cristalizada;

— «Mouzillon-Tillières», na parte leste do vinhedo, onde a interação entre o clima mais continental e os solos areno-argilosos formados sobre gabros pouco alterados favorece as maturações avançadas, está na origem de vinhos que, com o tempo, fruto dos cuidados tidos durante o estágio, revelam aromas intensos com notas de brioche, especiadas, frutadas e florais;

— «Le Pallet», com uma longa tradição vitícola, onde a coesão entre produtores permitiu desenvolver um saber-fazer capaz de tirar o melhor proveito do potencial das uvas colhidas em plena maturação, em solos pedregosos e fissurados, que determinam a harmonia gustativa dos vinhos e a delicadeza dos seus aromas florais.

Os operadores aprenderam a preservar as características aromáticas destes vinhos de guarda, evitando ao máximo qualquer contacto com o oxigénio do ar durante o acondicionamento. Para o efeito e de acordo com os usos locais, estes vinhos são engarrafados nas próprias adegas de vinificação.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos elegíveis para beneficiar da menção «sur lie» são acondicionados na área delimitada. Para preservar as características que lhes advêm do modo de vinificação e estágio, em especial a frescura, complexidade aromática e efervescência ligeira, devida ao teor de gás carbónico endógeno, e limitar os transvasamentos, os vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «sur lie» são acondicionados na área geográfica ou de proximidade imediata entre 1 de março do ano a seguir ao da colheita e 30 de junho do segundo ano a seguir ao da colheita.

Este método de estágio particular confere redondeza e corpo aos vinhos, pelo enriquecimento, nomeadamente em manoproteínas e outros compostos decorrentes da autólise das paredes celulares das leveduras. O método assenta na não manipulação dos vinhos e na sua preservação numa atmosfera com elevado nível de gás carbónico, limitando fortemente os fenómenos da oxidação e a libertação de compostos voláteis. Dado apresentarem um teor em gás carbónico demasiado elevado para serem guardados em recipientes flexíveis, são engarrafados e exigem cuidados de acondicionamento especiais. Os vinhos encontram-se ainda em contacto com as borras finas de vinificação no momento do acondicionamento ou da primeira expedição para fora das adegas de vinificação.

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e a elaboração dos vinhos, incluindo a vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos suscetíveis de beneficiar da menção «sur lie», é constituída pelo território dos municípios dos Departamento de Loire-Atlantique, Maine-et-Loire e Vendée enumerados no caderno de especificações.

Todas as etapas da produção dos vinhos suscetíveis de beneficiar das denominações geográficas complementares «Château-Thébaud», «Clisson», «Gorges», «Goulaine», «Monnières-Saint-Fiacre», «Mouzillon-Tillières» e «Le Pallet» têm lugar nas áreas geográficas aprovadas pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* nas reuniões do comité nacional competente de 3 de maio de 2017 e 5 de setembro de 2019.

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma zona limítrofe da área delimitada em causa.

Título do requisito/derrogação

Disposições complementares sobre a rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

No caso dos vinhos que satisfazem as condições de produção previstas no caderno de especificações, o nome da denominação de origem controlada pode ser completado com a menção «sur lie». O nome da denominação de origem controlada pode ser complementado pela denominação geográfica «Vin de Loire», em conformidade com as regras fixadas para a utilização desta denominação geográfica no caderno de especificações. No caso dos vinhos cujo caderno de especificações responde às condições de produção previstas para essas denominações geográficas complementares, o nome da denominação de origem controlada pode ser completado com as denominações geográficas complementares «Clisson», «Gorges», «Le Pallet» «Château-Thébaud», «Goulaine», «Monnières-Saint-Fiacre» e «Mouzillon-Tillières». As dimensões dos carateres da menção «sur lie» e da denominação geográfica «Vin de Loire» são inferiores ou iguais, tanto em altura como em largura ou espessura, às dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. Os vinhos que beneficiam da menção «sur lie» ou das denominações geográficas complementares «Clisson», «Gorges» e «Le Pallet» são apresentados com a indicação do ano de colheita. As denominações geográficas complementares devem constar do mesmo campo visual que o nome da denominação de origem controlada. As dimensões dos carateres que compõem essas menções devem ser iguais, tanto em altura como em largura ou espessura, às dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. O rótulo dos vinhos que não beneficiam de uma denominação geográfica complementar pode especificar o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que se trate de um lugar registado no cadastro; o nome em causa conste da declaração de colheita. As dimensões dos carateres do nome do lugar registado no cadastro não podem ser superiores, tanto em altura como em largura e espessura, a metade das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. O nome do lugar registado no cadastro deve figurar no mesmo campo visual do nome da denominação de origem controlada.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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