

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2023/C 337/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Muscadet Sèvre et Maine”

PDO-FR-A0494-AM02

Data przekazania informacji: 27.6.2023

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Oficjalny kod geograficzny

Wykaz gmin został zaktualizowany z uwzględnieniem oficjalnego kodu geograficznego, wersja z 2022 r., w odniesieniu do obszaru geograficznego i obszaru bezpośredniego sąsiedztwa.

Zmiana ta ma wyłącznie redakcyjny charakter, obszaru geograficznego nie zmieniono.

W wyniku tej zmiany zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

2. Obszar geograficzny

Dodano daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmian obszaru geograficznego produkcji uzupełniających nazw geograficznych „Clisson”, „Gorges” i „Le Pallet”.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Wyznaczone działki rolne

Dodano datę zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany dotyczącej działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Środki przejściowe

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Usunięcia te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

5. Odniesienie do organu kontrolnego

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zmieniono w celu ujednoczenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw pochodzenia. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Muscadet Sèvre et Maine

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

KRÓTKI OPIS

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; – maksymalną kwasowością lotną 10 miliekwiwaleńców na litr; – całkowitą objętościową zawartością alkoholu po wzbogaceniu maksymalnie 12 %. Kwasowość miareczkowa, 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. Charakteryzują się one subtelną równowagą smaku między krągłością a świeżością i rozwijają złożony bukiet, w którym dominuje aromat owocowy lub kwiatowy. 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.

Kryteria analityczne są zgodne z obowiązującymi przepisami unijnymi.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 6 500 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 1,50 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 Eich-horna 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.

Szczególne praktyki enologiczne

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.

5.2. Maksymalna wydajność

66 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

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 2022 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-Bottreau (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 Tilières),
- w departamencie Vendée: Cugand (część), Montaigu-Vendée (wyłącznie część obszaru gminy delegowanej Saint-Hilaire-de-Loulay).

7. Odmiana(-y) winorośli

Melon B

8. Opis związku lub związków

8.1. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Winnica, w której wytwarza się produkty objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet Sèvre et Maine”, charakteryzuje się zróżnicowanym ukształtowaniem terenu związanym z wyjątkowo gęstą siecią rzeczną. Na wschód od Nantes, na zboczach, które górują nad Loarą i bagnami Goulaine, czy też bardziej na południe na zboczach położonych nad rzekami Sèvre, Maine i ich dopływami, krajobraz kształtują położone na wzgórzach działki obsadzone winoroślą. Terytorium to stanowi centralną część obszaru geograficznego kontrolowanej nazwy pochodzenia „Muscadet” i obejmuje część departamentów Loire-Atlantique, Maine-et-Loire i Vendée.

W klimacie występującym na obszarze geograficznym, na który duży wpływ ma bliskość Oceanu Atlantyckiego, można zauważyć jednak pewne niuanse. Na ogół bardzo łagodne temperatury występujące w okresie zimowym są szczególnie umiarkowane na północy, w pobliżu Loary i bagien Goulaine, gdzie znajduje się obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Goulaine”, a także na zachodzie terytorium, gdzie znajduje się obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Château-Thébaud” podlegający w większym stopniu wpływom oceanicznym. Temperatury są wyraźnie niższe na południowym wschodzie, gdzie znajdują się obszary uzupełniających oznaczeń geograficznych „Mouzillon-Tillières”, „Gorges” i „Clisson”, które są bardziej oddalone od Loary i od bagien Goulaine. Lata są na ogół chłodne na skutek oddziaływania oceanicznych bryz i charakteryzują się niedostatecznymi opadami oraz znacznym nasłonecznieniem.

Struktura geologiczna obszaru geograficznego wykazuje znaczną różnorodność skał powstałych w erze paleozoicznej:

- na północy i północnym wschodzie dominują łupki mikowe, na obrzeżach bagien Goulaine połączone z gnejsami poprzecinanymi żyłami zieleńca, będące kompleksem metamorficznym, który tworzy podstawę obszaru uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Goulaine”,
- na wschodzie znajduje się ogromny masyw gabrowy stanowiący szkielet geologiczny obszaru uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Gorges”, który przebiega wzdłuż rzeki Sanguèze, gdzie mieści się obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Mouzillon-Tillières”,
- podłoże zachodniej części obszaru geograficznego składa się przede wszystkim z ortognejsu, a także z niebyt kwaśnych gnejsów i granodiorytu, które tworzą podstawę obszaru uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Château-Thébaud”,
- w centrum obszaru geograficznego znajduje się obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Le Pallet” położony w sektorze, w którym skały są nieznacznie przeobrażone i w dużym stopniu popękane, natomiast gnejsy, na których rozciąga się winnica objęta uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Monnières-Saint-Fiacre” wyróżniają się często bardziej przeobrażonymi facjami,
- na południu uskok oddziela masyw z gruboziarnistego granitu charakterystycznego dla obszaru geograficznego uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Clisson”.

Osady piaszczysto-ilaste, zawierające mniej lub więcej otoczków, pokrywają gdzieś tam paleozoiczne podłoże.

Pomimo różnorodności formacje te tworzą najczęściej przepuszczalne, piaszczyste i kamieniste gleby brunatne, niekiedy wzbogacone łąkami na podglebiach składających się z gabro. Zgodnie ze stosowanymi praktykami działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywają się ściśle z działkami, na których występują zdrowe, niezbyt głębokie i umiarkowanie żyzne gleby charakteryzujące się dużym potencjałem do nagrzewania się i ograniczoną zdolnością zatrzymywania wody.

Święty Marcin, zakonnik i założyciel opactwa w Vertou, w VI wieku jako pierwszy zorganizował uprawę winorośli na wzgórzach wzdłuż rzek Sèvre i Maine. Winnica rozwijała się przez cały okres średniowiecza wzdłuż żeglownych odcinków tych dwóch rzek, umożliwiając w szczególności wczesny rozkwit winnic objętych uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi „Château-Thébaud”, „Monnières-Saint-Fiacre” i „Le Pallet”. Od XVI wieku, dzięki międzynarodowemu pośrednictwu handlowemu w Nantes, odmiana winorośli melon B zdomowała się na stałe w regionie. Nazwa „Muscadet” pojawiła się po raz pierwszy w 1635 r. na umowie dzierżawy zachowanej w Gorges. Pod koniec XVIII wieku w parafii Monnières już blisko dwie trzecie gruntów były obsadzone winoroślą, co potwierdza, że region specjalizował się w uprawie winorośli.

Po grabieżach, które miały miejsce przy okazji wojen wandejskich w latach 1793–1794, a następnie szkodach spowodowanych przez filokserę, do uprawy winorośli przystosowano nowe techniki, m.in. nasadzenia szeregowe i sznur Guyota. Od tego czasu umiejętności w zakresie produkcji są wyraźnie ujednolicone i obejmują wybór jednej odmiany melon B, utrzymanie wysokiej gęstości nasadzeń, kontrolę ilości winogron na krzewach i ograniczanie plonów oraz zbiór winogron po osiągnięciu pełnej dojrzałości.

8.2. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem 2

W celu produkcji bogatych i złożonych win podmioty gospodarcze przyjęły „metodę z Nantes” będącą szczególną techniką produkcji wina polegającą na dojrzewaniu win na cienkim osadzie winiarskim przez co najmniej jedną zimę bez przeprowadzania procesu ściągania z nad osadu, wywodzącą się ze zwyczaju producentów, którzy stosowali technikę dojrzewania na osadzie w odniesieniu do beczki swojego najlepszego wina, by następnie raczyć się tym trunkiem podczas nachodzących uroczystości. Powyższa metoda dojrzewania nadaje winom krągłość i głębię, wzbogacając je zwłaszcza o mannoproteiny i inne związki będące wynikiem autolizy ścian komórkowych drożdży. Ponadto metoda ta, która opiera się na braku manipulowania winami i ich utrzymywaniu w atmosferze zawierającej dwutlenek węgla przy znacznym ograniczeniu zjawiska utleniania i uwalniania związków lotnych, umożliwia zachowanie do wiosny, a nawet dłużej, aromatów powstałych podczas fermentacji alkoholowej. W trakcie dojrzewania w winach kształtują się również aromaty trzeciorzędne. Winogrona odmiany melon B oraz moszcz i wina produkowane z winogron tej odmiany charakteryzują się bowiem wysokim stężeniem prekursorów aromatów glikozydowych. Cząsteczki te, zbudowane z aglikonów związanych z cukrami, są bezwonne. Zerwanie wiązań β -glukozydowych pod wpływem różnych procesów chemicznych i enzymatycznych powoduje następnie powstawanie związków o silnym zapachu, głównie monoterpenu i C13-noryzoprenoidów, wraz z tworzeniem w szczególności β -damaskonu, substancji znanej z roli, jaką odgrywa we wzmacnianiu owocowych aromatów win. Podmioty gospodarcze wypracowały szczególne umiejętności w zakresie ochrony win przed wszelkim utlenianiem w kadzi i ich uważnego pakowania w butelki, tak aby uwalnianie tych nut zapachowych trwało możliwie najdłużej, a wina zyskiwały coraz większą złożoność. Praktyki te są niekiedy dostosowywane do zróżnicowanych okoliczności, na przykład zbiór bardzo dojrzałych winogron w przypadku uzupełniających oznaczeń geograficznych „Clisson”, „Monnières-Saint-Fiacre” i „Mouzellon-Tillières”, zachowanie wysokiej zawartości kwasów organicznych w moszczu w przypadku uzupełniających oznaczeń geograficznych „Gorges” i „Château-Thébaud”, wczesne zbiory w przypadku uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Goulaine” lub praktyka wydłużonego dojrzewania win na cienkim osadzie winiarskim w przypadku najlepszych *cuvée*. Wina opatrzone uzupełniającym oznaczeniem geograficznym dojrzewają na osadzie do momentu pakowania. Pakuje się je w butelki bezpośrednio w piwnicach winiarskich, aby ograniczyć ryzyko utleniania i zmniejszyć zjawisko utraty aromatów.

Chcąc zachować jakość i renomę win, producenci z gminy La Haie-Fouassière i okolic uzyskali w 1925 r., na drodze sądowej, możliwość oznaczania swoich win nazwą „Muscadet Grands Crus de Sèvre et Maine”. Uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Muscadet Sèvre et Maine” miało miejsce w 1936 r. W 1977 r. uregulowano tradycyjne określenie „sur lie” (poddane dojrzewaniu na osadzie), co od 1994 r. przekłada się na butelkowanie win w roku następującym po zbiorach w samych piwnicach winiarskich, aby ograniczyć ściąganie z nad osadu i przelewanie wina.

Od tej pory obszar geograficzny bardzo wyraźnie specjalizuje się w uprawie winorośli, ponieważ znaczną część terytorium kilku gmin przeznaczono wyłącznie do uprawy winorośli odmiany melon B. Przy około 8 000 hektarów uprawianych przez 600 producentów w 2016 r. wśród produktów wprowadzanych do obrotu w ramach wszystkich kontrolowanych nazw pochodzenia z winnicy nantejskiej wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet Sèvre et Maine” stanowiły niemal 70 %. Ponad połowę tych win opatrzone określeniem „sur lie”.

8.3. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem 3

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet Sèvre et Maine” są białymi wytrawnymi winami niemusującymi. Charakteryzują się one subtelną równowagą smakową między krągłością a świeżością i rozwijają złożony bukiet, w którym dominuje aromat owocowy lub kwiatowy. Pakuje się je starannie w butelki, aby zachować i wzmocnić ich bogactwo aromatyczne.

Wina opatrzone określeniem „sur lie” w smaku charakteryzują się zazwyczaj równowagą zmierzającą ku krągłości, bardziej złożonym bukietem zapachowym i mogą charakteryzować się lekką perliskością 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 niuansy 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.

Aby zachować korzyści płynące z dojrzewania win oraz uniknąć utleniania i jakiegokolwiek utraty aromatów, wina opatrzone tymi uzupełniającymi oznaczeniami geograficznymi butelkuje się bezpośrednio w piwnicach winiarskich.

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 rośliny przed chorobami. Gleby te zapewniają umiarkowane i regularne nawadnianie winorośli, co gwarantuje odpowiedni stopień dojrzałości dzięki ograniczonemu 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.

8.4. Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem 4

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 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 w roku następującym po zbiorach wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, które opatruje się określeniem „sur lie”, zachowują swoją charakterystyczną świeżość podkreśloną lekką perlistością, której źródłem są pozostałości dwutlenku węgla powstałego podczas produkcji wina. Aby uniknąć wszelkiego utleniania, wina te pakuje się bezpośrednio w piwnicach winiarskich. 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 zakorzenie się winorośli, dzięki czemu moszcz winogronowy zawiera dużo kwasów organicznych, które po długim okresie dojrzewania sprzyjają wykształceniu się subtelnym i żywym win przywodzącym 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 osiągnięcie 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 gabra 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.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

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 (niektóre z nich kształtują się dopiero po zapakowaniu wina), 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 w piwnicach winiarskich w dniach od 1 marca do 31 grudnia 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.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa (1)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

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 lub części gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2022 r.:

- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (część), La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, Carquefou, Le Cellier, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Divatte-sur-Loire (wyłącznie obszar gminy delegowanej Barbechat), Frossay, Geneston, Gétigné (część), Legé, Ligné, La Limouzinière, Loireauxence (wyłącznie obszar gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Sauveur i Varades), Le Loroux-Bottereau (część), Machecoul-Saint-Même, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montbert (część), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Oudon, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Remaudière, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Viaud, Les Sorinières (część), Thouaré-sur-Loire, Touvois.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa (2)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Vair-sur-Loire, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz, Vue.

- w departamencie Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (wyłącznie obszar gmin delegowanych Beaupréau i Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (wyłącznie obszar gminy delegowanej Le Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (wyłącznie obszar gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais i Saint-Florent-le-Vieil), Montrevault-sur-Èvre (wyłącznie obszar gmin delegowanych La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart i Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou, Sèvremoine (wyłącznie obszar gmin delegowanych Montfaucon-Montigné i Saint-Germain-sur-Moine),
- w departamencie Vendée: Cugand (część), Montaigu-Vendée – wyłącznie obszar gmin delegowanych Montaigu i Saint-Hilaire-de-Loulay (część), Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Philbert-de-Bouaine.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

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 „Val 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 „Val 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:

- jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;
- została ona podana 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.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-27ebf794-be90-4cf6-8774-84534674caec