C/2026/1949

1.4.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1949)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Muscadet Sèvre et Maine”

Referensnummer: PDO-FR-A0494-AM03 – 8.1.2026

1. **Produktens namn**

”Muscadet Sèvre et Maine”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Muscadet Sèvre et Maine” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring eftersom den inte

a) innefattar någon ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Märkning

Beskrivning

Producentgruppen för beteckningen har beslutat att beteckna vinerna med en bredare geografisk enhet genom att anta termen ”Vin de Loire” [vin från Loire] i stället för ”Val de Loire” [Loiredalen].

Denna ändring överensstämmer med den inriktning som vinproducenterna i Loire har antagit med avseende på kommunikation.

Syftet är att göra denna identitet mer synlig och bättre anpassa den till verkligheten för de viner som produceras av vinodlarna i dalen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av bestämmelser om miljövänligt jordbruk

Beskrivning

Två bestämmelser om miljövänligt jordbruk har införts i produktspecifikationen för beteckningen: hanteringen av vegetation mellan raderna och ett krav på ändring av de underliggande jordlagrens morfologi. Syftet är att öka beteckningens hållbarhet som svar på klimatförändringarna och höga sociala förväntningar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Inledning av skörden

Beskrivning

Producentgruppen vill avskaffa kravet på tillkännagivande av skörden för att förenkla förvaltningsprocessen samtidigt som druvornas mognadsgrad kontrolleras.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Spaljéns höjd

Beskrivning

Den regel som fastställer den lägsta eller högsta höjden för spaljéns trådar, beroende på uppbindningsmetod, har strukits. På grund av den globala uppvärmningen är denna bestämmelse inte längre relevant för beteckningen. Det är tillräckligt att ta hänsyn till bladverkets höjd, som en faktor i förhållandet mellan frukt och blad.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Buteljering av viner av typen ”sur lie”

Beskrivning

När det gäller brytdatumet för buteljering av viner av typen ”sur lie” (”på jästfällning”) är syftet att öka flexibiliteten och anpassa regeln till vinodlarnas faktiska metoder. Brytdatumet för buteljering har därför ändrats till den 30 juni år N + 2.

För tydlighetens skull skiljs nu de tekniska produktionsvägarna för ”sur lie”-viner från produktionsvägarna för viner med kompletterande geografiska beteckningar för att undvika förvirring. Producentgruppen medger att viner med kompletterande geografiska beteckningar faktiskt tappas efter att ha lagrats i minst 24 månader, fastän den nuvarande minimiperioden är fastställd till 18 månader. Gruppen föreslår därför att den minsta lagringstiden harmoniseras för alla viner med kompletterande geografiska beteckningar så att den löper fram till den 1 oktober år N + 2.

I dag saluför allt fler vinodlare som framställer viner med beteckningen också sina viner, och de har utvecklat sin organisation, särskilt genom att flera vinodlingar delar tappningsutrustning. Dessutom innebär klimatproblemen att de mängder buteljerade omärkta viner som finns på vingården ofta inte räcker för att uppfylla de stora återförsäljarnas volymkrav. Det blir därför nödvändigt att kunna blanda viner från flera olika vingårdar för att framställa större partier.

I detta sammanhang framstår regeln att viner måste tappas på de vinanläggningar där de framställts som föråldrad. Den tekniska utvecklingen när det gäller transport, särskilt användningen av kyltankar, gör det nu möjligt att garantera att vinets kvalitet bevaras under transporten.

Det område som har godkänts för buteljering och som hittills har begränsats till de egendomar som producerar ”sur lie”-viner har därför utökats till att omfatta det geografiska området för beteckningen och det omedelbara närområdet.

Avsnittet ”Samband med det geografiska området” har ändrats i enlighet med detta.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Analyskriterier

Beskrivning

Nivån för den högsta halten av flyktiga syror har strukits i produktspecifikationen.

Enligt producentgruppen kan det vara svårt att begränsa halten av flyktiga syror till 10 milliekvivalenter per liter (0,49 g/l H_2SO_4) vid långa lagringstider, ibland åtta till tio år. Den nivå som fastställs i de allmänna bestämmelserna (18 milliekvivalenter per liter eller 0,88 g/l H_2SO_4) verkar lämpligare, särskilt med tanke på effekterna av klimatförändringarna, de längre lagringstiderna för dessa komplexa och rika viner och konsumenternas förändrade förväntningar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Densitet

Beskrivning

Planteringstätheten ändras och minskas till 5 000 plantor per hektar.

Syftet med minskningen är att harmonisera planteringstätheten för alla skyddade ursprungsbeteckningar i Nantes vinodlingsområde. Det bidrar också till att undvika spridning av jordbruksutrustning på vinodlingarna, särskilt när det gäller verktyg för markodling och behandlingsutrustning, såsom uppsamlingspaneler. Denna ändring anses inte påverka produktens kvalitet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Deklarationskrav

Beskrivning

I linje med ändringen av produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Muscadet” med avseende på minskningen av omtappningstiden har tidsfristen för deklaration av omklassificering som denna beteckning också förkortats. Den får nu genomföras senast den 1 december året efter skörden.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Uppdatering av den geografiska kodexen

Beskrivning

Förteckningen över kommuner i det geografiska området har uppdaterats med den geografiska kodexen för 2025. Denna ändring påverkar inte beteckningens geografiska område.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Samband

Beskrivning

Avsnittet om sambandet har ändrats för att uppdatera vissa inaktuella beskrivningar av de mänskliga faktorerna (antal aktörer, produktionsområden, volymer).

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningar

Beskrivning

Kontaktuppgifterna för det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de l'origine et de la qualité*, Inao) har uppdaterats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Muscadet Sèvre et Maine”

Referensnummer: PDO-FR-A0494-AM03 – 8.1.2026

1. **Namn**

Muscadet Sèvre et Maine

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinerna är vita.

Doft

De har en subtil smak som är väl balanserad mellan rundhet och friskhet och utvecklar en sammansatt bouquet av aromer som domineras av fruktighet eller blommighet.

Smak

En förlängd lagring ger dem ibland god förmåga att åldras. De tappas omsorgsfullt på flaska för att den rika aromen ska bevaras och förstärkas.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

Viner märkta med uttrycket ”sur lie” [lagring på sin jästfällning] har ofta en rundare balanserad smak och en mer sammansatt doftbouquet och de är ibland lätt spritsiga på grund av den restkolsyra som bildas vid jäsningen. För att bevara friskheten, den rika aromen och kolsyran skyddas vinerna från oxidering under lagringen. Eftersom koldioxidhalten är för hög för att vinet ska kunna förpackas i mjuka behållare tappas det på flaska och kräver en särskild omsorg under buteljeringen.

Med en längre lagringstid utvecklas ibland en god förmåga att åldras, vilket också gäller följande viner med en kompletterande geografisk beteckning:

— ”Château-Thébaud”, vars viner vanligtvis utmärker sig med sin finess och elegans i bouqueten, som varierar kring fruktiga, blommiga och örtiga aromer, vilka även återfinns i smaken i de lätt saltiga, friska och strama vinerna.

— ”Clisson”, vars viner i allmänhet kännetecknas av mycket koncentrerade smaker och intensiva aromer, framför allt av frukt (mogen och torkad).

— ”Gorges”, vars viner oftast utmärker sig med en kraftfull smak, uppbackad av syra och beska, samt aromer av mineral eller mentol.

— ”Goulaine”, vars viner ofta har en intensiv bouquet som domineras av färsk och torkad frukt och blommiga nyanser och som uttrycker sig med balans, rundhet, en mycket lätt beska och en lång och len eftersmak.

— ”Mouzillon-Tillières”, vars viner är slutna som unga men med tiden ofta får ett intensivt uttryck av blommiga aromer, citrus, örter, med toner av brioche och mineraler, och en smak vars koncentrerade struktur backas upp av fina beska toner och en lätt strävhet.

— ”Monnières – Saint-Fiacre”, vars viner ofta kännetecknas av den kraftfulla doften av torkad eller kanderad frukt och balsamiska toner, medan smaken är rik och generös med en krämighet som balanseras upp med en mycket lätt beska.

— ”Le Pallet”, vars viner ofta utmärker sig med en balanserad sötma i smaken och en mycket finstämd doftbouquet som domineras av det blommiga inslaget.

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	-
Lägsta totala syrahalt:	-
Enhet för lägsta totala syrahalt:	–
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	-
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	-

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna är vita, torra och stilla. Vinerna har följande egenskaper: – En lägsta naturlig alkoholhalt på 10 volymprocent. – En halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 3 gram per liter. – En total alkoholhalt efter berikning på högst 12 volymprocent. Den totala halten syror, den totala svaveldioxidhalten och den totala verkliga alkoholhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. Vinerna är vita, torra och stilla.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig unionslagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

-

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Planteringstätheten ska vara minst 5 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får vara högst 2,20 meter och avståndet mellan plantorna i samma rad måste vara minst 0,90 meter och högst 1,10 meter. Vinstockarna beskärs med högst tolv skott per stock – antingen genom kort beskärning med högst fem kortskott per planta eller genom enkel eller dubbel guyotbeskärning. Beskärningen görs innan knoppsprickningen, eller i stadium 5 på Eichhorns och Lorentz skala. Oavsett beskärningsmetod får vinstockarna beskäras med fyra extra skott per vinstock, under förutsättning att antalet fruktbärande grenar per vinstock detta år, vid det tillväxtstadium som motsvarar 11 eller 12 blad, inte är fler än 12.

Vinframställningsmetod —

-

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

All termisk behandling av vinskörden som leder till temperaturer under -5 °C är förbjuden. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12 volymprocent. De ligger kvar på de fina jäsningsresterna från slutet av alkoholjäsningen till åtminstone den 1 mars året efter skörden. Vinet ligger kvar på jäsningsresterna fram till tidpunkten för buteljering eller den första flyttningen från vinanläggningen. Utöver ovanstående bestämmelser ska vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vita viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	66
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Melon B

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

1 – *Geografiskt område*

a) Alla steg i produktionen ska äga rum i det geografiska område som godkänts av det nationella institutet för ursprung och kvalitet (*Institut national de l'origine et de la qualité*) vid den behöriga nationella kommitténs sammanträde den 15 juni 2017. Vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén omfattade detta område följande kommuner på grundval av 2025 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, Le Bignon (delvis), La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Clisson, Divatte-sur-Loire (endast den delegerade kommunen La Chapelle-Basse-Mer), Gétigné (delvis), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau (delvis), Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert (delvis), Mouzillon, Le Pallet, La Regrippière, Remouillé, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Les Sorinières (delvis), Vallet och Vertou.

— Departementet Maine-et-Loire: Sèvremoine (endast de delegerade kommunerna Saint-Crespin-sur-Moine och Tillières).

— Departementet Vendée: Cugand-la-Bernardière (endast den del som hör till den delegerade kommunen Cugand), Montaigu-Vendée (endast den del som hör till den delegerade kommunen Saint-Hilaire-de-Loulay).

Inao ska lämna in kartor som visar gränserna för det godkända geografiska området till kommunförvaltningarna i de kommuner som delvis ingår i området. Dessa kartor finns på institutets webbplats.

b) Alla delar av produktionen av viner med de kompletterande geografiska beteckningarna ”Château-Thébaud”, ”Clisson”, ”Gorges”, ”Goulaine”, ”Monnières-Saint-Fiacre”, ”Mouzillon-Tillières” och ”Le Pallet” ska äga rum i de geografiska områden som godkändes av institutet vid sammanträdena för den behöriga nationella kommittén den 3 maj 2017 och den 5 september 2019.

Vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén omfattade dessa områden kommunerna eller delar av kommunerna i produktspecifikationen, på grundval av 2025 års officiella geografiska kodex.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Det geografiska områdets gamla berggrunder har gett upphov till en grovt texturerad jord som gör att vinstockens vegetationscykel startar tidigt och inte blir alltför kraftfull. De milda vintrarna bidrar också till den tidiga utvecklingen, och sommarens solinstrålning och havsvindarna skyddar växtligheten från skadegörare. Jordens beskaffenhet garanterar också vinstockarna en regelbunden och måttlig vattentillförsel, vilket gör att de mognar bra tack vare markens begränsade vattenhållning och dess genomsläpplighet som låter plantorna skjuta djupa rötter. Den tidigt mognande druvsorten melon B har genom århundradena funnit sin plats i denna miljö, särskilt eftersom de relativt svala sommartemperaturerna i det geografiska området är idealiska för att vinet ska få den friskhet och de aromer som kännetecknar vinerna från denna delikata gröna druvsort.

Det geografiska områdets långa vinhistoria, dess tidiga specialisering och den typiska planteringstätheten i vinodlingarna har sedan länge gynnat gemensamma odlingsmetoder. Producenterna, som var angelägna om att skydda sina produkters äkthet, inledde under 1920-talet ett förfarande för att få ett godkännande av den kontrollerade ursprungsbeteckningen, och 1936 godkändes den som en av de första kontrollerade ursprungsbeteckningarna i Frankrike.

Producenternas yrkeskunskaper gör att de behärskar produktionen och skördar friska och fullmogna druvor. Vinerna framställs enligt traditionellt bruk och får ligga kvar på de fina jäsningsresterna fram till buteljeringen, utan att tappas om. Tack vare de milda vintrarna i det geografiska området, som gynnar jäsningsresternas inverkan på vinet, fortsätter vinerna att utvecklas under lagringen och får en fylligare smak redan efterföljande vår. En varsam buteljering gör att vinernas väsentliga egenskaper bevaras och vissa aromer fortsätter att utvecklas även i flaskan. Denna yrkeskunskap, som med tiden anpassats perfekt till den potential som finns i den naturliga omgivningen och druvsorten melon B, gör att de doftmolekyler som bildas vid jäsningen och de glukosylerade aromprekursorerna kan komma till sin fulla rätt i vinerna.

Vinerna med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kompletterad med uttrycket ”sur lie” buteljeras under sommaren det andra året efter skörden, och behåller sin karakteristiska friskhet, som betonas av en lätt spritsighet på grund av den restkolsyra som bildas vid jäsningen. För att undvika varje form av oxidering tappas vinerna på flaska direkt i det geografiska området eller i det omedelbara närområdet. Detta traditionella bruk, som minimerar hanteringen av produkten, är perfekt anpassat för att bevara vinets känsliga doftkomponenter.

Mångfalden av olika bergarter och de jordar de har gett upphov till, de topografiska variationerna och de klimatvariationer som beror på hur långt de enskilda vinodlingarna ligger från de stora vattenmassorna, är en del av förklaringen till de aromatiska variationer som man finner i vinerna. Man har kunnat utnyttja den naturliga miljöns mångfald och med hjälp av krävande vinframställningsmetoder särskilja vinernas särskilda egenskaper och främja följande kompletterande geografiska beteckningar som utgör kärnan i den kontrollerade ursprungsbeteckningen:

— ”Château-Thébaud”, vars västliga läge på de kullar som kantar floden Maine ger ett klimat som gynnar en tidig växtstart och där jorden, som bildats av gnejs och granodiorit, låter vinstockarna skjuta djupa rötter, vilket ger vinmuster som är rika på organiska syror och som efter en lång lagring ger fina och strama viner med friska och mineraliska toner.

— ”Clisson”, där samspelet mellan relativt sena vårar, grunda sandjordar av granit, branta sluttningar mot Sèvre eller Maine och en vinodling inriktad på sen mognad och lång lagring på de fina jäsningsresterna, ger vinerna rika smaker och karakteristiska fruktiga aromer.

— ”Gorges”, vars leriga jordar som bildats av altererad gabbro och det lokala klimatets relativt sena vårar, i kombination med metoder som går ut på att skörda druvorna innan de tekniskt sett är fullmogna med hänsyn till sockerhalten och sedan lagra vinerna länge i en reducerande miljö på de fina jäsningsresterna från vinframställningen, ger livliga viner med en mycket frisk mineralton i doften.

— ”Goulaine”, där jorden som bildats över lågaltererade metamorfa bergarter i ett klimat som tempereras av närheten till Loire och våtmarkerna, gynnar en snabb mognad hos druvorna som tack vare den tidiga skörden av fullmogna druvor ger uttrycksfulla, balanserade och mjuka viner med aromer av färsk frukt och nötter.

— ”Monnières – Saint-Fiacre”, där vinodlingarna ligger på kullarna och sluttningarna längs floden Sèvre, och där jordarna utvecklats ur vittrad eller altererad gnejs med låg surhetsgrad som gör att druvorna mognar långsamt och kan skördas vid en hög mognadsgrad, vilket ger täta och kraftfulla viner med toner av mogen frukt som utvecklas mot kanderad frukt.

— ”Mouzillon-Tillières” i den östra delen av vinodlingsområdet, där samverkan mellan ett mer kontinentalt klimat och lersandjordarna som bildats på lågaltererad gabbrogrund gynnar en snabbare mognad som ger viner som får sitt uttryck med tiden, efter en omsorgsfull lagring, med intensiva aromer som för tankarna till brioche, kryddor, frukt och blommor.

— ”Le Pallet”, där en lång tradition av vinodling och producenternas sammanhållning har bidragit till att befästa en yrkeskunskap som på bästa sätt utnyttjar potentialen hos druvor som skördas fullmogna på de steniga och genomsläppliga jordarna som är avgörande för vinernas smakharmonier och finstämda blommiga aromer.

Vinodlarna har lärt sig att bevara de aromatiska särdragen hos dessa lagringsdugliga viner, genom att i största möjliga mån begränsa kontakten med luftens syre vid buteljeringen. I detta syfte och i enlighet med traditionella metoder tappas vinerna på flaska i samma lokaler som de framställs i.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Viner som får märkas med beteckningen ”sur lie” förpackas inom det avgränsade området. För att begränsa antalet omtappningar buteljeras de på vinanläggningen mellan den 1 mars året efter skörden och den 30 juni det andra året efter skörden vilket bevarar de kvaliteter som metoderna för vinframställning och lagring ger, särskilt vinernas friskhet, sammansatta aromer och lätta pärlande känsla som beror på kolsyrehalten.

Denna lagringsmetod ger vinerna en rundhet och en krämighet genom att de berikas med bland annat mannoproteiner och andra komponenter från jästcellernas nedbrytning. Metoden baseras på att man inte hanterar vinet utan låter det ligga i en koldioxidrik miljö, vilket kraftigt begränsar oxideringen och utsöndringen av flyktiga komponenter. Eftersom koldioxidhalten är för hög för att vinet ska kunna förpackas i flexibla behållare tappas det på flaska och kräver en särskild omsorg under buteljeringen. Vinet ligger kvar på den fina jästfällningen fram till tidpunkten för buteljering eller den första flyttningen från vinanläggningen.

Rubrik för kravet/undantaget

Omedelbart närområde

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Det omedelbara närområdet, som definieras genom undantag för vinframställning, bearbetning, lagring och buteljering av viner som kan betecknas med ”sur lie”, omfattar de kommuner i departementen Loire-Atlantique, Maine-et-Loire och Vendée som förtecknas i produktspecifikationen.

Alla delar av produktionen av viner med de kompletterande geografiska beteckningarna ”Château-Thébaud”, ”Clisson”, ”Gorges”, ”Goulaine”, ”Monnières-Saint-Fiacre”, ”Mouzillon-Tillières” och ”Le Pallet” ska äga rum i de geografiska områden som godkändes av det nationella institutet för ursprung och kvalitet vid sammanträdena för den behöriga nationella kommittén den 3 maj 2017 och den 5 september 2019.

I enlighet med artikel 5.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 motsvarar det omedelbara närområdet ett område i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet.

Rubrik för kravet/undantaget

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket ”sur lie” för de viner som uppfyller de produktionsvillkor som fastställs för den uppgiften i produktspecifikationen. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får kompletteras med den geografiska beteckningen ”Vin de Loire” enligt de regler för användning av den beteckningen som anges i produktspecifikationen. Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får kompletteras med de kompletterande geografiska beteckningarna ”Clisson”, ”Gorges”, ”Le Pallet”, ”Château-Thébaud”, ”Goulaine”, ”Monnières – Saint-Fiacre” eller ”Mouzillon – Tillières” på de viner som uppfyller de produktionskrav som fastställs för dessa kompletterande geografiska beteckningar i produktspecifikationen. De bokstäver som används för uttrycket ”sur lie” och för den geografiska beteckningen ”Vin de Loire” får varken vara högre, bredare eller fetare än de tecken som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn. På de viner som märks med uttrycket ”sur lie” eller någon av de kompletterande geografiska beteckningarna ”Clisson”, ”Gorges” eller ”Le Pallet” anges även årgången. De kompletterande geografiska beteckningarna anges i samma synfält som namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen. De bokstäver som används för dessa namn får varken vara högre, bredare eller fetare än de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn. Märkningen av viner som inte märks med en kompletterande geografisk beteckning kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt – att det rör sig om en registrerad plats, och – att denna plats nämns i skördedeklarationen. De bokstäver som används för namnet på den registrerade platsen får inte vara högre, bredare eller fetare än hälften av de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn. Det ska anges i samma synfält som namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Elektronisk (URL) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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