C/2026/2445

27.4.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2445)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Montlouis-sur-Loire»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0169-AM02 de 9.2.2026

1. **Nombre del producto**

«Montlouis-sur-Loire»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Dirección General del Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas)

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas declaran que la solicitud presentada cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, tal como se definen en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La solicitud de modificación de la DOP «Montlouis-sur-Loire» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Etiquetado

Descripción

La agrupación de productores de la denominación «Montlouis-sur-Loire» ha decidido utilizar una unidad geográfica mayor para designar los vinos, adoptando la mención «Vin de Loire» en lugar de «Val de Loire».

Este cambio sigue las directrices de comunicación adoptadas por los productores de vinos del Loira.

El objetivo es hacer que esta identidad sea más reconocible y se ajuste mejor a la realidad de los vinos producidos por los operadores de la cuenca.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los vinos

«Montlouis-sur-Loire»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0169-AM02 de 9.2.2026

1. **Nombre(s)**

«Montlouis-sur-Loire»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

8. Vino de aguja

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vinos tranquilos

Características organolépticas

Color

La denominación de origen protegida «Montlouis-sur-Loire» queda reservada a los vinos blancos tranquilos.

Aroma

Los vinos tranquilos secos presentan aromas afrutados y florales en su juventud que, al envejecer, pueden dar paso a notas suaves evolutivas, como notas de miel.

Sabor

Cuando presentan azúcares fermentables, su complejidad y su potencial de conservación son por lo general mayores. No son infrecuentes las notas más exuberantes de frutas exóticas, o más dulces de frutos secos, mientras que con el paso del tiempo suelen apreciarse notas de almendras tostadas o de membrillo.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Los vinos tranquilos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos tranquilos no debe superar el 13 %. Después del envasado, los vinos tranquilos con la mención «secos» presentarán un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 5 gramos por litro y un contenido de acidez total, expresado en gramos de ácido tartárico por litro, no inferior en más de 2 gramos por litro al contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa).

Los contenidos de acidez volátil, anhídrido sulfuroso total y anhídrido carbónico están fijados por la normativa europea sobre vinos tranquilos.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos espumosos y de aguja

Características organolépticas

Color

La denominación de origen protegida «Montlouis-sur-Loire» queda reservada a los vinos blancos espumosos y de aguja.

Aroma

Los vinos espumosos, de espuma fina y ligera, suelen caracterizarse por notas de frutas de pulpa blanca o cítricas, así como por un matiz de pan que se asienta con el tiempo. La crianza en botellas durante nueve meses como mínimo contribuye al desarrollo de los aromas a pan y de la complejidad de los vinos.

Los vinos de aguja son amables y presentan por lo general un carácter más vínico que los vinos espumosos.

Sabor

Los vinos espumosos de fermentación única se caracterizan por una burbuja elegante y cremosa. Se percibe cierta opulencia ligada a la madurez necesaria para su elaboración. Completan el equilibrio gustativo y olfativo de este producto flores blancas y frutas de pulpa blanca.

Los vinos de aguja se distinguen por su menor contenido de gas carbónico y sus burbujas más discretas, menos perceptibles al paladar.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Después de la fermentación secundaria, los vinos espumosos y de aguja no superan, en caso de enriquecimiento del mosto, un grado alcohólico volumétrico total del 13 %.

Los contenidos de acidez volátil, acidez total, anhídrido sulfuroso total y anhídrido carbónico están fijados por la normativa europea sobre vinos espumosos y de aguja.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica:

Práctica enológica específica

Descripción:

Los vinos espumosos o de aguja se elaboran mediante una segunda fermentación en botella o, en el caso de los vinos espumosos, mediante una fermentación única. Después de la fermentación secundaria, los vinos no superan, en caso de enriquecimiento del mosto, el grado alcohólico volumétrico total de 13 %. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos tranquilos no debe superar el 13 %. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima francés.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica:

Práctica de cultivo

Descripción:

a) — Densidad de plantación Las vides han de presentar una densidad mínima de plantación de 6 250 cepas por hectárea, con una distancia máxima entre las hileras de 1,60 metros. La separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,8 metros. b) — Normas de poda — Las vides se podarán antes del 1 de mayo. — En el caso de las vides de poda corta (en abanico o en cordón de Royat), el número de yemas francas destinadas a la poda no podrá superar las 85 800 yemas francas por hectárea y las 13 yemas francas por cepa de media, con un máximo de 15 yemas francas por cepa, presentando cada pulgar un máximo de 3 yemas francas. — En el caso de las vides de poda larga, el número de yemas francas destinadas a la poda no podrá superar las 72 600 yemas francas por hectárea y las 11 yemas francas por cepa de media, con un máximo de 13 yemas francas por cepa.

Práctica vitivinícola

Espumosos de fermentación única

Tipo de práctica enológica:

Restricción aplicable a la elaboración

Descripción:

La fermentación secundaria de los vinos espumosos elaborados por fermentación única se realizará en las condiciones siguientes: — la fermentación se inicia en cubas o en barriles; — se controla exclusivamente mediante la aplicación de frío; — queda prohibida la siembra de levaduras; — queda prohibida la adición de licores de tiraje; — queda prohibido el uso de alginatos de calcio o sodio; — la fermentación secundaria tiene lugar únicamente en botella de vidrio a partir del mosto parcialmente fermentado; — queda prohibido añadir licor de expedición; — el volumen perdido en el degüelle se sustituirá por un volumen del mismo lote de vino.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos tranquilos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	62
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos espumosos y de aguja

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	75
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos espumosos elaborados por fermentación única

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	62
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— Chenin B

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos tranquilos, así como la vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos espumosos y de aguja deben realizarse en el territorio de los municipios siguientes del departamento de Indre-et-Loire (lista elaborada sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire y Saint-Martin-le-Beau.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

Los vinos se producen exclusivamente con *chenin B*, variedad rústica cuyas posibilidades varían enormemente en función de la naturaleza del suelo en el que se plante y que, por otra parte, en la zona geográfica de la denominación de origen controlada «Montlouis-sur-Loire», se aproxima a su límite oriental de cultivo dentro del valle del Loira.

Siguiendo las costumbres, la zona parcelaria delimitada para la vendimia solo comprende parcelas cuyo suelo presenta un buen comportamiento hídrico y térmico.

Si bien estas circunstancias ofrecen a la variedad *chenin B* condiciones favorables para una expresión original y elegante, también exigen una gestión óptima de la planta y de su potencial de producción que se traduce en la prohibición de determinados clones y en la gestión rigurosa del viñedo.

Los viticultores de Montlouis se han adaptado a los requisitos de la variedad *chenin B* y los han aprovechado diversificando los itinerarios técnicos y los tipos de vinos producidos. Según el lugar de plantación, la gestión de la viña y las condiciones climáticas de la cosecha, los vinos elaborados serán más o menos ricos en azúcares fermentables. La crianza de los vinos blancos refuerza su complejidad aromática. Cuando las condiciones climáticas del final de la cosecha son favorables, se elaboran vinos «semisecos» o «dulces» a partir de bayas cosechadas tras su concentración por pasificación en la planta o afectadas por podredumbre noble por la acción de la *Botrytis cinerea*.

La calidad de los vinos de «Montlouis-sur-Loire» se explica por la selección de las parcelas para el cultivo de la vid y la adaptación a la constancia de las costumbres de producción aplicadas por la comunidad viticultora a lo largo del tiempo. Su notoriedad se traduce en la permanencia de su comercio, promovido originalmente por la presencia del Loira y del Cher. Siendo muy probablemente la continuación de intercambios mucho más antiguos, en el siglo XVI y XVII, los vinos se transportan por vía navegable hasta Nantes, desde donde posteriormente son reenviados al norte de Flandes y Países Bajos. Desde entonces, su reputación no ha dejado de crecer, de manera que, desde 2010, se comercializan fuera del territorio francés, exportándose a todo el mundo.

Categoría de producto vitivinícola

5. Vino espumoso de calidad

Resumen del vínculo

La producción de vinos espumosos se inscribe en el mismo contexto. Al constatar que los vinos embotellados en las bodegas en ocasiones tendían a fermentar de nuevo, los viticultores de Montlouis intentaron controlar este fenómeno de los «espumosos naturales» y, al mismo tiempo, sacarle provecho. De esta forma, a partir del siglo XIX surgen los vinos ofrecidos al consumo como «de aguja». Sobre las bases de la enología incipiente, durante la década de 1840 comienzan los primeros ensayos con la elaboración de espumosos siguiendo el método tradicional. Con el cambio del siglo XIX al XX, se produce una transferencia de competencias, recurriéndose a especialistas de Champaña. La

presencia de bodegas excavadas en la «toba» constituye entonces un factor favorable para el desarrollo de la elaboración de estos vinos, que requiere amplios espacios templados de almacenamiento y manipulación. A partir de la década de 2000, gracias a su dominio técnico de la vid y de la vinificación, los viticultores retoman la producción de vinos espumosos de fermentación única, primer método utilizado para obtener vinos espumosos. Obtenidos a partir de uvas en un punto de madurez perfecto y rendimientos controlados, sin azúcares añadidos durante la transformación, estos vinos reflejan estrictamente las condiciones de la cosecha.

Gracias la experiencia adquirida a lo largo de más de un siglo, los productores de vinos espumosos cuentan actualmente con una técnica perfectamente dominada de composición de los vinos de base. La crianza en botellas durante nueve meses como mínimo contribuye al desarrollo de los aromas a pan y de la complejidad de los vinos.

Categoría de producto vitivinícola

8. Vino de aguja

Resumen del vínculo

En 2008, el viñedo abarcaba 400 hectáreas, explotadas por unos 50 viticultores. La mitad de esta superficie está destinada a la producción de vinos tranquilos (unos 6 000 hectolitros) y la otra mitad, a la producción de vinos espumosos o de aguja (unos 9 600 hectolitros).

La producción de vinos de aguja se inscribe en el mismo contexto. Al constatar que los vinos embotellados en las bodegas en ocasiones tendían a fermentar de nuevo, los viticultores de Montlouis intentaron controlar este fenómeno de los «espumosos naturales» y, al mismo tiempo, sacarle provecho. De esta forma, a partir del siglo XIX surgen los vinos ofrecidos al consumo como «de aguja». Sobre las bases de la enología incipiente, durante la década de 1840 comienzan los primeros ensayos con la elaboración de espumosos siguiendo el método tradicional. Con el cambio del siglo XIX al XX, se produce una transferencia de competencias, recurriéndose a especialistas de Champaña. La presencia de bodegas excavadas en la «toba» constituye entonces un factor favorable para el desarrollo de la elaboración de estos vinos, que requiere amplios espacios templados de almacenamiento y manipulación. A partir de la década de 2000, gracias a su dominio técnico de la vid y de la vinificación, los viticultores retoman la producción de vinos espumosos de fermentación única, primer método utilizado para obtener vinos espumosos. Obtenidos a partir de uvas en un punto de madurez perfecto y rendimientos controlados, sin azúcares añadidos durante la transformación, estos vinos reflejan estrictamente las condiciones de la cosecha.

Gracias la experiencia adquirida a lo largo de más de un siglo, los productores de vinos espumosos cuentan actualmente con una técnica perfectamente dominada de composición de los vinos de base. La crianza en botellas durante nueve meses como mínimo contribuye al desarrollo de los aromas a pan y de la complejidad de los vinos.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Excepción relativa a la zona geográfica

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción para la vinificación, la elaboración y la crianza de vinos tranquilos, y para la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de vinos espumosos y de aguja, consiste en el territorio de los siguientes municipios del departamento de Indre-et-Loire (lista elaborada sobre la base del nomenclátor geográfico oficial para el año 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz y La Ville-aux-Dames.

De conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la zona de proximidad inmediata corresponde a una zona de proximidad inmediata a la zona delimitada en cuestión.

Título del requisito o la excepción

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

— Toda indicación facultativa figurará, en las etiquetas, en caracteres cuyas dimensiones en altura y anchura no sean superiores al doble de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada. — Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Vin de Loire» no serán superiores, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada. — En el etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: — se trate de un lugar registrado en el catastro; — figure en la declaración de cosecha. Los vinos espumosos de fermentación única se presentarán obligatoriamente con la indicación de la cosecha.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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