C/2026/2445

27.4.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2445)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Montlouis-sur-Loire“

EU-Nr.: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Montlouis-sur-Loire“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr einer Aufhebung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet,

c) zusätzliche Beschränkungen bei der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung Montlouis-sur-Loire hat beschlossen, die Weine durch eine größere geografische Einheit zu bezeichnen, indem sie die Angabe „Vin de Loire“ anstelle von „Val de Loire“ angenommen hat.

Dies ist auf die von den Erzeugern von Loire-Weinen beschlossene Neuausrichtung der Öffentlichkeitsarbeit zurückzuführen.

Ziel ist es, diese Identität deutlicher hervorzuheben und besser an die von den Wirtschaftsbeteiligten im Loire-Becken erzeugten Weine anzupassen.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Montlouis-sur-Loire“

EU-Nr.: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Name(n)**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Stillweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Montlouis-sur-Loire“ ist stillen Weißweinen vorbehalten.

Aroma/Bukett

Trockene Stillweine zeichnen sich in ihrer Jugend durch fruchtige und blumige Aromen aus. Später entwickeln sie gegebenenfalls lieblichere Noten, etwa eine Honignote.

Geschmack/Gaumen

Sind vergärbare Zucker enthalten, weisen die Weine in der Regel eine höhere Komplexität und Lagerfähigkeit auf. Üppigere Noten von exotischen Früchten oder auch mildere Noten von Backobst sind dabei nicht selten. Im Laufe der Zeit treten Aromen wie geröstete Mandel oder Quitte hinzu.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Stillweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf.

Nach der Anreicherung erreichen sie einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol. Stillweine mit der Angabe „trocken“ weisen nach der Abfüllung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von maximal 5 g/l und einen Gesamtsäuregehalt – ausgedrückt in Gramm Weinsäure je Liter – auf, der maximal 2 g/l unter dem Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) liegt.

Der Gehalt an flüchtiger Säure, Gesamtschwefeldioxid und Kohlensäure entspricht den in den EU-Rechtsvorschriften für Stillweine festgelegten Werten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Schaum- und Perlweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Montlouis-sur-Loire“ ist weißen Schaum- und Perlweinen vorbehalten.

Aroma/Bukett

Fein und leicht schäumende Schaumweine zeichnen sich häufig durch Geschmacksnoten von weißfleischigen Früchten oder Zitrusfrüchten aus. Im Laufe der Zeit treten briocheartige Aromen hinzu. Der Ausbau auf Latten über mindestens neun Monate trägt zur Ausprägung der briocheartigen Aromen und der Komplexität der Weine bei.

Die Perlweine sind sympathisch und haben allgemein einen weinigeren Charakter als Schaumweine.

Geschmack/Gaumen

Durch einmalige Gärung bereitete Schaumweine zeichnen sich durch eine elegante, cremige Perlung aus. Es ist eine gewisse Opulenz wahrnehmbar, die auf die für ihre Bereitung erforderliche Reife zurückzuführen ist. Das ausgewogene geschmackliche und olfaktorische Erlebnis dieses Erzeugnisses wird durch die Noten weißer Blumen und weißfleischiger Früchte ergänzt.

Perlweine zeichnen sich durch einen geringeren Kohlendioxidgehalt und dezentere Perlen aus, die im Mund weniger präsent sind.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Bei Anreicherung des Mostes erreichen Schaum- und Perlweine nach der Schaumbildung einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol.

Der Gehalt an flüchtiger Säure, Gesamtsäure, Gesamtschwefeldioxid und Kohlensäure entspricht den in den EU-Rechtsvorschriften für Schaum- und Perlweine festgelegten Werten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens:

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung:

Die Schaum- oder Perlweine werden durch zweite Gärung in der Flasche bereitet bzw. im Fall der Schaumweine durch einmalige Gärung. Bei Anreicherung des Mostes erreichen sie nach der Schaumbildung einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol. Die Stillweine erreichen nach Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen auf Unionsebene und im Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (code rural et de la pêche maritime) einhalten.

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens:

Anbauverfahren

Beschreibung:

a) Pflanzdichte — Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 250 Rebstöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf höchstens 1,60 m betragen. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile darf nicht unter 0,8 m liegen. b) Schnittregeln — Die Reben werden vor dem 1. Mai geschnitten. — Bei kurz geschnittenen Reben (Fächererziehung oder Royat-Kordonerziehung) darf die Anzahl der verbleibenden Augen 85 800 pro Hektar und durchschnittlich 13 pro Rebstock nicht übersteigen; höchstens sind 15 Augen pro Rebstock zulässig, wobei jeder Zapfen höchstens 3 Augen aufweisen darf. — Bei lang geschnittenen Reben darf die Anzahl der verbleibenden Augen 72 600 pro Hektar und durchschnittlich 11 pro Rebstock nicht übersteigen; höchstens sind 13 Augen pro Rebstock zulässig.

Weinbereitungsverfahren

Durch einmalige Gärung bereitete Schaumweine

Art des önologischen Verfahrens:

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Beschreibung:

Die Schaumbildung der durch einmalige Gärung bereiteten Schaumweine erfolgt unter folgenden Bedingungen: — Die Gärung beginnt im Bottich oder Fass; — es wird ausschließlich mit Kälte gearbeitet; — Hefezusätze sind verboten; — die Zugabe einer Fülldosage ist verboten; — die Verwendung von Kalzium- und Natriumalginaten ist verboten; — die Schaumbildung erfolgt ausschließlich in der Glasflasche aus teilweise gegorenem Most; — die Zugabe einer Versanddosage ist verboten; — die beim Degorgieren verlorene Menge wird aus derselben Weinpartie ersetzt.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Stillweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	62
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Schaum- und Perlweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	75
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Durch einmalige Gärung bereitete Schaumweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	62
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Chenin B

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Bei Stillweinen erfolgen die Traubenernte, die Weinbereitung und der Weinausbau, bei Schaum- und Perlweinen die Traubenernte, die Weinbereitung, der Weinausbau und die Abfüllung auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Indre-et-Loire (auf Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2019 erstellte Liste): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Weine werden ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Chenin B erzeugt, einer rustikalen Sorte, deren Potenzial je nach der Art des Bodens, auf der sie wächst, stark schwankt; zudem liegt das geografische Gebiet der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Montlouis-sur-Loire“ am östlichen Rand des Gebiets, in dem die Rebsorte im Loire-Tal angebaut wird.

Traditionell besteht das für die Traubenernte abgegrenzte Parzellengebiet nur aus Parzellen, deren Böden ein gutes Wasser- und Wärmespeicherverhalten aufweisen.

Diese Umstände sind für die Rebsorte Chenin B günstig: Sie gelangt zu einem originalen, eleganten Ausdruck. Voraussetzung dafür ist jedoch die optimale Steuerung der Pflanze und ihres Erzeugungspotenzials, was sich im Verbot bestimmter Klone und einer konsequenten Reberziehung äußert.

Die Winzer im Gebiet Montlouis-sur-Loire haben sich auf die spezifischen Anforderungen der Rebsorte Chenin B eingestellt und wissen sie profitabel zu nutzen. So haben sie etwa ihre technischen Verfahren und das Spektrum der erzeugten Weinarten diversifiziert. Der Gehalt an vergärbaren Zuckern in den erzeugten Weinen schwankt je nach Standort, Reberziehung und den Witterungsbedingungen, die den betreffenden Jahrgang prägen. Der Ausbau der Weißweine verstärkt deren geschmackliche Komplexität. Sind die Witterungsbedingungen gegen Ende der Erntezeit günstig, werden „liebliche“ oder „süße“ Weine aus Beeren gewonnen, die nach Aufkonzentrierung durch Trocknen am Stock oder Befall von Edelfäule (unter Einwirkung von *Botrytis cinerea*) gelesen werden.

Die Auswahl der für den Weinbau genutzten Parzellen, die Anpassung der von der Gemeinschaft der Winzer im Laufe der Zeit entwickelten Erzeugungsverfahren und ihre anschließend beständige Anwendung erklären die Qualität der Weine aus dem Gebiet „Montlouis-sur-Loire“. In ihrer Bekanntheit kommt die Tatsache zum Ausdruck, dass stets mit ihnen Handel getrieben wurde, was zu Beginn durch die Flüsse Loire und Cher begünstigt wurde. Im 16. und 17. Jahrhundert – wobei der Handelsaustausch vermutlich noch viel weiter zurückreicht – wurden die Weine auf dem Wasserweg bis nach Nantes befördert und von dort nach Norden, nach Flandern und in die Niederlande. Seitdem ist ihr Ansehen stets weiter gestiegen. 2010 werden sie auch außerhalb Frankreichs in Verkehr gebracht und in die ganze Welt ausgeführt.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Schaumweinerzeugung fügt sich in denselben Kontext ein. Nachdem die einheimischen Winzer festgestellt hatten, dass es bei den in den Kellern in Flaschen abgefüllten Weinen mitunter zu einer erneuten Gärung kam, suchten sie diesen Vorgang des „natürlichen Schäumens“ sowohl zu beherrschen als auch für ihre Zwecke zu nutzen. So entstanden ab dem 19. Jahrhundert die Weine, die dem Verbraucher als „Perlweine“ angeboten wurden. Auf Grundlage der Önologie, die sich gerade als Wissenschaft etablierte, begannen in den 1840er-Jahren erste Versuche zur Bereitung von Schaumweinen nach traditionellem Verfahren. Um die Jahrhundertwende fand ein Transfer von

Know-how statt: Spezialisten aus der Champagne wurden hinzugezogen. Die Höhlenkeller im Tuffgestein waren ein wichtiger Faktor für die Entstehung dieser Weinproduktion, da hierfür ausgedehnte kühle Lager- und Handhabungsstätten erforderlich sind. Seit den 2000er-Jahren haben die Winzer, die den Weinbau und die Weinbereitung perfekt beherrschen, wieder mit der Bereitung von Schaumweinen durch einmalige Gärung begonnen – das ursprüngliche Verfahren zur Gewinnung kohlensäurehaltiger Weine. Diese Weine werden aus Trauben in optimalem Reifezustand, deren Ertrag genau gesteuert wird, hergestellt, und ihnen wird kein Zucker zugesetzt: Sie spiegeln somit ganz allein die Bedingungen des Jahrgangs wider.

Dank der seit über einem Jahrhundert erworbenen Erfahrung verfügen die Hersteller von Schaumweinen heute über ein erstklassiges Know-how bei der Zusammenstellung ihrer Cuvées. Der Ausbau auf Latten über mindestens neun Monate trägt zur Ausprägung der briocheartigen Aromen und der Komplexität der Weine bei.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

2008 umfasste das Weinbaugebiet 400 Hektar, bewirtschaftet von etwa 50 Winzern. Die Hälfte dieser Fläche ist für die Erzeugung von Stillweinen (ca. 6 000 Hektoliter) und die andere Hälfte für die Erzeugung von Schaum- oder Perlweinen (9 600 Hektoliter) bestimmt.

Die Perlweinerzeugung fügt sich in denselben Kontext ein. Nachdem die einheimischen Winzer festgestellt hatten, dass es bei den in den Kellern in Flaschen abgefüllten Weinen mitunter zu einer erneuten Gärung kam, suchten sie diesen Vorgang des „natürlichen Schäumens“ sowohl zu beherrschen als auch für ihre Zwecke zu nutzen. So entstanden ab dem 19. Jahrhundert die Weine, die dem Verbraucher als „Perlweine“ angeboten wurden. Auf Grundlage der Önologie, die sich gerade als Wissenschaft etablierte, begannen in den 1840er-Jahren erste Versuche zur Bereitung von Schaumweinen nach traditionellem Verfahren. Um die Jahrhundertwende fand ein Transfer von Know-how statt: Spezialisten aus der Champagne wurden hinzugezogen. Die Höhlenkeller im Tuffgestein waren ein wichtiger Faktor für die Entstehung dieser Weinproduktion, da hierfür ausgedehnte kühle Lager- und Handhabungsstätten erforderlich sind. Seit den 2000er-Jahren haben die Winzer, die den Weinbau und die Weinbereitung perfekt beherrschen, wieder mit der Bereitung von Schaumweinen durch einmalige Gärung begonnen – das ursprüngliche Verfahren zur Gewinnung kohlensäurehaltiger Weine. Diese Weine werden aus Trauben in optimalem Reifezustand, deren Ertrag genau gesteuert wird, hergestellt, und ihnen wird kein Zucker zugesetzt: Sie spiegeln somit ganz allein die Bedingungen des Jahrgangs wider.

Dank der seit über einem Jahrhundert erworbenen Erfahrung verfügen die Hersteller von Schaumweinen heute über ein erstklassiges Know-how bei der Zusammenstellung ihrer Cuvées. Der Ausbau auf Latten über mindestens neun Monate trägt zur Ausprägung der briocheartigen Aromen und der Komplexität der Weine bei.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und den Ausbau von Stillweinen sowie auf die Bereitung, den Ausbau und die Abfüllung von Schaum- und Perlweinen eine Ausnahmeregelung gilt, besteht aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Indre-et-Loire (auf Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2019 erstellte Liste): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

— Alle fakultativen Angaben sind auf den Etiketten in Zeichen anzugeben, deren Schriftgröße weder in der Höhe noch in der Breite das Zweifache der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten darf. — Die Schriftgröße der für den geografischen Namen „Vin de Loire“ verwendeten Zeichen darf weder in der Höhe noch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Zeichen überschreiten. — Bei Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf auf den Etiketten der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern es sich um einen in den Kataster aufgenommenen Ort handelt und dieser in der Erntemeldung angegeben ist. Durch einmalige Gärung bereitete Schaumweine sind mit der Angabe des Jahrgangs zu versehen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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