

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2020/C 379/09)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU”

PDO-FR-A0496-AM02

Paziņojuma datums: 15.9.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ģeogrāfiskais apgabals

Atsauce uz oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru ir atjaunināta, ierakstot 2020. gadu.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. Noteiktais zemesgabalu apgabals

Specifikācijas 1. nodaļas IV iedaļas 2. punktā aiz vārdu savienojuma “2018. gada 20. jūnijā” pievieno vārdu savienojumu “un 2020. gada 17. jūnijā”.

Šis grozījums izdarīts, lai pievienotu datumu, kurā kompetentā valsts iestāde apstiprināja ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā ietilpstošā noteiktā zemesgabalu apgabala demarkācijas izmaiņas. Zemesgabalu apgabala robežu noteikšana nozīmē ar attiecīgo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanai piemērotu zemesgabalu noteikšanu ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

3. Tiešās apkaimes apgabals

Ģeogrāfiskais apgabals ir pārskatīts pēc pašvaldību apvienošanas, kuras rezultātā ir mainījušies vairāku pašvaldību nosaukumi.

Pašvaldību nosaukumi “Saint-Géréon” un “Ancenis” tika aizstāti ar pašvaldības nosaukumu “Ancenis-Saint-Géréon”. Pašvaldības nosaukums “Saint-Hilaire-de-Loulay” tika aizstāts ar vārdkopu “Montaigu-Vendée tikai attiecībā uz Saint-Hilaire-de-Loulay deleģētās pašvaldības teritoriju”.

Šis redakcionāls grozījums tiešās apkaimes apgabalu nemaina.

Šā grozījuma rezultātā ir jāgroza vienotā dokumenta 9. punkts.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

“Muscadet Côtes de Grandlieu”

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīni

4. Vīna vai vīnu apraksts

Produkts ir nedzirkstoši sausie baltvīni.

Vīniem ir šādas īpašības:

- minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 10 %,
- maksimālais fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir 3 gramu uz litru,
- gaistošo skābju maksimālais saturs ir 10 miliekvivalenti uz litru,
- pēc bagātināšanas maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir 12 %.

Kopējais skābums, kopējais sēra dioksīda saturs un spirta kopējā tilpumkoncentrācija ir tādi, kādi noteikti noteikts Eiropas Savienības tiesiskajā regulējumā. Produkts ir nedzirkstoši sausie baltvīni.

Tiem ir intensīvs aromāts, kurā dominē augļainums, ko reizēm pastiprina jodēta smarža; vīnu garšas līdzsvars kopumā vērsts uz svaigumu.

Vīnu ilgstoša kopšana var tiem piešķirt bagātīgāku garšu un labu izturētības potenciālu.

Vīnus fasē ļoti rūpīgi, lai saglabātu un pastiprinātu to aromātu daudzveidību.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Mīnīmālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Mīnīmālais kopējais skābums:	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalenti uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligrami uz litru):	

5. Vīndarības metodesa) *Īpašās vīndarības metodes*

Audzēšanas prakse

Vīnogulāju stādījumu mīnīmālā biezība ir 6 500 vīnkoku uz hektāru.

Rindstarpu attālums nedrīkst būt lielāks par 1,50 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnogulājiem ir no 0,90 līdz 1,10 metriem.

Vīnogulājus, uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk par 12 vīnstīgu pumpuriem, apgriež:

- vai nu īsi, atstājot ne vairāk par 5 auglzariem uz vienu augu,
- vai arī pēc vienkāršās Gijo (*Guyot*) metodes.

Apgriešana ir jāpabeidz pirms pumpuru izplaukšanas jeb Eihorna (*Eichhorn*) un Lorenca (*Lorentz*) skalas 5. fāzē.

Neatkarīgi no apgriešanas veida, vīnkokiem var atstāt 4 papildu vīnstīgu pumpurus uz vienu vīnkoku, ja fenoloģiskajā fāzē, kas atbilst 11 vai 12 izplaukušām lapām, auglzaru skaits uz vīnkoku gadā nav lielāks par 12.

Vīndarības metodes

Īpašā vīndarības metode

Novāktās vīnogu ražas termiska apstrāde temperatūrā, kas nepārsniedz $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$, ir aizliegta.

Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 12 %.

No spirta rūgšanas procesa beigām vismaz līdz tā gada 1. martam, kas ir pēc ražas novākšanas, vīnus iztur uz smalkajām vīndarības nogulsnēm. Uz smalkajām vīndarības nogulsnēm vīnus turpina turēt arī tad, kad tie tiek fasēti vai pirmo reizi izvesti no vīndarīšanas pagrabiem.

Papildus iepriekš minētajiem noteikumiem vīndarības praksē attiecībā uz vīniem tiek ievēroti arī pienākumi, kas noteikti Kopienas tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā (*code rural et de la pêche maritime*).

b) *Maksimālais ražas iznākums*

66 hektoltri no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Visi ražošanas posmi notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kas apstiprināts Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta kompetentās valsts komitejas sanāksmē 2017. gada 15. jūnijā. Dienā, kad kompetentā valsts komiteja apstiprināja šo specifikāciju, minētais apgabals, pamatojoties uz 2018. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, aptvēra šādu pašvaldību vai pašvaldību daļu teritoriju:

— Loire-Atlantique departamentā: *Le Bignon* (daļēji), *Bouaye*, *Brains*, *La Chevrolière*, *Corcoué-sur-Logne*, *Geneston*, *Legé* (partie), *La Limouzinière*, *La Planche*, *Montbert* (daļēji), *Pont-Saint-Martin*, *Port-Saint-Père*, *Saint-Aignan-Grandlieu*, *Saint-Colomban*, *Sainte-Pazanne* (daļēji), *Saint-Léger-les-Vignes*, *Saint-Lumine-de-Coutais*, *Saint-Mars-de-Coutais*, *Saint-Philbert-de-Grand-Lieu*, *Les Sorimières* (daļēji), *Vieillevigne* (daļēji),

— Vendée departamentā: *Rocheservière*, *Saint-Philbert-de-Bouaine*.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'Melon B'

8. Saiknes vai saikņu apraksts

1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

a) Saikni veidojošo dabas faktoru apraksts

Vīndārzs, kurā audzē ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta "Muscadet Côtes de Grandlieu" iegūšanai izmantojamās vīnogas, ir izvietots galvenokārt pakalnos, kas ieskauj Granljē (*Grandlieu*) ezeru, un tādu ūdensteču krastos (tostarp *Logne*, *Boulogne* un *Ognon* upes krastos), kuras vīndārzu apgādā ar ūdeni; vīndārzs ir izvietots arī *Acheneau* upes nogāzēs – vietā, kurā *Acheneau* upe pilda promtekas funkcijas un ietek Luāras (*Loire*) grīvā starp Nanti (*Nantes*) un Sentnazēru (*Saint-Nazaire*). Ģeogrāfiskais apgabals aptver Loire-Atlantique un Vendée departamentu daļu un Nantes pilsētas dienvidu daļu, netālu no Atlantijas okeāna krastiem. Šī daļa ir ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Muscadet" apzīmētā ģeogrāfiskā apgabala vistālāk uz rietumiem izvietotā daļa. Vīnogulāji ir iestādīti atsevišķos zemesgabalos, kuru vērsums ir vislābāk piemērots vīnogu ražas izaudzēšanai; bieži vien šie zemesgabali ir izolēti un paredzēti tikai un vienīgi lopkopībai un kultūraugu audzēšanai.

Ņemot vērā piekrastes tuvumu, ģeogrāfiskajā apgabalā ir īpaši mērens okeāna klimats ar pavisam nelielajām temperatūras svārstībām visa gada garumā. Ziemā Granljē ezers veido vislielāko saldūdens krātuvi kontinentālajā Francijā, un veicina gaisa temperatūras paaugstināšanos, ievērojami mazinot salnu biežumu. Tas, ka starp krastu un vīndārzu nav būtiska reljefa, veicina mākoņus nesošo jūras vēju strauju cirkulāciju, ievērojami samazinot nokrišņu daudzumu ģeogrāfiskajā apgabalā, un nodrošina vairāk saulainu dienu, nekā kontinenta iekšienē. Vasarā temperatūra parasti nav augsta, un Granljē ezera radītais mitrums mīkstina retos karstuma viļņus.

Ģeogrāfiskās zonas ģeoloģisko struktūru galvenokārt veido metamorfie, vizlas slānekļa un gneisa ieži, kā arī plaši bāzisko, amfibolīto, eklogīto un prasinīto iežu slāņi. Zemajos apvidos, kas izvietoti apkārt Granljē ezeram, cilmiezi vietām klāj terciārie nogulumu, kurus galvenokārt veido smilts ar dažādu māla un oļu proporciju. Augsnes, kas veidojas uz šīm dažādajām formācijām, parasti ir veselīgas, irdenas un filtrējošas brūnzemes augsnes. Attiecībā uz izmantojamību jāteic, ka vīnogu ražas novākšanai noteikto zemesgabalu apgabalu stingri ierobežo pakalni, kuri atrodas atklātās vietās, kas galvenokārt vai parasti ir apstādīti ar vīnkokiem, un zemesgabali ar seklu un mēreni auglīgu augsni, kurai ir laba uzsiltspēja un neliela ūdensietilpība.

b) Saikni veidojošo cilvēkfaktoru apraksts

Kontrolētā cilmes vietas nosaukuma "Muscadet Côtes de Grandlieu" vīndārzs ir mantojis senas vīnkopības tradīcijas. Viduslaikos sāls ceļš no Burgnefas (*Bourgneuf*) līča un Nuārmutjē salas (*Noirmoutier*) veda pāri Granlījē ezeram, nodrošinot vīna apgādi. Kopš tā laika turpinājās aktīva tirdzniecība ar Īriju un ķeltu zemēm. Vēlāk viduslaiku vīndārzs paplašinājās *Buzay* (*Acheneau* krastos) un *Villeneuve* (*Ognon* krastā) abatiju ietekmē.

Kopš 14. gadsimta, pateicoties Ziemeļeiropas flotes klātbūtnei Burgnefas līcī, vīndārzs ir piedzīvojis komercdarbības uzplaukumu. 16. gadsimtā baltvīna ražošanu ir veicinājis tirdzniecības pieprasījums no Nīderlandes. Reģionā savu vietu iekaroja vīnogu šķirne 'Melon B', kura kopš 17. gadsimta vidus ir apzīmēta ar nosaukumu "Muscadet". 18. gadsimta beigās trešā daļa *Saint-Philbert-de-Grand-Lieu* draudzes zemju jau ir apstādīta ar vīnkokiem. Otrās impērijas laikā šajā pašvaldībā bija apstādīti jau 750 hektāri vīnogulāju.

Pēc filokseras uzliesmojuma vīndārzus atjaunoja ar potētiem stādiem, izmantojot jaunas metodes, piemēram, apgriešanu pēc Gijo metodes un stādīšanu rindās. Kopš tā laika ražošanas zinātība ir labi kodificēta, izvēloties vienīgi vīnogu šķirni 'Melon B', uzturot palielinātu stādīšanas biežību, pārvaldot vīnogulāju noslodzi un ražas apjomu, ražu novācot pilnbriedā.

Lai varētu ražot bagātīgākus un sarežģītākus vīnus, vīndari apstiprināja īpašu tehnisko vīndarības metodi, "Nantes metodi", kas paredz vīnus nenolejot izturēt uz smalkajām vīndarības nogulsnēm vismaz vienu ziemeļu, – šī zinātība radusies no vīndaru ieraduma labākā vīna mucu paturēt gaidāmo svētku atzīmēšanai un vīnu tajā atstāt uz nogulsnēm. Šāda kopšanas metode vīnam piešķir piesātinātību un sulīgumu, to bagātinot, it īpaši ar monoproteīniem un citām sastāvdaļām, kas rodas rauga šūnu sienīņu autolīzē. Turklāt šī metode, kas paredz neveikt nekādas manipulācijas ar vīniem un turēt tos ar oglekļa dioksīdu piesātinātā atmosfērā, stingri ierobežojot oksidēšanos un gaistošo savienojumu izdalīšanos, ļauj spirta fermentācijas gaitā veidojušos aromātus saglabāt līdz pavasarim un vēl ilgāk. Vīnu kopšanas laikā tie bagātinās arī ar trešējiem aromātiem. Vīnogās, misā un vīnos, kas iegūti no vīnogu šķirnes 'Melon B', ir liela glikozīdu aromātu prekursoru koncentrācija. Šīm molekulām, kas sastāv no aglikoniem, kuri saistīti ar cukuriem, nav smaržas. Dažādu ķīmisku un fermentācijas procesu ietekmē β-glikozīdu saišu sairšana veido spēcīgas smaržas komponentus, pārsvarā monoterpēnus un C13-norizopreneīdus, un rada galvenokārt β-damaskonus, vielu, kura ir pazīstama ar tās būtisko lomu vīnu augļainuma aromāta nianšu veicināšanā. Vīna ražotāji ir ieguvuši īpašu zinātību, kā mucās vīnu aizsargāt no oksidēšanās un kā rūpīgi to iepildīt pudelēs, lai smaržu atbrīvošanās notiktu pēc iespējas ilgāk un vīns būtu sarežģītāks.

Kopš 1937. gada attiecīgā ģeogrāfiskā apgabala labākās vīnkopības vietas tiek apzīmētas ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu "Muscadet". Tā kā vīna ražotāji vēlējas panākt, lai labākajās nogāzēs ražotais vīns gūtu lielāku atzinību, 1955. gadā tie iesniedza pieteikumu kontrolēta cilmes vietas nosaukuma saņemšanai; 1979. gadā šis pieteikums tika iesniegts atkārtoti. Visbeidzot, kontrolēts cilmes vietas nosaukums "Muscadet Côtes de Grandlieu" tika piešķirts saskaņā ar 1994. gada 29. decembra dekrētu. Vīnus drīkst apzīmēt ar tradicionālo norādi "uz nogulsnēm" ("sur lie"), kura attiecībā uz "Muscadet" tika noteikta 1977. gadā un saskaņā ar kuru, lai ierobežotu vīna noliešanu no nogulsnēm un dekantēšanu, vīnus pudelēs pilda vīndarīšanas pagrabos nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

2016. gadā ražošanas platība aizņēma aptuveni 250 hektārus, kurus apsaimnieko aptuveni 80 ražotāji. Pārdotais apjoms gadā ir aptuveni 12 000 hektolitru, no kuriem lielākā daļa tiek apzīmēta ar norādi "uz nogulsnēm" ("sur lie").

2. Informācija par produkta kvalitāti un īpašībām

Ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu "Muscadet Côtes de Grandlieu" apzīmētie vīni ir nedzirkstoši sausie baltvīni. Tiem ir intensīvs aromāts, kurā dominē augļainums, ko reizēm pastiprina jodēta smarža; vīnu garšas līdzsvars kopumā vērst uz svaigumu. Vīnu ilgstoša kopšana var tiem piešķirt bagātīgāku garšu un labu izturētības potenciālu. Vīnus fasē ļoti rūpīgi, lai saglabātu un pastiprinātu to aromātu daudzveidību.

Vīni, kurus apzīmē ar norādi "uz nogulsnēm", mutē parasti rada līdzsvaru, kas vairāk vērst uz piesātinātību, sarežģītāku smaržu buķeti, un tiem var piemist viegls dzirkstīgums, kuru rada atlikušais oglekļa dioksīds, kas izveidojies spirta fermentācijas procesā. Lai saglabātu svaigumu, aromātu bagātību un endogēno oglekļa dioksīdu, kopšanas laikā vīnus sargā no oksidēšanās. Tā kā oglekļa dioksīda saturs ir pārāk augsts fasēšanai mikstos konteineros, šos vīnus pilda pudelēs, un iepildīšanas laikā ir nepieciešama īpaša rūpība.

3. Cēloņsakarības

Ģeogrāfiskajā apgabalā valda klimats, kuru tieši ietekmē tuvu esošais Atlantijas okeāns un Granlīe ezers, tāpēc ziemas šajā apgabalā ir ļoti maigas. Vietējais klimats apvienojumā ar to, ka lielākajā daļā zemesgabalu ir pārsvarā tīri smilšainas augsnes, nodrošina vīnogulāju ļoti agrīno veģetācijas periodu. Vīnogulāji visā augšanas laikā bauda garas un saulainas dienas, tāpēc raža paspēj nogatavoties pirms rudens lietavām. Šī agrīnā vīnogu nobriešana jau tad, kad vīni vēl ir jauni, nosaka vīnu atvērto un dzīvīgu raksturu.

Sadēdējušie metamorfie ieži, kas veido ģeoloģisko pamatu un augsnes rupjo sastāvu, vīnkokiem ļauj dziļi iesakņoties, nodrošinot tiem mērenu un regulāru ūdens padevi, kas veicina ogu nogatavošanos. Vasaras svaigums ļauj ļoti saglabāties trauslajiem aromātu prekursoriem, kas atrodami vīnogu šķirnes 'Melon B' ogās. Okeāna brīze aizsargā vīnogas no dažādām slimībām, ogas var novākt pilnbriedā, un tās piešķir vīniem augļainumu un smalko jodētu aromātu.

Lai gan ģeogrāfiskais apgabals ir pārmantojis senas vīnkopības tradīcijas, tajā jau izsenis plaukst jaukta tipa lauksaimniecība, kurā dominē lopkopība. Darbs, kuru vīna ražotāji ir veikuši, lai panāktu kontrolētā cilmes vietas nosaukuma "Muscadet Côtes de Grandlieu" atzīšanu, ir novedis pie tā, ka vīnkopji ir apvienojuši savas vīnkopības metodes. Kopīgās prasmes palīdz ražotājiem optimizēt vīnogulāju ražas iznākumu un vīnogu nogatavošanās procesu.

Vinifikācija notiek saskaņā ar vietējām paražām – nenolejot, vīnus uz smalkajām vīndarības nogulsniem iztur līdz pat fasēšanai. Pateicoties ģeogrāfiskā apgabala maigajām ziemām, kas veicina vīna mijiedarbību ar nogulsniem, kopšanas laikā vīni turpina uzlaboties un nākamajā pavasarī iegūst daudzveidīgāku garšu. Rūpīga pildīšana pudelēs ļauj saglabāt vīnu būtiskākās īpašības, un daži aromāti turpina attīstīties arī pēc fasēšanas. Šī zinātība, kas ir absolūti pielāgojusies dabiskās vides un vīnogu šķirnes 'Melon B' potenciālam, palīdz vīnos pilnībā izpausties smaržu molekulām, kuras attīstījušās fermentācijas laikā, un glikozīdu aromātu prekursoriem.

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmētos vīnus, kuriem pievienota norāde "uz nogulsniem" ("sur lie"), pudelēs pilda nākamajā gadā pēc ražas novākšanas; šie vīni saglabā tiem raksturīgo svaigumu, ko papildina viegls dzirkstīgums, kuru rada atlikušais oglekļa dioksīds, kas izveidojies spirta fermentācijas procesā. Lai nepieļautu oksidēšanos, šie vīni tiek iepildīti pudelēs uzreiz vīna vīndarīšanas pagrabos. Šī tradicionālā prakse, kas samazina manipulācijas ar produktu, ir nevainojami pielāgota, lai saglabātu vīnu smalkās smaržu komponentes.

Ģeogrāfiskajā apgabalā piekrastes tūrisma vietu tuvums ir veicinājis vīna tiešo tirdzniecību. Atšķirībā no daudzajiem "Muscadet" reģiona produktiem, šā produkta daļa, kas tirgotājiem tiek pārdota nefasēta, ir neliela. Pateicoties šai dinamiskajai tirdzniecībai un vīnu kvalitātei, gandrīz visa produkcija tiek pārdota ar norādi "uz nogulsniem" ("sur lie") – gan eksportējot uz ārvalstīm, gan privātpersonām, gan Atlantijas okeāna piekrastes kūrortu restorānos, jo vīnu svaigums lieliski sader ar gliemjiem, vēžveidīgajiem, zivīm un citiem jūras produktiem.

9. Citi būtiski nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)

Tiešās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe attiecībā uz ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

pamatojoties uz 2020. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, tiešās apkaimes apgabalu, kas noteikts ar atkāpi par prasībām vīndarīšanas un vīna gatavošanas jomā un attiecībā uz tādu vīnu darīšanu, gatavošanu, kopšanu un fasēšanu, kuriem var piemērot norādi "uz nogulsniem" ("sur lie"), veido šādu pašvaldību vai pašvaldību daļu teritorija:

— Loire-Atlantique departamentā: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis-Saint-Géréon, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon (daļēji), 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 (daļēji), Ligné, Loireauxence tikai attiecībā uz La Chapelle-Saint-Sauveur un Varades deleģēto komūnu teritoriju, Le Loroux-Bottereau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-

Loire, Mésanger, Monnières, Montbert (daļēji), Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, Pornic, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Sainte-Pazanne (daļēji), 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 (daļēji), Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieillevigne (daļēji), Villeneuve-en-Retz, Vue,

— *Maine-et-Loire* departamentā: *Beaupréau-en-Mauges* (tikai attiecībā uz *Beaupréau* un *Gesté* deleģēto komūnu teritoriju), *Ingrandes-Le Fresne sur Loire* (tikai attiecībā uz *Fresne-sur-Loire* deleģētās komūnas teritoriju), *Mauges-sur-Loire* (tikai attiecībā uz *La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais* un *Saint-Florent-le-Vieil* deleģēto komūnu teritoriju), *Montrevault-sur-Èvre* (tikai attiecībā uz *La Boissière-sur-Èvre, La Chaussaire, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart* un *Saint-Rémy-en-Mauges* deleģēto komūnu teritoriju), *Orée d'Anjou, Sèvremoine* (tikai attiecībā uz *Montfaucon-Montigné, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine* un *Tillières* deleģēto komūnu teritoriju),

— *Vendée* departamentā: *Cugand, Montaigu-Vendée* tikai attiecībā uz *Saint-Hilaire-de-Loulay* deleģētās pašvaldības teritoriju, *Saint-Étienne-du-Bois*.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

fasēšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīnus, kurus var apzīmēt ar norādi “uz nogulsnēm” (“sur lie”), fasē noteiktajā apgabalā.

Lai saglabātu īpašības, kas radušās, pateicoties vīndarīšanas un vīna kopšanas metodei, it īpaši vīna svaigumu, aromātu sarežģītību, kas izpaužas pēc fasēšanas, un nelielo dzirkstīgumu, ko rada endogēnā oglekļa dioksīda klātbūtne, un lai ierobežotu dekantēšanu, vīnus, uz kuriem var attiecināt norādi “uz nogulsnēm” (“sur lie”), pudelēs iepilda vīndarīšanas pagrabos, un to dara laikposmā no 1. marta līdz 31. decembrim nākamajā gadā pēc ražas novākšanas.

Šāda īpaša kopšanas metode vīnam piešķir piesātinātību un sulīgumu, to bagātinot, it īpaši ar monoproteīniem un citām sastāvdaļām, kas rodas rauga šūnu sienīņu autolīzē. Šī metode paredz neveikt nekādas manipulācijas ar vīniem un turēt tos ar oglekļa dioksīdu piesātinātā atmosfērā, stingri ierobežojot oksidēšanos un gaistošo savienojumu izdalīšanos.

Tā kā oglekļa dioksīda saturs ir pārāk augsts fasēšanai mīkstos konteineros, šos vīnus pilda pudelēs, un iepildīšanas laikā ir nepieciešama īpaša rūpība.

Uz smalkajām vīndarības nogulsnēm vīnus turpina turēt arī tad, kad tie tiek fasēti vai pirmo reizi izvesti no vīndarīšanas pagrabiem.

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

kontrolēto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar norādi “uz nogulsnēm” (“sur lie”) drīkst tiem vīniem, kuri atbilst attiecībā uz šo norādi specifikācijā paredzētajiem ražošanas nosacījumiem.

Kontrolēto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar ģeogrāfisko nosaukumu “Val de Loire” drīkst saskaņā ar noteikumiem, kas specifikācijā paredzēti attiecībā uz šā ģeogrāfiskā nosaukuma lietošanu.

Ja pievieno norādi “uz nogulsnēm” (“sur lie”) vai ģeogrāfisko nosaukumu “Val de Loire”, izmantoto rakstzīmju lielums ne augstumā, ne platumā, ne rakstzīmju stila ziņā nepārsniedz to rakstzīmju lielumu, ar kādām atveido kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Vīniem, uz kuriem attiecas norāde “uz nogulsnēm” (“sur lie”), jānorāda vīnogu ražas gads.

Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, ar nosacījumu, ka:

— tā ir zemes kadastrā reģistrēta apdzīvota vieta,

— šis nosaukums ir ierakstīts ražas deklarācijā.

Kadastrā reģistrētās apdzīvotās vietas nosaukumu uzdrukā ar rakstzīmēm, kuru lielums ne augstumā, ne platumā, ne rakstzīmju stila ziņā nepārsniedz pusi no to rakstzīmju lieluma, ar kādām atveidots kontrolētais cilmes vietas nosaukums. To norāda tajā pašā redzamības laukā, kur kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Saite uz produkta specifikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7bb23711-f1fe-43a8-a137-4fe682abc234
