C/2026/1949

1.4.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1949)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Muscadet Sèvre et Maine“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0494-AM03 – 8. januar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Muscadet Sèvre et Maine“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Francoski organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZOP „Muscadet Sèvre et Maine“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, saj ne:

(a) vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Označevanje

Opis

Skupina proizvajalcev vina z ZOP se je odločila označevati vina z večjo geografsko enoto, pri čemer je namesto izraza „Val de Loire“ (dolina Loare) izbrala izraz „Vin de Loire“ (loarsko vino).

Ta sprememba je v skladu s komunikacijskimi smernicami, ki so jih sprejeli proizvajalci loarskega vina.

Cilj je izboljšati prepoznavnost in jo bolj približati resnični naravi vin, ki jih pridelujejo vinogradniki v porečju Loare.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vključitev kmetijsko-okoljskih določb

Opis

V specifikacijo proizvoda za označbo sta bili dodani dve kmetijsko-okoljski določbi, in sicer o upravljanju rastlinja v medvrstnih prostorih in zahtevi glede spreminjanja morfologije podtalja. Cilj je povečati trajnostnost proizvodov z označbo kot odziv na podnebne spremembe in visoka družbena pričakovanja.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Začetek trgatve

Opis

Skupina proizvajalcev želi odpraviti obveznost določitve datuma začetka trgatve, da bi se poenostavil postopek upravljanja in hkrati ohranil nadzor nad zrelostjo grozdja.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Višina špalirja

Opis

Črtano je bilo pravilo, ki določa najmanjšo ali največjo višino žic po načinu oblikovanja v špalir. Ta določba v razmerah globalnega segrevanja ni več ustrezna za označbo. Za označbo zadostuje višina listja, povezana z razmerjem med grozdjem in listjem.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Polnjenje vina z izrazom „sur lie“ (na drožeh)

Opis

Kar zadeva presečni datum za polnjenje vin z izrazom „sur lie“ (na drožeh), je cilj povečati prožnost in pravilo prilagoditi dejanskim praksam vinogradnikov. Presečni datum za polnjenje je bil zato spremenjen na 30. junij leta N + 2.

Zaradi jasnosti in segmentacije so tehnične proizvodne poti za vina z izrazom „sur lie“ zdaj drugačne od tistih za vina z dopolnilnim geografskim imenom, da bi se preprečila morebitna zmeda. Skupina proizvajalcev priznava, da se vina z dopolnilnim geografskim imenom dejansko stekleničijo po tem, ko zorijo najmanj 24 mesecev, medtem ko je trenutno določeno, da je najkrajše obdobje zorenja 18 mesecev. Skupina zato predlaga uskladitev najkrajšega obdobja zorenja za vsa vina z dopolnilnim geografskim imenom na 1. oktober leta N + 2.

Danes vse več vinogradnikov, ki pridelujejo vina s to označbo, svoja vina tudi trži, zato so se organizirali, zlasti tako, da si več vinogradniških gospodarstev deli opremo za stekleničenje. Poleg tega zaradi podnebnih težav količine ustekleničenega, neoznačenega vina, ki so na voljo na posestvu, pogosto ne zadostujejo za zadovoljitev količinskih zahtev velikih trgovcev na drobno. Zato je treba omogočiti mešanje vin z več posestev, da se lahko dobavijo večje serije.

Pri tem se zdi pravilo, da je treba vina stekleničiti v vinskih kleteh, v katerih so bila proizvedena, zastarelo. Tehnični napredek na področju prevoza, zlasti uporaba hlajenih cistern, zdaj omogoča, da se kakovost vina med prevozom ohrani.

Območje, na katerem lahko poteka polnjenje in ki je bilo doslej omejeno na posestva, na katerih se proizvajajo vina z izrazom „sur lie“, je bilo zato razširjeno, tako da vključuje geografsko območje označbe in območje v njegovi neposredni bližini.

Zato je bil ustrezno spremenjen oddelek Povezava z geografskim območjem.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Analitska merila

Opis

Iz specifikacije proizvoda je bila črtana najvišja vsebnost hlapnih kislin.

Skupina proizvajalcev je navedla, da je lahko težko omejiti vsebnost hlapnih kislin na 10 miliekvivalentov na liter (0,49 g/l H_2SO_4) pri dolgem obdobju zorenja, ki včasih traja od osem do deset let. Raven, določena s splošnimi predpisi (18 miliekvivalentov na liter ali 0,88 g/l H_2SO_4), se navsezadnje zdi primernejša, zlasti ob učinkih podnebnih sprememb, daljšem obdobju zorenja teh kompleksnih in bogatih vin ter spreminjajočih se pričakovanjih potrošnikov.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Gostota

Opis

Gostota zasaditve je bila zmanjšana na 5 000 trsov na hektar.

S tem zmanjšanjem se usklajuje gostota zasaditve vseh ZOP na nantskem vinorodnem območju. Prav tako pomaga preprečevati množenje kmetijske opreme v vinogradih, zlasti orodij za obdelavo tal in opreme za tretiranje, kot so lovilni ščiti. Šteje se, da ta sprememba ne vpliva na kakovost proizvoda.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Prijavne obveznosti

Opis

V skladu s spremembo specifikacije proizvoda za ZOP „Muscadet“ glede skrajšanja časa pretakanja je bil skrajšan tudi rok za prijavo prerazvrstitve v to označbo. Zdaj se to lahko opravi najpozneje 1. decembra v letu, ki sledi trgatvi.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Posodobitev geografskega kodeksa

Opis

Seznam občin na geografskem območju je bil posodobljen po geografskem kodeksu iz leta 2025. S to spremembo se ne spreminja geografsko območje označbe.

☑ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Povezava

Opis

Oddelek Povezava je bil spremenjen, da so se posodobili včasih zastareli opisi človeških dejavnikov (število izvajalcev, območja proizvodnje, količine).

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Kontaktni podatki

Opis

Kontaktni podatki nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) so bili posodobljeni.

☐ Ta sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Muscadet Sèvre et Maine“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0494-AM03 – 8. januar 2026

1. **Ime ali imena**

„Muscadet Sèvre et Maine“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

To so bela vina.

Vonj

Imajo subtilen okus, pri katerem sta okroglost in svežina uravnoteženi, ter razvijejo kompleksen vonj, v katerem prevladujejo sadne ali cvetlične note.

Okus

Vina so zaradi dolgega zorenja včasih zelo primerna za staranje. Skrbno se ustekleničijo, da se ohrani in poudari njihov aromatični izraz.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Na splošno so vina z izrazom „sur lie“ (na drožeh) v ustih uravnotežena in bolj okrogla, imajo kompleksnejšo cvetico in lahko se razvije rahlo iskrenje zaradi preostanka ogljikovega dioksida, nastalega med alkoholnim vrenjem. Med zorenjem so zaščitena pred oksidacijo, da se ohranijo njihova svežina, aromatičnost in naravno prisotni ogljikov dioksid. Ker vsebujejo preveč ogljikovega dioksida, da bi se lahko polnila v prožno embalažo, se ustekleničijo, pri čemer je potrebna posebna previdnost.

Zaradi dolgega zorenja so včasih zelo primerna za staranje, kot na primer vina, za katera se uporabljajo dopolnilna geografska imena:

— „Château-Thébaud“, katerega vina so prepoznavna po prefinjenem in elegantnem vonju, ki sega od sadnih in cvetličnih arom do arom aromatičnih rastlin, kar so lastnosti, ki jih je mogoče v ustih začutiti pri slanih in svežih vinih z živahnim kiselkastim pookusom,

— „Clisson“, katerega vina imajo na splošno zelo koncentriran okus in intenzivne, predvsem sadne arome (zrelega in kuhanega sadja),

— „Gorges“, katerega vina najpogosteje odlikujejo močan okus, poudarjen s kislinami in grenkobo, ter mineralne ali mentolne arome,

— „Goulaine“, katerega vina pogosto izražajo intenziven vonj, v katerem prevladujejo note svežega, zrelega in suhega sadja ter cvetlične note, odlikujejo pa se po svoji uravnoteženosti, okroglosti, zelo rahli grenkosti ter dolgotrajni žametnosti v ustih,

— „Mouzillon – Tillières“, katerega mladostna vina pozneje pogosto izražajo intenzivne arome cvetic, agrumov in aromatičnih zelišč ter biskvitne in mineralne note, koncentrirano strukturo njihovega okusa pa poudarjajo fine grenčine in rahla trpkost,

— „Monnières – Saint-Fiacre“, katerega vina pogosto izstopajo zaradi močnega vonja po zrelem ali kandiranem sadju in balzamičnih notah, medtem ko njihov okus razkriva poln in bogat profil, njihov kremasti značaj pa je uravnotežen z zelo rahlo grenkobo,

— „Le Pallet“, katerega vina se pogosto odlikujejo po prijetni uravnoteženosti v ustih in zelo nežnem aromatičnem vonju, v katerem prevladuje cvetlična komponenta.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

To so bela suha mirna vina. Ta vina imajo: najmanj 10-odstotni volumenski delež naravnega alkohola; najvišjo vsebnost fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) 3 grame na liter; največ 12-odstotni volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi. Vsebnosti skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida v vinu ter skupni delež dejanskega alkohola so znotraj mejnih vrednosti, določenih z zakonodajo EU. To so bela suha mirna vina.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

-

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 5 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami je največ 2,20 metra, razdalja med trsi v isti vrsti pa mora biti med 0,9 metra in 1,1 metra. Trsi se obrezujejo na največ 12 očes na trs: bodisi v kratko rez na reznike z največ petimi rezniki na trs bodisi v rez na enojni ali dvojni guyot. Rez se konča pred brstenjem oziroma v fenofazi 5 lestvice po Eichhornu in Lorenzu. Vinska trta se lahko ne glede na rez obreže na štiri dodatna očesa na trs, če je v fenofazi, ko ima trta 11 ali 12 listov, tako da je število enoletnih rodnih mladik na trs največ 12.

Vinarska praksa

-

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Prepovedana je vsakršna toplotna obdelava potrganega grozdja pri temperaturi pod −5 °C. Volumenski delež skupnega alkohola vin po obogatitvi je manj kot 12 %. Vina zorijo na finih drožeh od konca alkoholnega vrenja in vsaj do 1. marca leta, ki sledi letu trgatve. Ob stekleničenju ali prvi odpremi iz vinske kleti so še vedno na drožeh. Poleg teh določb se pri vinarskih praksah za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje EU ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Bela vina

Največji donos

Največji donos	66
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— Melon B

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

1. *Geografsko območje*

(a) Vse faze proizvodnje potekajo na geografskem območju, ki ga je na seji pristojnega nacionalnega odbora 15. junija 2017 odobril inštitut INAO. To območje je na datum, ko je pristojni nacionalni odbor odobril to specifikacijo proizvoda, zajemalo ozemlje naslednjih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025:

— departma Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (del), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (samo ozemlje pooblaščene občine La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (del), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (del), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (del), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (del), Vallet in Vertou,

— departma Maine-et-Loire: Sèvremoine (samo ozemlji pooblaščenih občin Saint-Crespin-sur-Moine in Tillières),

— departma Vendée: Cugand-la-Bernardière (samo del ozemlja pooblaščene občine Cugand), Montaigu-Vendée (samo del ozemlja pooblaščene občine Saint-Hilaire-de-Loulay).

Inštitut INAO deponira zemljevide, s katerimi so določene meje tako odobrenega geografskega območja, pri občinskih upravah delno vključenih občin. Ti zemljevidi so na voljo na spletišču inštituta INAO.

(b) Vse faze proizvodnje vin z dopolnilnimi geografskimi imeni „Château-Thébaud“, „Clisson“, „Gorges“, „Goulaine“, „Monnières-Saint-Fiacre“, „Mouzillon-Tillières“ in „Le Pallet“ potekajo na geografskih območjih, ki jih je inštitut INAO odobril na sejah pristojnega nacionalnega odbora 3. maja 2017 in 5. septembra 2019.

Ta območja so na datum, ko je pristojni nacionalni odbor odobril to specifikacijo proizvoda, zajemala celotno ozemlje ali dele občin, navedenih v specifikaciji proizvoda, po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2025.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Groba sestava tal na geografskem območju, ki izhaja iz starih kamnin, omogoča zgodnji začetek rasti vinske trte in omejuje njeno bujnost. To zgodnost zorenja poudarjajo blage zime, poletna osončenost in morski vetrovi, ki rastlinje varujejo pred boleznimi. V takih tleh se zaradi omejenih vodnih zalog in razpokanosti, ki omogoča globoko ukoreninjenje, vinska trta zmerno in redno oskrbuje z vodo, kar je jamstvo za doseganje dobre dozorelosti. Skozi stoletja se je v teh razmerah uveljavila izbira zgodnje sorte melon B, sploh ker so zmerne poletne temperature na geografskem območju popolne za ohranitev svežine in arom, ki se izražajo v vinih, pridelanih iz te nežne bele sorte vinske trte.

Dolga zgodovina vinogradništva na geografskem območju, njegova zgodnja usmeritev in značilna gostota zasaditve vinskih trt že dolgo spodbujajo združevanje praks. Ker so želeli proizvajalci ohraniti pristnost svojih proizvodov, so že od leta 1936 po postopku, uvedenem v 20. letih prejšnjega stoletja, pridobili priznanje označbe „appellation d'origine contrôlée“ (kontrolirane označbe porekla), ki je ena prvih kontroliranih označb porekla v Franciji.

Vinogradniki lahko s svojim znanjem in izkušnjami nadzorujejo pridelavo ter trgajo popolnoma zrelo in zdravo grozdje. Vina v skladu z lokalnimi običaji do stekleničenja zorijo na finih vinskih drožeh, brez pretakanja. Zaradi blagih zimskih temperatur geografskega območja, ki spodbujajo izmenjave z drožmi, se med zorenjem še naprej izboljšujejo in že od naslednje pomladi razvijejo bogatejši okus. S skrbnim stekleničenjem vin se lahko ohranijo njihove bistvene lastnosti, nekatere arome pa se razvijajo naprej tudi po polnjenju. To znanje in izkušnje, ki so povsem prilagojeni možnostim naravnega okolja in sorti melon B, omogočajo, da se v vinih v celoti izrazijo molekule vonjav, ki nastanejo med vrenjem, in predhodniki glikozidnih arom.

Vina z označbo porekla, dopolnjeno z izrazom „sur lie“ (na drožeh), ki so ustekleničena pred poletjem v drugem letu po trgatvi, ohranjajo značilno svežino, poudarjeno z rahlim iskrenjem, ki ga povzroči preostanek ogljikovega dioksida, nastalega med vinifikacijo. Da se prepreči oksidacija, se vina stekleničijo neposredno na geografskem območju ali na območju v njegovi neposredni bližini. Ta tradicionalna praksa, s katero se čim bolj zmanjšajo koraki pri ravnanju s proizvodi, je zelo primerna za ohranjanje občutljivih aromatičnih spojin v vinih.

Raznolikost kamnin in tal, ki so na njih nastala, razlike v topografiji in razgibanost podnebja v povezavi z oddaljenostjo vinogradniških predelov od vodnih teles deloma pojasnjujejo aromatično kompleksnost teh vin. Pestrost naravnega okolja je v povezavi z zahtevnimi vinogradniškimi praksami omogočila, da so se izrazile posebnosti in uveljavila dopolnilna geografska imena, na katerih temelji zaščitena označba porekla:

— „Château-Thébaud“, katerega zahodna lega na vzpetinah ob reki Maine prinaša ugodno podnebje za zgodnje zorenje in katerega tla, nastala na gnajsu in granodioritu, omogočajo, da se trta globoko ukorenini, daje mošt, ki je bogat z organskimi kislinami, te pa po dolgem zorenju spodbujajo izražanje prefinjenih vin z živahnim pookusom, v katerih je zaznati svežino in mineralnost,

— „Clisson“, kjer vzajemni vplivi med podnebjem, v katerem grozdje razmeroma pozno dozori, plitvimi peščenimi tlemi, nastalimi na granitu, strmimi pobočji ob rekah Sèvre in Maine ter praksami, pri katerih je poudarek na doseganju močne zrelosti in dolgem zorenju na finih drožeh, dajejo vinom bogat okus in značilne sadne arome,

— „Gorges“, katerega glinasta tla, nastala s spreminjanjem gabrskih kamnin, in lokalno podnebje, v katerem grozdje razmeroma pozno dozori, v povezavi s prakso trganja grozdja pred popolno tehnološko zrelostjo po vsebnosti sladkorja, čemur sledi dolgo zorenje vin v redukcijskem okolju na finih vinskih drožeh, dajejo vinom živahen okus in zelo svež mineralen vonj,

— „Goulaine“, kjer zemljišča, nastala na malo spremenjenih metamorfnih kamninah, v podnebju, ki je zaradi bližine Loare in močvirij zelo zmerno, spodbujajo hitro zorenje grozdja, ki zaradi zgodnje trgatve ob polni zrelosti daje izrazita, uravnotežena in mehka vina z aromami svežega in suhega sadja,

— „Monnières – Saint-Fiacre“, ki leži na vzpetinah in gričih ob reki Sèvre ter katerega tla, nastala na ne preveč kislem, razkrojenem ali spremenjenem gnajsu, določajo počasno kinetiko zorenja, kar omogoča močno zrelost, s katero dobimo polna in močna vina z notami zrelega sadja, ki se razvijejo v note kandiranega sadja,

— „Mouzillon – Tillières“ na vzhodnem delu vinorodnega območja, kjer medsebojni vpliv bolj celinskega podnebja in peščenoglinastih tal, nastalih na malo spremenjenih gabrskih kamninah, spodbuja podaljšano zrelost, kar daje vina, ki po skrbnem zorenju sčasoma izrazijo intenzivne arome, v katerih je zaznati biskvitne, začimbne, sadne in cvetlične note,

— „Le Pallet“, kjer sta dolga vinogradniška tradicija in povezanost proizvajalcev omogočili utrditev znanja in izkušenj, s katerimi se najbolje izkorišča potencial grozdja, potrganega ob polni zrelosti na prodnatih in luknjičavih tleh, kar daje vinom skladen okus in nežne cvetlične arome.

Vinogradniki so se naučili ohraniti aromatične lastnosti teh staranih vin, tako da so med stekleničenjem čim bolj omejili stik s kisikom v zraku. S tem namenom in v skladu z lokalnimi praksami se vina stekleničijo v vinskih kleteh, v katerih so bila proizvedena.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Vina, za katera se lahko uporabi izraz „sur lie“ (na drožeh), se polnijo na razmejenem območju. Da se čim bolj omeji pretakanje, se ta vina stekleničijo v vinskih kleteh med 1. marcem leta, ki sledi trgatvi, in 30. junijem drugega leta, ki sledi trgatvi, da se ohranijo lastnosti, ki izhajajo iz načina vinifikacije in zorenja, zlasti svežina, aromatična kompleksnost in rahlo iskrenje, ki je posledica naravnega preostanka ogljikovega dioksida.

Ta posebni način zorenja daje vinom okroglost in oljnatost s tem, da jih obogati zlasti z manoproteini in drugimi spojinami, ki izhajajo iz avtolize celičnih sten kvasovk. Pri tej metodi se vina ne obdelujejo in se hranijo v atmosferi, napolnjeni z ogljikovim dioksidom, kar močno omeji oksidacijo in sproščanje hlapnih spojin. Ker vsebujejo preveč ogljikovega dioksida, da bi se lahko polnila v prožno embalažo, se ustekleničijo, pri čemer je potrebna posebna previdnost. Vina so ob stekleničenju ali prvi odpremi iz vinske kleti še vedno na finih drožeh.

Naslov zahteve/odstopanja

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo, zorenje in polnjenje vin, za katera se lahko uporabi izraz „sur lie“ (na drožeh), zajema ozemlje občin departmajev Loire-Atlantique, Maine-et-Loire in Vendée, navedenih v specifikaciji proizvoda.

Vse faze proizvodnje vin z dopolnilnimi geografskimi imeni „Château-Thébaud“, „Clisson“, „Gorges“, „Goulaine“, „Monnières-Saint-Fiacre“, „Mouzillon-Tillières“ in „Le Pallet“ potekajo na geografskih območjih, ki jih je inštitut INAO odobril na sejah pristojnega nacionalnega odbora 3. maja 2017 in 5. septembra 2019.

Po členu 5(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 območje v neposredni bližini ustreza območju, ki je v neposredni bližini razmejenega območja.

Naslov zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

Za vina, ki ustrezajo proizvodnim pogojem iz specifikacije proizvoda za izraz „sur lie“ (na drožeh), se ime zaščitene označbe porekla lahko dopolni s tem izrazom. Ime zaščitene označbe porekla se lahko dopolni z geografskim imenom „Vin de Loire“ v skladu s pravili iz specifikacije proizvoda. Ime zaščitene označbe porekla se lahko dopolni z dopolnilnimi geografskimi imeni „Clisson“, „Gorges“, „Le Pallet“, „Château-Thébaud“, „Goulaine“, „Monnières – Saint-Fiacre“ in „Mouzillon – Tillières“ za vina, ki ustrezajo proizvodnim pogojem iz specifikacije proizvoda za ta dopolnilna geografska imena. Črke v izrazu „sur lie“ (na drožeh) in v geografskem imenu „Vin de Loire“ v višino, širino in debelino merijo največ toliko kot črke, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla. Na vinih, za katera se uporabijo izraz „sur lie“ (na drožeh) ali dopolnilna geografska imena „Clisson“, „Gorges“ in „Le Pallet“, se navede letnik. Dopolnilna geografska imena se navedejo v istem vidnem polju kot ime zaščitene označbe porekla. Črke teh imen v višino, širino in debelino merijo največ toliko kot črke, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla. Pri označevanju vin, za katera se ne uporablja dopolnilno geografsko ime, se lahko navede ime manjše geografske enote, če: gre za kraj, zaveden v katastru, in je ta naveden v prijavi pridelka. Črke za navedbo imena kraja, zavedenega v katastru, v višino, širino in debelino merijo največ polovico velikosti črk, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla. Ime se navede v istem vidnem polju kot ime označbe porekla.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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