C/2026/2445

27.4.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2445)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Montlouis-sur-Loire“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ селскостопански продукти

☑ вина

☐ спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Наименование

Министерство на земеделието и продоволствената независимост, Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи декларират, че подаденото заявление отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията, внесени в настоящата продуктова спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заявлението за изменение на ЗНП „Montlouis-sur-Loire“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Етикетиране

Описание

Групата производители на наименованието Montlouis-sur-Loire е решила да обозначава вината чрез по-голяма географска единица, като използва означението „Vin de Loire“ вместо „Val de Loire“.

Това развитие следва насоките за комуникация, приети от производителите на вина от Лоара.

Целта е тази идентичност да стане по-разбираема и по-добре съобразена с действителните обстоятелства във връзка с вината, произвеждани от операторите в басейна.

☑ Изменението засяга единния документ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Montlouis-sur-Loire“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

8. Искрящо вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Тихи вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Защитеното наименование за произход „Montlouis-sur-Loire“ е запазено за тихи бели вина.

Аромат

Докато са още млади, сухите тихи вина имат плодови и цветни аромати, които след стареене могат да отстъпят място на приятни нотки на отлежаване, като например мед.

Вкус

Когато съдържат ферментируеми захари, техният комплексен характер и потенциал за съхранение като цяло са по-големи. Не са необичайни буйните нотки на екзотични плодове или по-меките нотки на сушени плодове, а с течение на времето често се разкриват нотки на печени бадеми или дюля.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на тихите вина е 11 %.

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на тихите вина не надвишава 13 %. Тихите вина, определени като „сухи“, след опаковане са със съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 5 g/l и общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, не е по-ниска с повече от 2 g/l от съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза).

Съдържанието на летливи киселини, общият серен диоксид и въглеродният диоксид са определените в европейското законодателство за тихите вина.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукт

Пенливи и искрящи вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Защитеното наименование за произход „Montlouis-sur-Loire“ е запазено за пенливи и искрящи бели вина.

Аромат

Пенливите вина с фина и лека пяна често се характеризират с нотки на плодове с бяла месеста част или цитрусови плодове, като с времето може да се прояви нотка, напомняща козунак. Отлежаването върху летви в продължение на най-малко 9 месеца допринася за развитието на ароматите на козунак и комплексния характер на вината.

Искрящите вина обикновено са приятни и са с „по-винен“ характер от пенливите вина.

Вкус

Пенливите вина с единична ферментация се характеризират с елегантни и меки мехурчета. Усещането за богатство се дължи на зрелостта, необходима за тяхното производство. Бели цветя и плодове с бяла месеста част допълват баланса на вкуса и аромата на този продукт.

Искрящите вина се характеризират с по-ниско съдържание на въглероден диоксид и по-ситни мехурчета, които по-слабо се усещат в устата.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Ако мъстта е обогатена, общото алкохолно съдържание в обемни проценти на пенливите и искрящите вина след вторичната ферментация не надвишава 13 %.

Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност, общият серен диоксид и въглеродният диоксид са определени в европейското законодателство за пенливи и искрящи вина.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика:

Специфична енологична практика

Описание:

Пенливите или искрящите вина се произвеждат посредством вторична ферментация в бутилка или за пенливите вина — чрез единична ферментация. След вторичната ферментация и в случай на обогатяване на мъстта общото алкохолно съдържание в обемни проценти не превишава 13 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на тихите вина не надвишава 13 %. Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика:

Агротехническа практика

Описание:

а) — Гъстота на насажденията. Лозята са с минимална гъстотата на насажденията от 6 250 растения на хектар, като максималното разстояние между редовете е 1,60 m. Разстоянието между растенията в реда не може да бъде по-малко от 0,80 m. б) — Правила за резитба — лозите се подрязват преди 1 май. — При лозята с къса резитба (във ветрило или във формировка кордон Роая) броят на пъпките, оставени след резитбата, не може да надвишава 85 800 пъпки на хектар и средно 13 пъпки на растение, с максимум 15 пъпки на растение, като всяка плодна пръчка има максимум 3 пъпки. — При лозята с дълга резитба броят на пъпките, оставени след резитбата, не може да надвишава 72 600 пъпки на хектар и средно 11 пъпки на растение, с максимум 13 пъпки на растение.

Винопроизводствена практика

Пенливо вино с единична ферментация

Вид енологична практика:

Ограничение, приложимо при приготвянето на виното

Описание:

Вторичната ферментация на пенливите вина, произведени посредством единична ферментация, се извършва при следните условия: — ферментацията започва в резервоар или бъчви; — контролира се единствено посредством студена обработка; — използването на дрожди е забранено; — добавянето на тиражен ликьор е забранено; — използването на калциеви или натриеви алгинати е забранено; — вторичната ферментация се извършва единствено в стъклена бутилка от частично ферментирала гроздова мъст; — добавянето на експедиционен ликьор е забранено; — загубеният обем при отцеждане се заменя с обем от същата партида вино.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Тихи вина

Максимален добив:

Максимален добив:	62
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Пенливи и искрящи вина

Максимален добив:

Максимален добив:	75
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина / категория / сорт / вид

Пенливи вина, произведени посредством единична ферментация

Максимален добив:

Максимален добив:	62
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (вината)**

— Chenin B

9. **Кратко описание на определения географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на тихите вина, както и беритбата на гроздето, винификацията, производството, отлежаването и опаковането на пенливите и искрящите вина се извършват на територията на следните общини от департамент Indre-et-Loire (списък, изготвен въз основа на официалния географски кодекс за 2019 г.): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Винata се произвеждат изключително от сорта Chenin B — издръжлив сорт, поради което потенциалът варира значително в зависимост от естеството на почвата, на която е посаден, който освен това, в географския район на контролираното наименование за произход „Montlouis-sur-Loire“ се намира близо до източната граница на отглеждане в долината на Лоара.

Отразявайки практиките, площта на парцела, определена за събиране на гроздето, обхваща само парцелите с добри водни и термични характеристики.

Тези особености осигуряват на сорта Chenin B условия за изразяване на оригиналния му и елегантен характер, но изискват оптимално управление на растението и неговия производствен потенциал, което се изразява в забраната на някои клонове и строгия начин на отглеждане на лозята.

Винопроизводителите в района на Montlouis-sur-Loire са се приспособили към изискванията на сорта Chenin B и са се възползвали от това, като са разнообразили техническите производствени процеси и видовете произведени вина. В зависимост от тяхното местонахождение; отглеждането на лозята и метеорологичните условия на годината, произведените вина са в повече или по-малка степен богати на ферментируеми захари. Отлежаването на белите вина увеличава комплексния характер на ароматите. Когато метеорологичните условия в края на прибирането на реколтата са благоприятни, се произвеждат „полусладки“ или „сладки“ вина от гроздови зърна, набрани след концентриране чрез стафидиране на самата лоза или засегнати от благородна плесен под действието на *Botrytis cinerea*.

Изборът на парцелите за отглеждане на лозя, адаптирането и впоследствие постоянството на производствените практики, въведени от лозарската общност с течение на времето, обясняват качеството на винata „Montlouis-sur-Loire“. Тяхната известност намира отражение в постоянния характер на търговията, първоначално улеснена от близостта на реките Лоара и Шер“. Най-вероятно в резултат на много по-старата търговия през XVI и XVII век винata се транспортират по вода до Нант и след това се изпращат към северната част на Фландрия и Нидерландия. Оттогава насам репутацията им непрекъснато нараства и през 2010 г. се предлагат на пазара извън страната или се изнасят в целия свят.

Категория на лозаро-винарския продукт

5. Качествени пенливи вина

Обобщено описание на връзката

Производството на пенливите вина се вписва в същия контекст. Установявайки, че бутилираните вина в избите понякога ферментират повторно, винопроизводителите в района на Montlouis-sur-Loire решават да овладеят това явление, при което се получават естествени пенливи вина, и да извлекат полза от това. Така от XIX век нататък започват да се произвеждат винata, предлагани на потребителите като „искрящи“. Като се възползват от основите на зараждащата се енология, първите опити за производство на пенливи вина по традиционен метод започват през четиридесетте години на XIX век. В началото на XX век се включват специалисти от област Шампан, като по този

начин се прави обмен на умения. Наличието на изби, издълбани в туфи, е благоприятен фактор за развитието на производството на тези вина, за което са необходими големи пространства с контролирана температура за съхранение и обработка. От началото на 2000 г., благодарение на техническия контрол на лозята и винификацията, винопроизводителите възобновяват производството на пенливи вина с единична ферментация — първият метод, използван за производството на пенливи вина. Получени от напълно узряло грозде и при контролирани добиви, без добавяне на захари по време на преработката, тези вина са пълно отражение на условията в годината на реколтата.

Въз основа на опита, придобит в продължение на повече от век, производителите на пенливи вина днес вече разполагат с отлични умения за производство. Отлежаването върху летви в продължение на най-малко 9 месеца допринася за развитието на ароматите на козунак и комплексния характер на вината.

Категория на лозаро-винарския продукт

8. Искрящо вино

Обобщено описание на връзката

През 2008 г. лозята обхващат 400 ha, обработвани от около петдесет винопроизводители. Половината от тази площ е предназначена за производството на тихи вина (приблизително 6 000 hl), а другата половина — за производството на пенливи или искрящи вина (приблизително 9 600 hl).

Производството на искрящите вина се вписва в същия контекст. Установявайки, че бутилираните вина в избите понякога ферментират повторно, винопроизводителите в района на Montlouis-sur-Loire решават да овладеят това явление, при което се получават естествени пенливи вина, и да извлекат полза от това. Така от XIX век нататък започват да се произвеждат вината, предлагани на потребителите като „искрящи“. Като се възползват от основите на зараждащата се енология, първите опити за производство на пенливи вина по традиционен метод започват през четиридесетте години на XIX век. В началото на XX век се включват специалисти от област Шампан, като по този начин се прави обмен на умения. Наличието на изби, издълбани в туфи, е благоприятен фактор за развитието на производството на тези вина, за което са необходими големи пространства с контролирана температура за съхранение и обработка. От началото на 2000 г., благодарение на техническия контрол на лозята и винификацията, винопроизводителите възобновяват производството на пенливи вина с единична ферментация — първият метод, използван за производството на пенливи вина. Получени от напълно узряло грозде и при контролирани добиви, без добавяне на захари по време на преработката, тези вина са пълно отражение на условията в годината на реколтата.

Въз основа на опита, придобит в продължение на повече от век, производителите на пенливи вина днес вече разполагат с отлични умения за производство. Отлежаването върху летви в продължение на най-малко 9 месеца допринася за развитието на ароматите на козунак и комплексния характер на вината.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Дерогация относно географския район|

Правна уредба

Национална правна уредба

Вид допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, производството и отлежаването на тихите вина, както и за винификацията, производството, отлежаването и опаковането на пенливите и искрящите вина обхваща територията на следните общини от департамент Indre-et-Loire (списък, изготвен въз основа на официалния географски кодекс за 2019 г.): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

В съответствие с член 5, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията областта в непосредствена близост съответства на район в непосредствена близост до съответния определен район.

Заглавие на изискването/дерогацията

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

— Незадължителните обозначения се изписват върху етикетите с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина два пъти размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход. — Размерите на буквите на географското наименование „Vin de Loire“ не надвишават нито на височина, нито на ширина две трети от размерите на буквите, с които е изписано контролираното наименование за произход. — Етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да съдържат уточнение на по-малка географска единица, при условие че: — става въпрос за включена в кадастъра местност; — тя е посочена в декларацията за реколтата. Пенливите вина с единична ферментация трябва да бъдат представяни с указание за реколтата.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-03edf6c6-06f8-453c-a9cf-50a775f47846