

## V

(Γνωστοποιήσεις)

## ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(2020/C 379/09)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής <sup>(1)</sup>.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU»

PDO-FR-A0496-AM02

Ημερομηνία κοινοποίησης: 15.9.2020

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**1. Γεωγραφική περιοχή**

Η μνεία στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα επικαιροποιήθηκε με αναφορά του έτους 2020.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

**2. Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων**

Στο κεφάλαιο 1 ενότητα IV σημείο 2 των προδιαγραφών προϊόντος, μετά τις λέξεις «20 Ιουνίου 2018» προστίθενται οι λέξεις «και 17 Ιουνίου 2020».

Σκοπός της εν λόγω τροποποίησης είναι η προσθήκη της ημερομηνίας κατά την οποία εγκρίθηκε από την αρμόδια εθνική αρχή η τροποποίηση της οριοθετημένης περιοχής αμπελοτεμαχίων, η οποία βρίσκεται εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή της υπό εξέταση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

**3. Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή**

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή αναθεωρήθηκε λόγω συγχωνεύσεων δήμων, οι οποίες επέφεραν αλλαγές στις ονομασίες ορισμένων δήμων.

Ως εκ τούτου, οι δήμοι «Saint-Géréon» και «Ancenis» αντικαθίστανται από τον δήμο «Ancenis-Saint-Géréon». Οι δήμοι «Saint-Hilaire-de-Loulay» και «Montaigu» αντικαθίστανται από τον δήμο «Montaigu-Vendée μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Montaigu και Saint-Hilaire-de-Loulay».

Πρόκειται για τροποποίηση της διατύπωσης, η οποία δεν μεταβάλλει την περιοχή άμεσης γειτνίασης.

Η τροποποίηση αυτή συνεπάγεται τροποποίηση του σημείου 9 του ενιαίου εγγράφου.

(<sup>1</sup>) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

**1. Ονομασία του προϊόντος**

Muscadet Côtes de Grandlieu

**2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

**3. Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

**4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Οι οίνοι είναι λευκοί, ξηροί και μη αφρώδεις.

Οι οίνοι διαθέτουν:

- ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10 %·
- μέγιστη περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) 3 γραμμάρια ανά λίτρο·
- μέγιστη πηκτική οξύτητα 10 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο·
- μέγιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μετά τον εμπλουτισμό 12 %.

Η ολική οξύτητα, η περιεκτικότητα των οίνων σε ολικό θειώδη ανυδρίτη και ο ολικός αποκτημένος αλκοολικός τίτλος τηρούν τα όρια που ορίζει η κοινοτική νομοθεσία. Οι οίνοι είναι λευκοί, ξηροί και μη αφρώδεις.

Χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα κυρίως φρουτώδη, που συνοδεύονται ενίοτε από νότες ιωδίου, και γευστική ισορροπία που χαρακτηρίζεται γενικά από φρεσκάδα.

Η μακρόχρονη ωρίμαση μπορεί να τους προσδώσει πιο πλούσια γεύση και καλή ικανότητα παλαίωσης.

Εμφιαλώνονται με προσοχή προκειμένου να διατηρείται και να ενισχύεται η έκφραση του αρωματικού τους πλούτου.

## Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	
Μέγιστη πηκτική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο):	
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

**5. Οινοποιητικές πρακτικές****α. Ειδικές οινολογικές πρακτικές**

## Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 6 500 πρέμνα ανά εκτάριο.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 1,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμων της ίδιας σειράς είναι από 0,90 έως 1,10 μέτρα.

Τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο:

- είτε με βραχύ κλάδεμα κεφαλής με έως 5 κεφαλές ανά πρέμνο·
- είτε με κλάδεμα σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot.

Το κλάδεμα ολοκληρώνεται πριν από την έκπτυξη των οφθαλμών ή στάδιο 5 κατά Eichhorn και Lorenz.

Ανεξάρτητα από τον τρόπο κλαδέματος, τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με 4 πρόσθετους οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι, στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα, ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο δεν υπερβαίνει τα 12.

Οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία των οινοστάφυλων σε θερμοκρασία κάτω των -5 °C.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12 %.

Οι οίνοι ωριμάζουν με τις λεπτές τους οινολάσπες από το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης και τουλάχιστον μέχρι την 1η Μαρτίου του έτους που ακολουθεί το έτος του τρύγου. Παραμένουν σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες τους κατά το στάδιο της συσκευασίας ή της πρώτης αποστολής τους εκτός των οιναιοθηκών.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πληρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις απαιτήσεις που προβλέπονται στην κοινοτική νομοθεσία και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

β. Μέγιστες αποδόσεις

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

## 6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής την οποία ενέκρινε το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) κατά τη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής της 15ης Ιουνίου 2017. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των εν λόγω προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων ή τμημάτων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα (code officiel géographique) του 2018:

— Νομός Loire-Atlantique: Le Bignon (τμήμα), Bouaye, Brains, La Chevrolière, Corcoué-sur-Logne, Geneston, Legé (τμήμα), La Limouzinière, La Planche, Montbert (τμήμα), Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne (τμήμα), Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières (τμήμα), Vieilleville (τμήμα).

— Νομός Vendée: Rocheservière, Saint-Philbert-de-Bouaine.

## 7. Κύριες οινοποιήσιμες ποικιλίες

Melon B

## 8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

### 1. Πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή

#### α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Ο αμπελώνας της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscadet Côtes de Grandlieu» εκτείνεται κυρίως στις πλαγιές γύρω από τη λίμνη Grandlieu και από τα υδάτινα ρεύματα που την τροφοδοτούν, μεταξύ των οποίων οι ποταμοί Logne, Boulogne και Ognon, καθώς και στη λεκάνη του ποταμού Acheneau, ο οποίος αποστραγγίζει τη λίμνη και εκβάλλει στον ποταμόκολπο του Λίγηρα, μεταξύ της Νάντης και του Saint-Nazaire. Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει τμήμα της διοικητικής επικράτειας των νομών Loire-Atlantique και Vendée, στα νότια της πόλης της Νάντης, κοντά στις όχθες του Ατλαντικού ωκεανού. Πρόκειται για το πιο δυτικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscadet». Οι αμπελώνες βρίσκονται σε συχνά απομονωμένες νησίδες στις καλύτερες τοποθεσίες ενός τοπίου προσανατολισμένου κυρίως στην κτηνοτροφία και τις αροτραίες καλλιέργειες.

Το κλίμα στη γεωγραφική περιοχή είναι ιδιαίτερα εύκρατο ωκεάνιο, με πολύ περιορισμένες θερμοκρασιακές διακυμάνσεις κατά τη διάρκεια του έτους, δεδομένης της εγγύτητας με τις ακτές. Τον χειμώνα, η λίμνη Grandlieu αποτελεί τη μεγαλύτερη μάζα γλυκών υδάτων της μητροπολιτικής Γαλλίας και συμβάλλει στην ενίσχυση της ηπιότητας του κλίματος, μειώνοντας σημαντικά τη συχνότητα εμφάνισης παγετού. Η απουσία έντονου ανέμου μεταξύ της ακτής και του αμπελώνα ευνοεί την ταχεία κυκλοφορία των θαλάσσιων αέριων μαζών που φέρνουν νεφώσεις, με αποτέλεσμα η γεωγραφική περιοχή να χαρακτηρίζεται από χαμηλό ύψος βροχοπτώσεων και μεγαλύτερη ηλιοφάνεια σε σχέση με την ενδοχώρα. Το καλοκαίρι, οι θερμοκρασίες παραμένουν γενικά ήπιες και η υγρασία της λίμνης Grandlieu μετριάζει τους σπάνιους καύσωνες.

Το γεωλογικό υπόστρωμα της γεωγραφικής περιοχής αποτελείται κυρίως από μεταμορφωμένα πετρώματα, ιδίως μαρμαρυγικούς σχιστόλιθους και γνεύσιους, καθώς και από μεγάλες φλέβες βασικών πετρωμάτων, αμφιβολιτών, εκλογιτών και πραιοσιτών. Στις περιοχές με χαμηλό υψόμετρο, που βρίσκονται κυρίως γύρω από τη λίμνη Grandlieu, το πρωτογενές υπόβαθρο καλύπτεται ενίοτε από τριτογενή ιζήματα, τα οποία αποτελούνται κυρίως από άμμο, σε ποικίλη αναλογία αργίλων και κροκάλων. Επί των διάφορων αυτών σχηματισμών αναπτύσσονται εδάφη που είναι γενικά υγιή καστανά, φέροντα και διηθητικά. Παραδοσιακά, η οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων για τη συγκομιδή σταφυλιών περιλαμβάνει αποκλειστικά λοφοπλαγιές που συνιστούν ανοικτά τοπία και είναι φυτεμένες, κυρίως ή κατά παράδοση, με αμπέλια, και αμπελοτεμάχια με αβαθή και μετρίως γόνιμα εδάφη, που διαθέτουν καλή θερμοχωρητικότητα και περιορισμένη υδατοχωρητικότητα.

β) Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα που συμβάλλει στον δεσμό

Ο αμπελώνας της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscadet Côtes de Grandlieu» έχει μακρά αμπελουργική παράδοση. Ήδη από τον Μεσαίωνα, ο δρόμος του αλατιού που ξεκινούσε από τον κόλπο του Bourgneuf και τη νήσο Noirmoutier διερχόταν από τη λίμνη Grandlieu για τον εφοδιασμό με κρασί. Έκτοτε υπάρχει έντονη και συνεχής εμπορική δραστηριότητα με την Ιρλανδία και τις κελτικές χώρες. Ο μεσαιωνικός αμπελώνας επεκτάθηκε, στη συνέχεια, χάρη στη στήριξη των αβαείων του Buzay (στις όχθες του ποταμού Acheneau) και του Villeneuve (στις όχθες του ποταμού Ognon).

Από τον 14ο αιώνα, δημιουργήθηκε στην περιοχή εμπορικός αμπελώνας χάρη στην παρουσία στόλων της Βόρειας Ευρώπης στον κόλπο του Bourgneuf. Τον 16ο αιώνα η παραγωγή λευκών οίνων ενισχύθηκε χάρη στη ζήτηση από τους Ολλανδούς εμπόρους. Έτσι, εισήχθη στην περιοχή η ποικιλία melon B, όπου έγινε γνωστή με την ονομασία «Muscadet» ήδη από τα μέσα του 17ου αιώνα. Στα τέλη του 18ου αιώνα, το ένα τρίτο των κτημάτων της ενορίας Saint-Philbert-de-Grand-Lieu ήταν φυτεμένα με αμπέλια. Η εν λόγω κοινότητα αριθμούσε μάλιστα έως και 750 εκτάρια αμπελώνων την περίοδο της Δεύτερης Γαλλικής Αυτοκρατορίας.

Μετά την εισβολή της φυλλοξήρας, οι αμπελώνες ανασυστάθηκαν με μπολιασμένα φυτά και, παράλληλα, υιοθετήθηκαν ορισμένες νέες τεχνικές όπως το κλάδεμα Guyot και η φύτευση σε γραμμές. Από τότε, η τεχνογνωσία της παραγωγής έχει σε μεγάλο βαθμό συστηματοποιηθεί, με την επιλογή της ποικιλίας melon B ως μοναδικής ποικιλίας, τη διατήρηση υψηλής πυκνότητας φύτευσης, τον έλεγχο του φορτίου και της απόδοσης των αμπελών και τη συγκομιδή των σταφυλιών κατά την πλήρη τους ωρίμαση.

Με στόχο την παραγωγή πλούσιων και σύνθετων οίνων, οι επιχειρήσεις εφαρμόζουν μια ιδιαίτερη τεχνική οινοποίησης, τη λεγόμενη «μέθοδο της Νάντης» («méthode nantaise»), η οποία συνίσταται στην παραμονή των οίνων σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες τους για τουλάχιστον έναν χειμώνα χωρίς μεταγγιση, τεχνογνωσία που προήλθε από τη συνήθεια των παραγωγών να κρατούν ένα βαρέλι από το καλύτερο κρασί τους σε επαφή με τις οινολάσπες για τις επόμενες γιορτές. Ο συγκεκριμένος τρόπος ωρίμασης προσδίδει στρογγυλάδα και λιπαρότητα στους οίνους, ιδίως μέσω του εμπλουτισμού τους με μαννοπρωτεΐνες και άλλα προϊόντα της αυτόλυσης των κυτταρικών τοιχωμάτων των ζυμομυκήτων. Επιπλέον, η συγκεκριμένη μέθοδος, η οποία βασίζεται στην απουσία οινολογικών παρεμβάσεων και στη διατήρηση των οίνων σε ατμόσφαιρα με υψηλή συγκέντρωση διοξειδίου του άνθρακα, περιορίζει σημαντικά τα φαινόμενα οξειδωσης και την έκλυση πτητικών ενώσεων και έτσι επιτρέπει τη διατήρηση των αρωμάτων που αναπτύσσονται κατά την αλκοολική ζύμωση τουλάχιστον μέχρι την άνοιξη. Κατά τη διάρκεια της ωρίμασης, οι οίνοι εμπλουτίζονται επίσης με τριτογενή αρώματα. Τα σταφύλια, τα γλεύκη και οι οίνοι που παράγονται από την ποικιλία melon B παρουσιάζουν, πράγματι, υψηλή συγκέντρωση πρόδρομων γλυκοζιτικών αρωματικών ουσιών. Τα μόρια αυτά, που σχηματίζονται από τη σύνδεση αγλυκονών με σάκχαρα, είναι άοσμα σε φυσική κατάσταση. Από τη διάσπαση των β-γλυκοζιτικών δεσμών, υπό την επίδραση διαφόρων χημικών και ενζυμικών διεργασιών, παράγονται ισχυρές αρωματικές ενώσεις, κυρίως μονοτερπένια και νορισοπρενοειδή με 13 άτομα άνθρακα (C13-νορισοπρενοειδή), με τον σχηματισμό ιδίως β-δαμασκηνόνης, ουσίας που είναι γνωστή για την ενισχυτική των φρουτωδών αρωμάτων των οίνων δράση της. Οι επιχειρήσεις ανέπτυξαν ειδική τεχνογνωσία, αφενός, για την προστασία των οίνων από την οξειδωση στις δεξαμενές και, αφετέρου, για την προσεκτική εμφιάλωσή τους, ούτως ώστε τα αρώματα αυτά να συνεχίζουν να απελευθερώνονται για όσο το δυνατόν μεγαλύτερο διάστημα και οι οίνοι να αποκτούν πιο σύνθετο χαρακτήρα.

Από το 1937, οι καλύτερες αμπελουργικές εκτάσεις της γεωγραφικής περιοχής είχαν αναγνωριστεί ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Muscadet». Ωστόσο, οι παραγωγοί, επιδιώκοντας την καλύτερη ανάδειξη των οίνων που παράγονται στις καλύτερες πλαγιές, υπέβαλαν ήδη το 1955 αίτηση αναγνώρισης ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης, η οποία υποβλήθηκε εκ νέου το 1979. Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Muscadet Côtes de Grandlieu» αναγνωρίστηκε τελικά με διάταγμα της 29ης Δεκεμβρίου 1994. Οι οίνοι μπορούν να φέρουν την παραδοσιακή ένδειξη «sur lie» που έχει οριστεί από το 1977 για την ονομασία «Muscadet» και βάσει της οποίας η εμφιάλωση πραγματοποιείται στις ονιποθήκες εντός του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής, προκειμένου να περιορίζονται οι μεταγγίσεις των οίνων.

Το 2016 η έκταση παραγωγής κάλυπτε περίπου 250 εκτάρια που καλλιεργούνταν από περίπου 80 παραγωγούς. Ο ετήσιος όγκος που διατίθεται στο εμπόριο ανέρχεται περίπου σε 12 000 εκατόλιτρα, εκ των οποίων η μεγάλη πλειονότητα φέρει την ένδειξη «sur lie».

## 2. Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Οι οίνοι της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscadet Côtes de Grandlieu» είναι μη αφρώδεις λευκοί ξηροί οίνοι. Χαρακτηρίζονται από έντονα αρώματα κυρίως φρουτώδη, που συνοδεύονται ενίοτε από νότες ιωδίου, και γευστική ισορροπία που χαρακτηρίζεται γενικά από φρεσκάδα. Η μακρόχρονη ωρίμαση μπορεί να τους προσδώσει πλουσιότερη γεύση και καλή ικανότητα παλαιώσης. Εμφιαλώνονται με προσοχή προκειμένου να διατηρείται και να ενισχύεται η έκφραση του αρωματικού τους πλούτου.

Οι οίνοι που φέρουν την ένδειξη «sur lie» διακρίνονται γενικά για τη γευστική τους ισορροπία η οποία χαρακτηρίζεται από στρογγυλάδα, καθώς και για το πιο σύνθετο αρωματικό τους μπουκέτο και μπορούν να παρουσιάζουν ελαφρώς αεριούχο χαρακτήρα (perlant) λόγω του υπολειπόμενου διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται κατά την αλκοολική ζύμωση. Προκειμένου να διατηρηθούν η φρεσκάδα, ο πλούτος των αρωμάτων τους και το ενδογενές διοξείδιο του άνθρακα, οι οίνοι κατά την ωρίμασή τους προστατεύονται από την οξειδωση. Δεδομένου ότι η πολύ υψηλή περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακα δεν επιτρέπει τη συσκευασία τους σε εύκαμπτους περιέκτες, οι οίνοι εμφιαλώνονται και απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή κατά τη συσκευασία.

### 3. Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις

Το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής δέχεται την άμεση επίδραση του γειτονικού Ατλαντικού ωκεανού και της λίμνης Grandlieu και χαρακτηρίζεται από πολύ ήπιους χειμώνες. Το κλίμα αυτό, σε συνδυασμό με την κυρίως αμμώδη σύσταση των περισσότερων αμπελοτεμαχίων, εξασφαλίζει την πρωιμότητα του βλαστικού κύκλου του αμπελιού, η οποία επωφελείται από τις μεγάλες και ηλιόλουστες ημέρες καθ' όλη τη διάρκεια της ανάπτυξής του και επιτρέπει την ωρίμαση της συγκομιδής πριν από τις φθινοπωρινές βροχοπτώσεις. Η πρωιμότητα αυτή αντικατοπτρίζεται στον μεστό και γινωμένο χαρακτήρα των οίνων, ήδη από πολύ νεαρή ηλικία.

Η ρωγμάτωση των μεταμορφωμένων πετρωμάτων που συνθέτουν το γεωλογικό υπόβαθρο και η αδρομερής υφή των εδαφών επιτρέπουν τη βαθιά ριζοφυία των αμπελιών, τα οποία επωφελούνται με τον τρόπο αυτόν από τη μέτρια και τακτική παροχή ύδατος που ευνοεί την ωρίμαση των καρπών. Η θερινή δροσιά εξασφαλίζει καλή διατήρηση των εύθραυστων πρόδρομων αρωματικών ουσιών που υπάρχουν στις ρώγες της ποικιλίας melon B. Προστατευμένες από προσβολές χάρη στις ωκεάνιες αύρες, οι ρώγες μπορούν να συγκομιστούν στην πλήρη ωρίμασή τους, γεγονός που προσδίδει στους οίνους φρουτώδη χαρακτήρα και διακριτικό άρωμα ιωδίου.

Παρότι η γεωγραφική περιοχή διαθέτει μακρά αμπελουργική παράδοση, εδώ και καιρό έχει στραφεί σε μικτή γεωργία όπου κυριαρχούν οι κτηνοτροφικές δραστηριότητες. Οι τοπικές επιχειρήσεις, με αφορμή τις προσπάθειές τους για αναγνώριση της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Muscadet Côtes de Grandlieu», άρχισαν να ανταλλάσσουν μεταξύ τους τις οινοποιητικές τους πρακτικές. Έτσι, η συλλογική αυτή τεχνογνωσία παρέχει στους παραγωγούς τη δυνατότητα βελτιστοποίησης της απόδοσης των αμπελιών και της ωρίμασης των σταφυλιών.

Σύμφωνα με τις τοπικές πρακτικές οινοποίησης, οι οίνοι ωριμάζουν στις λεπτές οινολάσπες τους μέχρι τη συσκευασία τους, χωρίς καμία μετάγγιση. Χάρη στις ήπιες χειμερινές θερμοκρασίες της γεωγραφικής περιοχής, οι οποίες ευνοούν την ανταλλαγή ουσιών με τις οινολάσπες, οι οίνοι συνεχίζουν να βελτιώνονται κατά την ωρίμασή τους και εμφανίζουν πλουσιότερη γεύση από την επόμενη άνοιξη. Χάρη στην προσεκτική εμφιάλωση, εξασφαλίζεται η διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών των οίνων, ενώ ορισμένα αρώματα συνεχίζουν να αναπτύσσονται και μετά την εμφιάλωση. Η εν λόγω τεχνογνωσία, η οποία είναι απολύτως προσαρμοσμένη στις δυνατότητες του φυσικού περιβάλλοντος και της ποικιλίας melon B, επιτρέπει την πλήρη έκφραση των αρωματικών μορίων που σχηματίζονται κατά τη ζύμωση και των πρόδρομων γλυκοζιτικών αρωματικών ουσιών.

Οι οίνοι της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης που φέρουν τη συμπληρωματική ένδειξη «sur lie» εμφιαλώνονται εντός του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής και διατηρούν τη χαρακτηριστική φρεσκάδα τους, η οποία ενισχύεται από τον ελαφρώς αεριούχο χαρακτήρα (perlant) τους λόγω του υπολειπόμενου διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται κατά την οινοποίηση. Για την αποφυγή της οξείδωσης, οι οίνοι αυτοί συσκευάζονται απευθείας στις οινοποθήκες. Η παραδοσιακή αυτή πρακτική, κατά την οποία τα προϊόντα υφίστανται ελάχιστες παρεμβάσεις, προσφέρεται ιδιαίτερα για τη διατήρηση των λεπτών αρωματικών ενώσεων των οίνων.

Η γεινίαση της γεωγραφικής περιοχής με τα παράκτια τουριστικά θέρετρα συνέβαλε στην ανάπτυξη της απευθείας πώλησης των οίνων. Ως εκ τούτου, το μέρος της παραγωγής που πωλείται χύδην σε εμπόρους είναι σχετικά μικρό, σε αντίθεση με την πλειονότητα των προϊόντων της περιοχής «Muscadet». Χάρη σε αυτόν τον εμπορικό δυναμισμό και την ποιότητα των οίνων, το σύνολο σχεδόν της παραγωγής φέρει την ένδειξη «sur lie», ανεξάρτητα από το αν προορίζεται για εξαγωγή εκτός εθνικών συνόρων, για ιδιώτες καταναλωτές ή ακόμη και για τα εστιατόρια στα παραθαλάσσια θέρετρα των ακτών του Ατλαντικού, όπου η φρεσκάδα των οίνων συνδυάζεται αρμονικά με τα οστρακοειδή, τα μαλάκια, τα ψάρια και κάθε είδους θαλασσινά.

## 9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, καθώς και για την οινοποίηση, την επεξεργασία, την ωρίμαση και τη συσκευασία των οίνων που πληρούν τις προϋποθέσεις για να φέρουν την ένδειξη «sur lie» («σε οινολάσπη»), αποτελείται από τους εξής δήμους και τμήματα δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2020:

— Νομός Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis-Saint-Géréon, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (τμήμα), La Boissière-du-Doré, Bouguenais, Boussay, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Clisson, Couffé, Divatte-sur-Loire, Frossay, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (τμήμα), Ligné, Loireauxence pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Sauveur et Varades, Le Loroux-Botttereau, Machecoul-Saint-Même,

Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Mésanger, Monnières, Montbert (τμήμα), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Sainte-Pazanne (τμήμα), Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Les Sorinières (partie), Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieillevigne (τμήμα), Villeneuve-en-Retz, Vue.

- Νομός Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Beaupréau και Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais και Saint-Florent-le-Vieil), Montrevault-sur-Èvre (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fület, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart και Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou, Sèvremoine (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Montfaucon-Montigné, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine και Tillières).
- Νομός Vendée: Cugand, Montaigu-Vendée μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Montaigu και Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Étienne-du-Bois.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που πληρούν τις προδιαγραφές για να φέρουν την ένδειξη «sur lie» («σε οινολάσπη») εμφιαλώνονται εντός της οριοθετημένης περιοχής.

Για να διατηρούνται τα χαρακτηριστικά που οφείλονται στον τρόπο οينوποίησης και ωρίμασής τους, ιδίως η φρεσκάδα, η πολυπλοκότητα των αρωμάτων τους, ορισμένα εκ των οποίων εκφράζονται μετά τη συσκευασία, καθώς και ο ελαφρώς αεριούχος χαρακτήρας (perlant) τους λόγω της περιεκτικότητάς τους σε ενδογενές διοξείδιο του άνθρακα, ώστε να περιορίζονται οι μεταγίσεις, οι οίνοι που δύνανται να φέρουν την ένδειξη «sur lie» εμφιαλώνονται στις οινωποθήκες από την 1η Μαρτίου έως την 31η Δεκεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Αυτή η ιδιαίτερη μέθοδος ωρίμασης προσδίδει στους οίνους στρογγυλάδα και λιπαρότητα, εμπλουτίζοντάς τους κυρίως με μαννοπρωτεΐνες και άλλες ενώσεις που προκύπτουν από την αυτόλυση των κυτταρικών τοιχωμάτων των ζυμομυκήτων. Η συγκεκριμένη μέθοδος βασίζεται στην απουσία οινολογικών παρεμβάσεων και στη διατήρηση των οίνων σε ατμόσφαιρα με υψηλή συγκέντρωση διοξειδίου του άνθρακα, με αποτέλεσμα τον σημαντικό περιορισμό των φαινομένων οξείδωσης και την έκλυση πτητικών ενώσεων.

Δεδομένου ότι η πολύ υψηλή περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακα δεν επιτρέπει τη συσκευασία τους σε εύκαμπτους περιέκτες, οι οίνοι εμφιαλώνονται και απαιτούν ιδιαίτερη προσοχή κατά τη συσκευασία.

Οι οίνοι παραμένουν σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες τους κατά το στάδιο της συσκευασίας ή της πρώτης αποστολής τους εκτός των οινωποθηκών.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από την ένδειξη «sur lie» («σε οινολάσπη»), αν οι οίνοι εκπληρώνουν τις προϋποθέσεις παραγωγής που ορίζονται για την εν λόγω ένδειξη στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συνοδεύεται από τη γεωγραφική ονομασία «Val de Loire» σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζονται για τη χρήση της εν λόγω γεωγραφικής ονομασίας στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η ένδειξη «sur lie» και η γεωγραφική ονομασία «Val de Loire» αναγράφονται με χαρακτήρες διαστάσεων μικρότερων ή ίσων, σε ύψος, πλάτος και πάχος, με των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Στους οίνους που φέρουν την ένδειξη «sur lie» αναγράφεται το έτος εσοδείας.

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

- αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·
- περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

Το όνομα της κτηματογραφημένης τοποθεσίας είναι τυπωμένο με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, σε ύψος, πλάτος και πάχος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης. Εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

**Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-7bb23711-f1fe-43a8-a137-4fe682abc234](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7bb23711-f1fe-43a8-a137-4fe682abc234)

---