

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany 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

(2020/C 42/04)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Muscadet Coteaux de la Loire”**PDO-FR-A0495-AM01****Data przekazania informacji: 8.11.2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Obszar geograficzny**

Zmiana obszaru geograficznego produkcji wina objętego nazwą „Muscadet Coteaux de la Loire” skutkuje:

– włączeniem dwóch gmin (La Boissière-du-Doré, La Remaudière) i części gminy (Le Loroux-Botttereau), które należą do obszaru geograficznego nazwy regionalnej „Muscadet”;

– wyłączeniem dwóch gmin (Mésanger, Varades) i części gminy (Ligné) w następstwie prac mających na celu zawężenie regionu winiarskiego do sektorów, w których utrzymano wysoką jakość upraw winorośli.

Ponadto wprowadzono zmiany redakcyjne: nowy wykaz jednostek administracyjnych uwzględnia połączenia lub inne zmiany w podziale na strefy administracyjne, które nastąpiły od czasu zatwierdzenia specyfikacji produktu. W celu zwiększenia bezpieczeństwa prawnego opiera się on na obowiązującej wersji oficjalnego kodu geograficznego („code officiel géographique”) redagowanego corocznie przez INSEE.

W rezultacie zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą obszaru geograficznego i związku z obszarem geograficznym.

2. Wyznaczone działki rolne

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu po słowach „19 maja 2011 r.” dodaje się słowa „oraz 20 czerwca 2018 r.”.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty 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.

3. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Zaktualizowano obszar bezpośredniego sąsiedztwa z powodu połączenia gmin. Zmianie nie ulega ogólny obszar produkcji wina objętego nazwą.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą warunków dodatkowych.

4. **Praktyki winiarskie**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 dodaje się zdanie: „W momencie pakowania lub pierwszej wysyłki poza piwnice winiarskie dojrzewają one nadal na cienkim osadzie winiarskim”.

Dojrzewanie win na cienkim osadzie pozwala nadać im wszystkie cechy, dzięki którym stają się one krągłe. Umożliwia to potwierdzenie i wzmocnienie segmentacji poszczególnych nazw Muscadet.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 9 jednolitego dokumentu dotyczący praktyk winiarskich.

5. **Obróbka termiczna**

Usuwa się zakaz stosowania obróbki termicznej wina w temperaturach powyżej 40 °C. Celem zmiany jest zapewnienie podmiotom gospodarczym wszelkich możliwych środków technicznych służących opanowaniu skutków trudnych roczników, które wykazują cechy odchylenia organoleptycznych, takich jak „ziemisty smak pleśni”. Technika ogrzewania moszczu, zwana termowinifikacją, okazuje się znacznie mniej szkodliwa dla win pod względem wychudzenia i zubożenia struktury niż technika polegająca na stosowaniu mezoporowatego węgla do celów enologicznych.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą praktyk winiarskich.

6. **Pakowanie**

Termin zakończenia procesu pakowania win opatrzonych określeniem „sur lie” zmieniono z dnia 30 listopada na dzień 31 grudnia. Zmiana ta pozwala na wydłużenie o jeden miesiąc okresu butelkowania win opatrzonych określeniem „sur lie”, aby zoptymalizować okres wprowadzania tej kategorii do obrotu, nie wpływając jednak na krągłość wina związaną z lekką perlistością odpowiadającą temu określeniu.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą warunków dodatkowych.

7. **Obrót winami**

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. **Związek**

Zmieniono opis związku w celu uwzględnienia zmiany liczby gmin, jak również w celu zaktualizowania ppkt 1 akapit ostatni dotyczącego liczby producentów i wielkości produkcji.

W rezultacie zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą związku z obszarem geograficznym.

9. **Etykietowanie**

W pkt XI dodaje się lit. c) w brzmieniu: „c) na etykiecie win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia 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 nazwą pochodzenia. Umieszcza się ją w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się kontrolowana nazwa pochodzenia”.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą warunków dodatkowych.

10. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Termin zgłoszenia produktów do objęcia nazwą zmieniono z dnia 15 grudnia na dzień 31 grudnia.

Informacje dotyczące wcześniejszego zgłoszenia transakcji zastąpiono informacjami dotyczącymi wcześniejszego zgłoszenia wysyłki.

Uprzednią deklarację dotyczącą pakowania sporządza się dla partii.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

11. Wycofanie

Uściślono warunki składania oświadczeń o wycofaniu (fr. *déclaration de repli*).

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

12. Rejestr

Dokonano korekt redakcyjnych dotyczących prowadzenia rejestrów.

— W rozdziale II pkt II ppkt 2:

— w lit. b) usuwa się słowa „do dnia zgłoszenia produktów do objęcia nazwą” oraz „i kwasowość moszczu”,

— w lit. c) słowo „księga” zastępuje się słowem „rejestr”,

— w lit. d) słowo „księga” zastępuje się słowem „rejestr” i usuwa się sformułowanie „lub dopuszczając do konsumpcji nieopakowane wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia”.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

13. Główne punkty podlegające kontroli

Zmieniono rozdział III w celu uspoźnienia treści głównych punktów podlegających kontroli w specyfikacjach produktu z obszaru Pays Nantais.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Muscadet Coteaux de la Loire

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

Przedmiotowe wina są białymi wytrawnymi winami niemusującymi.

Wina te charakteryzują się:

— naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 10 %,

— maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynoszącą 3 gramy na litr,

— maksymalną kwasowością lotną wynoszącą 10 miliekwiwaleńców na litr,

— całkowitą objętościową zawartością alkoholu po wzbogaceniu wynoszącą 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 delikatnymi, często głównie kwiatowymi aromatami, niekiedy z nutami mineralnymi, a także równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość.

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.

| Ogólne analityczne cechy charakterystyczne | |
|---|--|
| Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) | |
| Minimalna kwasowość miareczkowa | |
| Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) | |
| Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) | |

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Praktyka uprawy

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

Odstęp między rzędami nie przekracza 1,5 metra, a odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi 0,9–1,1 metra.

Winorośl przycina się na maksymalnie 12 oczek na roślinę według następujących technik:

- cięcie krótkie czopowe, w przypadku którego pozostawia się maksymalnie 5 czopów na łozę, albo
- jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota.

Proces przycinania należy zakończyć przed rozwinięciem pąków lub osiągnięciem przez roślinę etapu 5 w skali Eichhorna i Lorenza.

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając 4 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała 12.

Szczególne praktyki enologiczne

Zakazana jest wszelka obróbka termiczna winogron, w ramach której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12 %.

Poza powyższymi zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach wspólnotowych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

b) Maksymalne zbiory

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 („code officiel géographique”) z 2018 r.:

- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis, La Boissière-du-Doré, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Barbechat), Ligné (część), Le Loroux-Bottereau (część), Mauves-sur-Loire, Oudon, La Remaudière, Saint-Géréon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire,
- w departamencie Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent i Saint-Florent-le-Vieil), Orée d'Anjou (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Bouzillé, Champocéaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne).

7. Główne odmiany winorośli

Melon B

8. Opis związku lub związków

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Winnica, w której wytwarza się produkty objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet Coteaux de la Loire”, zajmuje głównie wzgórza z ery paleozoicznej otaczające Loarę, a niekiedy oddala się nieznacznie od rzeki, rozciągając się na zbocza położone nad jej dopływami, z których główne to Divatte, Evre i Erdre. Obszar geograficzny charakteryzuje się nierówną rzeźbą terenu, przy czym nachylenie zboczy wynosi systematycznie 5–10 %. Znajduje się on na wschód od Nantes i stanowi najbardziej na wschód wysuniętą część większego obszaru geograficznego kontrolowanej nazwy pochodzenia „Muscadet”. Obejmuje część departamentów Loire-Atlantique i Maine-et-Loire. Działki, na których uprawia się winorośle, wyraźnie odróżniają się od krajobrazu, ponieważ kontrastują z przeznaczonymi do chowu zwierząt płaskowyżami, na których znajdują się pastwiska przegrodzone rzędami drzew.

Na obszarze geograficznym panuje szczególnie łagodny i umiarkowany klimat oceaniczny. Amplitudy temperatur są mniejsze, ponieważ Loara odgrywa rolę regulacyjną i powoduje, że wpływ morza jest odczuwalny w głębi lądu. Wnikanie morskich bryz ułatwia południowo-zachodni/północno-wschodni kierunek biegu rzeki, który pokrywa się z osią dominujących wiatrów. Z tych samych powodów opady atmosferyczne są znacznie mniejsze na brzegach Loary niż na oddalonych o kilka kilometrów płaskowyżach. W związku z tym nasłonecznienie w okresie letnim ma w przypadku tej szerokości geograficznej duże znaczenie, ponieważ minimalizuje wpływ północnej lub południowej ekspozycji wzgórz obsadzonych winoroślą. Jesienią znaczne pływy morskie występujące w okresie równonocy przynoszą niekiedy silne ulewy.

Podglebie na obszarze geograficznym składa się głównie ze skał metamorficznych, zwłaszcza z łupków mikowych, z większym udziałem gnejsu na zachodzie i łupków na wschodzie. Na skałach tych, najczęściej zwietrzałych lub w niewielkim stopniu przeobrażonych, występują niezwykle powierzchniowe gleby brunatne składające się w dużej mierze z materiału gruboziarnistego, piasków lub kamieni. Wiosną te naturalnie przepuszczalne gleby szybko się nagrzewają. Zgodnie ze stosowanymi praktykami działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywane są ściśle z terenami wzgórz, na których występują otwarte przestrzenie, głównie lub tradycyjnie obsadzonymi winoroślą, oraz działkami, na których występują zdrowe, napowietrzone, niezbyt głębokie i umiarkowanie żyzne gleby charakteryzujące się ograniczoną zdolnością zatrzymywania wody.

Opis czynników ludzkich istotnych z punktu widzenia związku

Obszar produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia może poszczycić się wielowiekową tradycją winiarską. Obecna w Nantes od pierwszych wieków naszej ery winnica rozciągała się w średniowieczu na cały obszar Pays Nantais, przebiegając wzdłuż biegu Loary i jej dopływów. W kartulariuszach opactw z regionu wspomina się o rozwoju uprawy winorośli w XI i XII wieku na wzgórzach w Varades, Oudon, Ancenis i Saint-Florent-le-Vieil. Handlowo charakteru winnica nabrała jednak dopiero w XVI wieku, aby zaspokoić popyt holenderskich przedsiębiorstw handlowych z siedzibą w Nantes. W tamtym czasie odmiana winorośli melon B zdomowała się ostatecznie w regionie, w którym od połowy XVII wieku była znana pod nazwą „Muscadet”. Przez długi czas z portu w Ancenis prowadzono czynnie transport win z obszaru geograficznego do Nantes. Nawet po przyłączeniu księstwa do królestwa Francji Bretania zachowała przepisy podatkowe, które sprzyjały rozwojowi uprawy winorośli. Wina z obszaru geograficznego wytwarzane z winogron zbieranych poniżej bariery celnej, objęte niższym podatkiem, sprzedawały się łatwiej niż wina pochodzące z obszaru w górnym biegu rzeki.

Biorąc pod uwagę, że główną odmianą winorośli stanowi melon B, obszar geograficzny wyraźnie różni się, jeśli chodzi o wina białe, od winnic położonych bardziej na wschodzie, wykorzystujących w większym stopniu odmianę chenin B. Po kryzysie wywołanym przez filokserę winnica została odtworzona poprzez dostosowanie kilku nowych technik, m. in. nasadzeń szeregowych i sznura Guyota. Od tego czasu umiejętności w zakresie produkcji są wyraźnie ujednolicone i obejmują utrzymanie wysokiej gęstości nasadzeń, kontrolę ilości winogron z danej winorośli i kontrolę plonów oraz zbiór winogron po osiągnięciu pełnej dojrzałości.

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 znad 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.

Chcąc określić warunki produkcji umożliwiające zachowanie autentycznego charakteru swoich win, producenci z obszaru geograficznego uzyskali w 1936 r. uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Muscadet Coteaux de la Loire”. W 1977 r. uregulowano tradycyjne określenie „sur lie” (poddane dojrzewaniu na osadzie). Od 1994 r. przekłada się to na butelkowanie win w roku następującym po zbiorach w samych piwnicach winiarskich, aby ograniczyć ściąganie z nad osadu i przelewanie wina. W 2016 r. powierzchnia zgłoszona do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia zajmowała około 170 hektarów przy około 80 producentach i jednej spółdzielni założonej w Ancenis. W ciągu roku do obrotu wprowadza się około 7 000 hektolitrow wina, które co do zasady opatrzone jest określeniem 7 000 hektolitrow wina, które co do zasady opatrzone jest określeniem 7 000 hektolitrow wina, które co do zasady opatrzone jest określeniem „sur lie”. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet Coteaux de la Loire” są białymi wytrawnymi winami niemusującymi. Charakteryzują się one delikatnymi, często głównie kwiatowymi aromatami, niekiedy z nutami mineralnymi, a także równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość. Wydłużone dojrzewanie może zapewnić im większe bogactwo smakowe i sprawić, że wina te będą się doskonale nadawały do starzenia. 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. Dzięki wpływowi Loary na obszarze geograficznym panuje łagodny klimat, opady są niewielkie, a nasłonecznienie duże. Teren obszaru jest pagórkowaty, na brzegach rzeki nierówny, i występują na nim często grube, niezbyt głębokie gleby powstałe zwłaszcza na skałach metamorficznych. Powstawanie szczelin w tych skałach i tekstura gleb umożliwiają głębokie zakorzenienie winorośli, dzięki czemu rośliny uzyskują nawadnianie, które zmniejsza się stopniowo, co sprzyja dojrzewaniu owoców odmiany melon B. Łagodne zimy zapewniają wczesne rozpoczęcie cyklu wegetacyjnego winorośli, co na ogół pozwala zbierać winogrona przed nadejściem jesiennych deszczy. Umiarkowane temperatury występujące w okresie letnim umożliwiają ponadto zachowanie świeżości i aromatów win produkowanych z tej delikatnej, białej odmiany winorośli. Wiatry oceaniczne, które wieją wzdłuż Loary, ograniczają wilgotność powietrza i umożliwiają zbieranie winogron w dobrym stanie sanitarnym, co przyczynia się częściowo do subtelności aromatów win, zwłaszcza w szeregu nut kwiatowych lub mineralnych.

Wielowiekowa tradycja uprawy winorośli na obszarze geograficznym i wczesne wyspecjalizowanie sprzyjały od dawna wymianie umiejętności i praktyk między producentami. Chcąc chronić autentyczność swoich produktów, w 1936 r. producenci uzyskali uznanie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Muscadet Coteaux de la Loire”, w związku z czym jest ona jedną z najstarszych francuskich kontrolowanych nazw pochodzenia.

Dzięki swoim umiejętnościom podmioty kontrolują produkcję i zbierają zdrowe winogrona po osiągnięciu pełnej dojrzałości. Wina produkowane zgodnie z lokalnymi praktykami dojrzewają na cienkim osadzie winiarskim aż do chwili ich zapakowania, bez przeprowadzania procesu ściągania nad 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 perliskością, 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.

Wszechobecność Loary, położenie obszaru geograficznego w połowie odległości między Nantes i Angers oraz dynamika działalności portowej w Ancenis przyczyniły się w przeszłości do powstania komercyjnej winnicy i nadały jej rozmach. Dzięki świeżości oraz subtelnemu aromатовi wina zdobyły dużą bazę klientów, także wśród licznych restauracji położonych na brzegach Loary. Wina pasują doskonale do owoców morza, a jeszcze bardziej do ryb w sosie maślanym, na które przepis powstał na obszarach graniczących z rzeką w XIX wieku.

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

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

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 „code officiel géographique” z 2018 r.:

- w departamencie Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Divatte-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej La Chapelle-Basse-Mer), Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, Ligné (część), La Limouzinière, Loireauxence (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Sauveur i Varades), Le Loroux-Bottereau (część), Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mésanger, Monnières, Montbert, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, La Regrippière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Viaud, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz, Vue,
- w departamencie Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Beaupréau i Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Le Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Le Marillais), Montreault-sur-Èvre (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le FiefSauvin, Le Fület, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart i Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Laurent-des-Autels i Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Montfaucon-Montigné, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine i Tillières),
- w departamencie Vendée: Cugand, Montaigu, Rocheservière, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay, 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.

Wymiary czcionki, którą zapisane są określenie „sur lie” 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” wprowadza się do obrotu ze wskazaniem rocznika.

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia 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.

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 nadal dojrzewają na cienkim osadzie winiarskim.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-6463bdfa-2237-4a2c-b1b0-13cf749cfc0b
