

## V

(Ogłoszenia)

## 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 z dnia**

(2020/C 37/04)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

**„Muscadet”****PDO-FR-A0497-AM01****Data przekazania informacji: 8 listopada 2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Poprawki redakcyjne**

W rozdziale I pkt II ppkt 2 słowo „określenie” zastępuje się słowem „określenia”, a słowa „określenie to” zastępuje się słowami „określenia te”.

Zmiana ta ma na celu poprawienie błędu redakcyjnego.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

**2. Obszar geograficzny**

Zmiana obszaru geograficznego nazwy „Muscadet” skutkuje wyłączeniem siedmiu gmin (Bouguenais, Frossay, Mésanger, Rezé, Le Pellerin, Touvois, Varades) i siedmiu części gmin (Gétigné, Legé, Ligné, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz, Cugand i Saint Hilaire-de-Loulay) 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 związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą wyznaczonego obszaru geograficznego, a także część poświęconą opisowi związku z obszarem pochodzenia.

**3. 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.”.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 1. 2)

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.

#### 4. **Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

Zaktualizowano obszar bezpośredniego sąsiedztwa z powodu połączenia gmin i zmiany obszaru geograficznego. Niektóre gminy na przedmiotowym obszarze geograficznym należą odąd do obszaru bezpośredniego sąsiedztwa. Zmiana nie ulega ogólny obszar produkcji wina objętego nazwą.

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

#### 5. **Prowadzenie winnicy**

W pkt VI:

- w ppkt 1 lit. b) sformułowanie: „na maksymalną liczbę oczek określoną w zasadach dotyczących cięcia” otrzymuje brzmienie „na 14 oczek”;
- w ppkt 1 lit. c):
- po słowach „między rzędami” dodaje się słowa: „gdy odstęp ten nie przekracza 1,50 metra”;
- sformułowanie: „ponieważ wysokość ulistnienia mierzy się” otrzymuje brzmienie: „wysokość ulistnienia mierzy się”.

Zmiany te są następstwem zmiany maksymalnej wielkości zbiorów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 6. **Dopuszczalna maksymalna ilość winogron z danej działki**

Średnią dopuszczalną maksymalną ilość winogron z danej działki podwyższono do 12 000 kg z hektara. 12 000 kg z hektara.

Zmiana dopuszczalnej maksymalnej ilości winogron z danej działki następuje jednocześnie ze zmianą maksymalnej wielkości zbiorów winogron przeznaczonych do produkcji wina objętego nazwą.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 7. **Wydajność**

Wydajność winogron przeznaczonych do produkcji wina objętego nazwą zwiększono do 70 hektolitrów z hektara, a wydajność maksymalną do 83 hektolitrów z hektara.

Wydajność i wydajność maksymalną zwiększono w związku z dążeniem do uzyskania tiałowych i świeżych aromatów w winach w celu silniejszego uwydatnienia historycznych i specyficznych właściwości wina „Muscadet”. Ponadto zmiana obszarów działek wykazała, że grunty zarezerwowane wyłącznie dla nazwy „Muscadet” są żyźniejsze.

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

#### 8. **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 szczególnych praktyk enologicznych.

#### 9. **Oddzielenie osadu**

W pkt IX lit. c) dodaje się, że wina oddziela się od cienkiego osadu winiarskiego najpóźniej dnia 31 lipca roku następującego po roku zbiorów.

Aby nadać winom świeży charakter, ograniczono okres dojrzewania na osadzie winiarskim.

W związku z tym zmienia się odpowiednio część jednolitego dokumentu dotyczącą praktyk enologicznych, a także część dotyczącą opisu związku z obszarem pochodzenia.

#### 10. **Obrót winami**

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 4 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 11. **Środek przejściowy**

W pkt XII ppkt 2 dodaje się następujący zapis: „Na zasadach przejściowych aż do zbiorów w 2019 r. włącznie wina mogą dojrzewać na cienkim osadzie winiarskim po dniu 31 lipca roku następującego po roku zbiorów”.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 12. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

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

Zmieniono również deklaracje, o których mowa w rozdziale II pkt I ppkt 2 i 3.

Przedmiotowe zmiany nie dotyczą jednolitego dokumentu.

#### 13. **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”.

Dodano również obowiązek umieszczenia w rejestrze piwnic winiarskich daty oddzielenia wina od cienkiego osadu winiarskiego.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

#### 14. **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

#### 2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

#### 3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

#### 4. **Opis wina lub win**

Są to białe wytrawne wina niemusujące.

Wina te charakteryzują się:

— naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 9,5 %;

— maksymalną zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynoszącą 5 gramów na litr;

- maksymalną kwasowością lotną wynoszącą 10 miliekwiwaleńców na litr;
- całkowitą objętościową zawartością alkoholu po wzbogaceniu wynoszącą maksymalnie 12 %;
- kwasowością miareczkową wynoszącą 61–112 miliekwiwaleńców na litr w przypadku win o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynoszącej 3–5 gramów na litr.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach oraz kwasowość miareczkowa w winach o zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) poniżej 3 gramów na litr, a także rzeczywista całkowita zawartość alkoholu w winach są zgodne z progami określonymi w przepisach wspólnotowych. Są to białe wytrawne wina niemusujące.

Charakteryzują się one delikatnymi aromatami, najczęściej o nutach owocowych lub kwiatowych, oraz równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach 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.

Odstęp między rzędami nie przekracza 1,50 metra, a odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,10 metra.

Winorośl przycina się na maksymalnie 14 oczek na łozę według następujących technik:

- cięcie krótkie czopowe, w przypadku którego pozostawia się maksymalnie 5 czopów na łozę;
- 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 14.

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 %.

Wina oddziela się od cienkiego osadu winiarskiego najpóźniej dnia 31 lipca roku następującego po roku zbiorów. 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

83 hektolitry 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: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Basse-Goulaine, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Divatte-sur-Loire, Geneston, Gétigné (część), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (część), Ligné (część), La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, 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-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieilleville (część), Villeneuve-en-Retz wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Bourgneuf-en-Retz (część);
- 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, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne), Sèvremoine (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Saint-Crespin-sur-Moine i Tillières);
- w departamencie Vendée: Cugand (część), Rocheservière, Saint-Hilaire-de-Loulay (część), Saint-Philbert-de-Bouaine.

## 7. Główne odmiany winorośli

melon B

## 8. Opis związku lub związków

Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Krajobraz obszaru geograficznego charakteryzuje się naprzemiennym występowaniem winorośli na wzgórzach i pagórkach oraz zadrzewionych użytków zielonych w dolinach, a jego piękno podkreślają w najbardziej urokliwych zakątkach stare młyny lub „folies nantaises” (domy wakacyjne wybudowane w XVIII wieku przez arystokrację lub mieszczaństwo na obrzeżach Nantes). Działki, na których uprawia się winorośle, położone są głównie na zboczach ukształtowanych przez Loarę, Sèvre i Maine, bagna Goulaine, jezioro Grandlieu i ich dopływy, na południe i na wschód od Nantes. W pobliżu wybrzeży Oceanu Atlantyckiego obszar geograficzny jest powiązany zarówno z Bretanią ze względu na swoją historię, jak i z Doliną Loary (fr. Val de Loire) ze względu na swoje położenie geograficzne i obejmuje 81 gmin w departamentach Loire-Atlantique, Maine-et-Loire i Vendée.

Na obszarze geograficznym występuje klimat oceaniczny charakteryzujący się niskimi rocznymi wahaniami temperatur wynikającymi z bliskości dużych zbiorników wodnych (ocean, estuarium Loary, jezioro Grandlieu, bagna Goulaine). Zimą temperatury są szczególnie łagodne, natomiast lata pozostają chłodne, przy czym wentylację zapewniają bryzy morskie. W okresie wegetacji winorośli odnotowuje się nieznaczny deficyt opadów, co skutkuje znacznym nasłonecznieniem na tej szerokości geograficznej, chociaż znacznym jesiennym pływom towarzyszą niekiedy silne ulewy.

Obszar geograficzny ma złożoną budowę geologiczną. W prekambrze i paleozoiku orogenezy doprowadziły do powstania skał plutonicznych (granity, gabro) oraz skał metamorficznych (gnejsy, łupki mikowe, eklogity, amfibolity). Podłoże to miejscami pokrywają osady trzeciorzędowe (iły, gruboziarniste piaski). Gleby piaszczysto-gliniaste pochodzenia eolicznego, które odłożyły się w przedmiotowym regionie w czwartorzędzie, zostały z reguły usunięte wskutek erozji. Pomimo tej różnorodności geologicznej glebami, które kształtują się na tych formacjach, są najczęściej zdrowe gleby brunatne, gleby piaszczyste i gleby kamieniste. Zgodnie ze stosowanymi praktykami działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywają się ściśle z terenami wzgórz, na których występują otwarte przestrzenie, głównie lub tradycyjnie obsadzonymi winoroślą, oraz działkami, na których występują przepuszczalne gleby charakteryzujące się dużym potencjałem do nagrzewania się, ograniczoną zdolnością zatrzymywania wody i umiarkowaną żyznością chemiczną.

Opis czynnika ludzkiego istotnego z punktu widzenia związku

Obszar produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet” może poszczycić się tradycją winiarstwa, która sięga pierwszych wieków naszej ery. Miasto Nantes, będące portem oceanicznym w estuarium Loary, bardzo szybko zaczęło odgrywać istotną rolę ze względu na swoje położenie na styku szlaków wysyłki wina na Wyspy Brytyjskie i do Europy Północnej. Różne teksty pisane świadczą o rosnącej w średniowieczu renomie przedmiotowych win. Stopniowo, zwłaszcza pod wpływem handlu holenderskiego, obszar produkcji wina w Nantes wyspecjalizował się w produkcji win białych i okowity. Do sadzenia winorośli zachęcano wówczas przez opodatkowanie – na wina z Bretanii nakładano o połowę mniejsze podatki niż na wina pochodzące z górnej części dorzecza Loary.

Tożsamość regionu winiarskiego faktycznie się ukształtowała wraz z rozwojem odmiany winorośli melon B. Pierwsze pisemne wzmianki o uprawie tej „burgundzkiej rośliny” pod nazwą „Muscadet” pojawiły się w połowie XVII wieku. Po ostrej zimie w 1709 r., która zniszczyła znaczną część winorośli w Nantes, w miejscach o najkorzystniejszym położeniu w regionie wznawiano chętniej uprawę odmiany melon B, która jest bardziej odporna na mróz. Wojny kontrrewolucyjne z 1793 r., podczas których region winiarski został spustoszony, a następnie kryzys wywołany przez filokserę, który rozpoczął się w 1884 r., jedynie opóźniły ugruntowanie się tej odmiany. Odtworzenie winnicy poprzez szczepienie było okazją do dostosowania tradycyjnych praktyk uprawnych do nowych technik (nasadzenia szeregowe, sznur Guyota). Od tego czasu umiejętności w zakresie produkcji są wyraźnie ujednocione: przyjęcie jednej odmiany melon B, utrzymanie wysokiej gęstości nasadzeń, kontrola ilości winogron z danej winorośli i ograniczenie ich płoń, zbiór winogron po osiągnięciu pełnej dojrzałości. Po prawnym uregulowaniu tych kwestii w latach 20. XX wieku praktyki te usankcjonowano, uznając w 1936 r. kontrolowane nazwy pochodzenia „Muscadet Sèvre et Maine” i „Muscadet Coteaux de la Loire”, a następnie w 1937 r. nazwę „Muscadet”. Aby produkować bogatsze i bardziej złożone wina, 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 wydarzeń rodzinnych wiosną kolejnego roku.

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 1977 r. uregulowano tradycyjne określenie „sur lie” (na osadzie), co od 1994 r. przekłada się na butelkowanie win w samych piwnicach winiarskich, aby ograniczyć ściąganie znad osadu i przelewanie wina. W 2009 r. obszar produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet” obejmował nieco ponad 11 300 hektarów, które uprawiało około 840 producentów. Produkcja wina odbywa się głównie w prywatnych piwnicach winiarskich, natomiast winiarskie przedsiębiorstwa handlowe odpowiadają za około 25 % produkcji, zaś spółdzielnie za blisko 10 %. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet” są białymi winami niemusującymi. Charakteryzują się one delikatnymi aromatami, najczęściej o nutach owocowych lub kwiatowych, oraz równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość.

Wina opatrzone określeniem „sur lie” w smaku charakteryzują się zazwyczaj równowagą zmierzającą ku krągłości, bardziej złożonym bukietem zapachowym i mogą charakteryzować się lekką perlistością 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. „Gleba w Loire-Inférieure jest doskonała, zaś klimat tego regionu jest niesamowity” – podkreśla Jules GUYOT w swoim dziele „Étude des vignobles de France” (Studium winnic we Francji, tom II, Paryż, 1876 r.). Obszar geograficzny charakteryzuje się bowiem występowaniem gleb odpowiednich do uprawy winorośli, jak i klimatem sprzyjającym kształtowaniu się aromatów białych odmian winorośli. Gruboziarnista struktura gleby zapewnia wczesne rozpoczęcie cyklu rozwojowego winorośli i ogranicza jego dynamikę. Łagodne zimy sprzyjają temu wczesnemu dojrzewaniu, a nasłonecznienie w okresie letnim i morskie wiatry chronią rośliny przed chorobami. Gleby obszaru geograficznego zapewniają ponadto umiarkowane i regularne nawadnianie winorośli, co gwarantuje odpowiedni stopień dojrzałości dzięki ograniczonym zapasom wody i powstawaniu szczelin, które pozwalają roślinom głęboko się zakorzenić. Ponadto umiarkowane temperatury w okresie letnim sprzyjają zachowaniu świeżości i delikatnych aromatów, które kształtują się w winach produkowanych z odmiany winorośli melon B.

Producenci z tego obszaru geograficznego, będący spadkobiercami wielowiekowej tradycji uprawy winorośli, od ponad trzech stuleci preferują uprawę tej wyjątkowej i rzadkiej odmiany winorośli na najlepiej usytuowanych wzniesieniach. Zoptymalizowali oni praktyki uprawy winorośli, aby zapewnić zbiór zdrowych i dojrzałych winogron charakteryzujących się subtelną równowagą między bogactwem a kwasowością, którą można odnaleźć w winach.

Wina produkowane zgodnie z lokalnymi praktykami często dojrzewają na cienkim osadzie winiarskim, bez przeprowadzania procesu ściągania znad osadu, dzięki czemu cząsteczki zapachowe powstające podczas fermentacji mogą rozwinąć się w winach. 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. Pakowane w butelki w roku następującym po zbiorach wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia, które opatruje się określeniem „sur lie” (poddawane dojrzewaniu na osadzie), zyskują jeszcze większą złożoność, zachowując jednocześnie swoją charakterystyczną świeżość podkreśloną lekką perlistością, której źródłem są pozostałości dwutlenku węgla powstałego podczas produkcji wina. Aby zachować korzyści płynące z tego rodzaju dojrzewania i uniknąć utleniania, podmioty gospodarcze wypracowały szczególne umiejętności w zakresie pakowania win, butelkując je bezpośrednio w piwnicach winiarskich. Taka tradycyjna praktyka minimalizująca manipulowanie produktami umożliwia zachowanie delikatnych związków zapachowych w winach.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet” zaczęły odgrywać kluczową rolę we Francji od połowy XX wieku – ich ugruntowana renoma i stopień uznania na rynku plasują je obecnie na drugim miejscu wśród win białych. W latach 80. XX wieku nastąpił ponowny wzrost wywozu, przy czym obecnie wywożonych jest blisko 40 % produktów wprowadzanych do obrotu. Do powodzenia, jakim cieszy się przedmiotowe wino, przyczynia się w znacznym stopniu turystyka, dzięki bliskości wybrzeża i łączeniu win z potrawami z owoców morza i ryb. Jeżeli chodzi o powierzchnię obszaru produkcji, w 2010 r. przedmiotowy region winiarski był jednym z największych na świecie obsadzonych wyłącznie jedną odmianą winorośli regionów winiarskich produkujących białe wino.

#### 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: La Bernerie-en-Retz, Bouguenais, Boussay, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Frossay, Gétigné (część), Legé (część), Ligné (część), Loireauxence (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Chapelle-Sauveur i Varades), Machecoul-Saint-Même, La Marne, Mésanger, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Paulx, Le Pellerin, Pornic, Rezé, Rouans, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Touvois, Vieilleville (część), Villeneuve-en-Retz (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Bourgneuf-en-Retz (część) i Fresnay-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), Montrevault-sur-Èvre (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le FiefSauvin, Le Fuilet, 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 et Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Montfaucon-Montigné i Saint-Germain-surMoine);
- w departamencie Vendée: Cugand (część), Montaigu, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay (część).

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 perliskość 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 30 listopada 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.

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.

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.

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 określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode) w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tych określeń 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 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 określeniami „sur lie”, „primeur” lub „nouveau” wprowadza się do obrotu ze wskazaniem rocznika.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-700bfc77-91e7-46a4-9d50-0617becbef1f](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-700bfc77-91e7-46a4-9d50-0617becbef1f)

---