C/2026/2445

27.4.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2445)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Montlouis-sur-Loire«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Montlouis-sur-Loire«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet, Generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Montlouis-sur-Loire« vedrører ikke nogen af de tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) eller fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Mærkning

Beskrivelse

Producentsammenslutningen for betegnelsen »Montlouis-sur-Loire« har således besluttet at betegne vinene gennem en større geografisk enhed ved at anvende benævnelsen »Vin de Loire« i stedet for »Val de Loire«.

Denne udvikling følger af de retningslinjer for kommunikation, som producenterne af vine fra Loire har vedtaget.

Målet er at gøre denne identitet mere tydelig og bedre tilpasset virkeligheden for de vine, der produceres af de erhvervsdrivende i floddalen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Montlouis-sur-Loire«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Montlouis-sur-Loire«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under nr. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Stille vine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Montlouis-sur-Loire« er forbeholdt stille hvidvine.

Duft

De stille, tørre vine har, når de er unge, en frugtagtig og blomsteragtig aroma, som i takt med lagringen får bløde noter, f.eks. af honning.

Smag

Når de har et gæringsdygtigt sukkerindhold, er deres kompleksitet og lagringspotentiale generelt større. Det er ikke ualmindeligt med mere fremtrædende noter af eksotiske frugter eller mildere noter af tørrede frugter, og med tiden opstår der ofte noter af ristede mandler eller kvæde.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

De stille vine har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 %.

Efter berigelsen må stille vines totale alkoholindhold i volumen ikke overstige 13 %. De stille vine med betegnelsen »tør« har efter emballering et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 5 g pr. liter og et samlet syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter, som er mindst 2 g højere pr. liter end indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose).

Indholdet af flygtige syrer, det totale svovldioxidindhold og kuldioxidindholdet svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen for stille vine.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende vine og perlevine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Montlouis-sur-Loire« er forbeholdt mousserende hvidvine og perlevine.

Duft

Mousserende vine med fine og lette mousserende egenskaber er ofte kendetegnet ved noter af frugter med lyst frugtkød eller citrusfrugter samt med tiden også noter af briocher. En vandret lagring i mindst ni måneder bidrager til udviklingen af aromaer af briocher og til vinenes kompleksitet.

Perlevinene er behagelige vine og har typisk en mere vinøs smag end de mousserende vine.

Smag

Mousserende vine med enkeltgæring er kendetegnet ved elegante og cremede bobler. En righoldig struktur, der følger af den modning, der er nødvendig for fremstilling af vinen, er mærkbar. Hvide blomster og frugter med lyst frugtkød supplerer produktets smags- og duftbalance.

Perlevinene har et lavere indhold af kuldioxid og mere diskrete bobler, der er mindre mærkbare i munden.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Efter udviklingen af de mousserende egenskaber har de mousserende vine og perlevinene efter berigelse af mosten et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på højst 13 %.

Indholdet af flygtige syrer, det totale syreindhold, det totale svovldioxidindhold og kuldioxidindholdet svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen for mousserende vin og perlevin.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Mousserende vine eller perlevine fremstilles ved en anden gæring på flaske eller for de mousserende vines vedkommende ved enkeltgæring. Efter udviklingen af de mousserende egenskaber har vinene efter berigelse af mosten et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på højst 13 %. Efter berigelsen må stille vines totale alkoholindhold i volumen ikke overstige 13 %. Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

a) — Beplantningstæthed: Vinstokkene plantes med en tæthed på mindst 6 250 stokke pr. hektar med en maksimal afstand mellem rækkerne på 1,60 m. Afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,8 m. b) — Beskæringsregler: Vinstokkene beskæres inden den 1. maj. — For så vidt angår vinstokke, der beskæres med kort sporebeskæring (i vifteform eller efter Royat-metoden), må antallet af skud efter beskæring ikke overstige 85 800 skud pr. hektar og gennemsnitligt 13 skud pr. stok, dog højst 15 skud pr. stok, idet hver gren højst har tre skud. — For så vidt angår vinstokke, der beskæres med lang sporebeskæring, må antallet af skud efter beskæring ikke overstige 72 600 skud pr. hektar og gennemsnitligt 11 skud pr. stok, dog højst 13 skud pr. stok.

Vinfremstillingsmetode

Mousserende vin fremstillet ved enkeltgæring

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktion vedrørende fremstillingen

Beskrivelse

Udviklingen af de mousserende egenskaber i de mousserende vine fremstillet ved enkeltgæring skal foregå under følgende betingelser: — Gæringen starter i en tank eller på fade. — Den beherskes udelukkende ved hjælp af kulde. — Tilsætning af en rendyrket forgæring er forbudt. — Tilsætning af tiragelikør er forbudt. — Anvendelse af calcium- og natriumalginater er forbudt. — Udviklingen af de mousserende egenskaber sker udelukkende på glasflaske fra den delvist gærede most. — Tilsætning af ekspeditionslikør er forbudt. — Den mængde, der går tabt ved degorgering, erstattes af en mængde fra samme vinparti.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Stille vine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	62
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Mousserende vine og perlevine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	75
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

Alle vine/kategori/sort/type

Mousserende vine fremstillet ved enkeltgæring

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	62
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Chenin B

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Høst af druer, fremstilling, forarbejdning og lagring af stille vin, høst af druer, fremstilling, forarbejdning, lagring og emballering af mousserende vin og perlevin foregår i følgende kommuner i departementet Indre-et-Loire (liste udarbejdet på grundlag af den officielle geografiske kode for 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire og Saint-Martin-le-Beau.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Vinene fremstilles udelukkende af Chenin B-sorten – en hårdfør sort, hvis potentiale varierer betydeligt afhængigt af arten af den jord, den dyrkes på, og som desuden i det geografiske område for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Montlouis-sur-Loire« ligger tæt på den østlige dyrkningsgrænse for sorten i Loiredalen.

Det afgrænsede parcelområde for høst af druerne omfatter kun de parceller, der er beliggende på jord med en god vand- og varmeadfærd.

Disse forhold sikrer Chenin B-sorten betingelser, der er gunstige for at opnå et originalt og elegant udtryk, men kræver optimal forvaltning af planten og dens produktionspotentiale som følge af forbuddet mod visse kloner og de strenge regler for opbinding og beskæring.

Vinavlerne fra Montlouis har tilpasset sig de krav, som sorten Chenin B har, og har kunnet udnytte den ved at diversificere vinfremstillingsmetoderne og de typer vin, der produceres. Afhængigt af placeringen, beskæringen af vinstokkene og vejrforholdene for årgangen har de fremstillede vine mere eller mindre gæringsdygtigt sukker. Lagringen af hvidvinene øger deres aromakompleksitet. Hvis vejrforholdene ved afslutningen af høsten er gunstige, fremstilles der »halvsøde« eller »søde« vine af druer høstet efter koncentrering ved let tørring af druer på stammen eller angreb af ædel råddenskab under påvirkning af Botrytis cinerea.

Valget af parceller til dyrkning af vinstokke, tilpasningen og den konstante produktionspraksis, som vinavlerne har indført i tidens løb, forklarer kvaliteten af vinene fra »Montlouis-sur-Loire«. Deres omdømme sikres gennem deres vedvarende tilstedeværelse på markedet, som i første omgang blev sikret via Loire-floden og Cher-floden. Der har højst sandsynligt fundet en meget tidligere handel sted i det 16. og 17. århundrede, hvor vinene blev transporteret ad vandvejen til Nantes og derfra videre til det nordlige Flandern og Nederlandene. Siden da er deres omdømme vokset støt, og siden 2010 er vinen også blevet markedsført uden for landet og eksporteret til hele verden.

Vinavlsproduktets kategori

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Produktionen af mousserende vine har samme baggrund. Da Montlouis' producenter konstaterede, at vin, der blev aftappet i vinkældrene, undertiden havde en tendens til at gære igen, ønskede de at kontrollere dette fænomen med »naturligt mousserende vine« og drage fordel af det. De vine, der udbydes til forbrugerne som »perlevine«, blev udviklet i det 19. århundrede. De første forsøg på at fremstille mousserende vine ved hjælp af den traditionelle metode ved at udnytte det fremspirende vindyrkningsgrundlag blev gjort i 1840'erne. Omkring det 20. århundrede fandt der en kompetenceoverførsel sted, hvor der blev trukket på ekspertise fra Champagneområdet.

Tilstedeværelsen af huler udgravet i kalkstenslagene har således været en gunstig faktor i udviklingen af fremstillingen af denne vin, som kræver store tempererede lokaler til lagring og håndtering. Takket være deres tekniske kontrol med vinstokkene og vinfremstillingen genoptog vinavlerne fra 2000'erne produktionen af mousserende vine fremstillet ved enkeltgæring – den første metode til fremstilling af mousserende vin. Vinene fremstilles af fuldt modne druer og ud fra et kontrolleret udbytte uden tilsætning af sukker under forarbejdningen, og de afspejler nøje betingelserne for årgangen.

Producenterne af de mousserende vine besidder i dag takket være over hundrede års tilegnet erfaring en knowhow, der kommer perfekt til udtryk i sammensætningen af deres cuvéer. En vandret lagring i mindst ni måneder bidrager til udviklingen af aromaer af briocher og til vinenes kompleksitet.

Vinavlsproduktets kategori

8. Perlevin

Sammenfatning af tilknytningen

I 2008 dækkede vindyrkningsarealet 400 ha, som blev dyrket af ca. 50 vinavlere. Halvdelen af dette areal er beregnet til fremstilling af stille vine (ca. 6 000 hl) og den anden halvdel til fremstilling af mousserende vine eller perlevin (ca. 9 600 hl).

Produktionen af perlevine har samme baggrund. Da Montlouis' producenter konstaterede, at vin, der blev aftappet i vinkældrene, undertiden havde en tendens til at gære igen, ønskede de at kontrollere dette fænomen med »naturligt mousserende vine« og drage fordel af det. De vine, der udbydes til forbrugerne som »perlevine«, blev udviklet i det 19. århundrede. De første forsøg på at fremstille mousserende vine ved hjælp af den traditionelle metode ved at udnytte det fremspirende vindyrkningsgrundlag blev gjort i 1840'erne. Omkring det 20. århundrede fandt der en kompetenceoverførsel sted, hvor der blev trukket på ekspertise fra Champagneområdet. Tilstedeværelsen af huler udgravet i kalkstenslagene har således været en gunstig faktor i udviklingen af fremstillingen af denne vin, som kræver store tempererede lokaler til lagring og håndtering. Takket være deres tekniske kontrol med vinstokkene og vinfremstillingen genoptog vinavlerne fra 2000'erne produktionen af mousserende vine fremstillet ved enkeltgæring – den første metode til fremstilling af mousserende vin. Vinene fremstilles af fuldt modne druer og ud fra et kontrolleret udbytte uden tilsætning af sukker under forarbejdningen, og de afspejler nøje betingelserne for årgangen.

Producenterne af de mousserende vine besidder i dag takket være over hundrede års tilegnet erfaring en knowhow, der kommer perfekt til udtryk i sammensætningen af deres cuvéer. En vandret lagring i mindst ni måneder bidrager til udviklingen af aromaer af briocher og til vinenes kompleksitet.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Undtagelse vedrørende det geografiske område

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af stille vine samt fremstillingen, forarbejdningen, lagringen og emballeringen af mousserende vine og perlevine, udgøres af følgende kommuner i departementet Indre-et-Loire (liste udarbejdet på grundlag af den officielle geografiske kode for 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz og La Ville-aux-Dames.

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 svarer området i umiddelbar nærhed til et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område.

Kravets/fravigelsens overskrift

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Juridisk ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

— De valgfrie angivelser anføres på etiketterne med skrifttegn, der hverken i højde eller bredde er mere end dobbelt så store som skrifttegnene i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. — Skrifttegnene i den geografiske betegnelse »Val de Loire« må hverken i højde eller bredde være større end to tredjedele af skrifttegnene i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. — På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at: — det drejer sig om en navngiven matrikelregistret lokalitet og — navnet fremgår af høstanmeldelsen. Mousserende vin ved enkeltgæring skal præsenteres med angivelse af årgangen.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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