C/2026/2445

27.4.2026

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2026/2445)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Montlouis-sur-Loire“

ELi viitenumber: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026

1. **Toote nimetus**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☑ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Nimi

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Põllumajanduse ja toidualase sõltumatuse ministeerium / ettevõtete majandus- ja keskkonnategevuse tulemuslikkuse peadirektoraat)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Prantsusmaa ametiasutused kinnitavad, et esitatud taotlus vastab määruste (EL) nr 1308/2013 ja (EL) 2024/1143 nõuetele.

Tootespetsifikaadi muudatused on määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud määratluse kohaselt standardmuudatused.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Kaitstud päritolunimetuse „Montlouis-sur-Loire“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest nn liidu muudatuse juhust, st:

a) sellega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsusmaa ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

Pealkiri

Märgistus

Kirjeldus

Päritolunimetusega „Montlouis-sur-Loire“ hõlmatud toote tootjarühm otsustas määratleda oma veine laiema geograafilise üksuse kaudu, kasutades tähistuse „Val de Loire“ asemel tähistust „Vin de Loire“.

See on jätkuks Loire'i veinide tootjate poolt algatatud arengutele.

Eesmärk on muuta teave veini kohta arusaadavamaks ja viia see paremini kooskõlla piirkonna ettevõtjate toodetud veinidega seotud olukorraga.

☑ Muudatus mõjutab koonddokumenti.

KOONDDOKUMENT

Veinide päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Montlouis-sur-Loire“

ELi viitenumber: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026

1. **Nimetus(ed)**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☑ KPN

☐ KGT

☐ GT

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

4. **Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1**

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

5. **Määruse (EL) nr 1308/2013 VII lisa II osas loetletud viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

8. Poolvahuvein

6. **Veini(de) kirjeldus**

Viinamarjasaadus

Vaiksed veinid

Organoleptilised omadused

Värvus

Kontrollitud päritolunimetus „Montlouis-sur-Loire“ tähistab valget vaikset veini.

Lõhn

Vaiksetel veinidel on noorena puuvilja- ja lillearoom, mis võib laagerdumise käigus asenduda magusate varjunditega nagu mesi.

Maitse

Kui veinid sisaldavad fermenteeritavaid suhkruid, on nende komplekssus üldiselt suurem ja säilimisvõime parem. Siis ei ole haruldased ka lopsakad eksootiliste viljade nüansid või mahedad kuivatatud puuviljade nüansid, tihti avalduvad aja jooksul ka röstmandlite ja küdooniate nüansid.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides):	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	—
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Vaiksete veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 11 mahuprotsenti.

Pärast rikastamist ei tohi vaiksete veinide alkoholisisaldus ületada 13 mahuprotsenti. Pärast pakendamist on märkega *sec* (kuiv) tähistatud vaikse veini fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus kuni 5 grammi liitri kohta ning üldhappesus, väljendatuna viinhappe grammides liitri kohta, mis ei ole liitri kohta üle 2 grammi vähem kui fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus.

Rahulike veinide lenduvate hapete sisaldus, üldhappesus ja vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

Viinamarjasaadus

Vahuveinid ja poolvahuveinid

Organoleptilised omadused

Värvus

Kontrollitud päritolunimetus „Montlouis-sur-Loire“ tähistab valgeid vahuveine ja poolvahuveine.

Lõhn

Peene ja kerge vahuga vahuveinile on sageli iseloomulik valge viljalihaga viljade või tsitrusviljade nüansid, samuti nupsusaia nüanss, mis aja jooksul tugevneb. Vähemalt üheksa kuud kestev restidel kasvatamine aitab kaasa sellele, et veinidel kujuneb nupsusaia aroom ja maitse kompleksus.

Neil poolvahuveinidel on üldiselt veinisem iseloom kui vahuveinidel.

Maitse

Ühekordse kääritamise teel saadud vahuveinidele on iseloomulik elegantne ja tihe mull. Tajutav on teatav rikkalikkus, mis on seotud valmistamiseks vajaliku küpsusega. Toote maitse- ja lõhnatasakaalu täiustavad valged lilled ning valge viljalihaga puuviljad.

Poolvahuveine iseloomustavad nende väiksem süsinikdioksiidi sisaldus ja pisemad mullid, mis tulevad suus vähem esile.

Lisateave organoleptiliste omaduste kohta

—

Analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	—
Minimaalne üldhappesus	—
Minimaalse üldhappesuse ühik	—
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	—
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	—

Lisateave analüütiliste omaduste kohta

Järelkääritatud vahuveinide ja poolvahuveinide puhul ei tohi rikastamise järel olla viinamarjavirde üldalkoholisisaldus üle 13 %.

Vahuveinide ja poolvahuveinide lenduvate hapete sisaldus, üldhappesus, vääveldioksiidi üldsisaldus ning süsinikdioksiidi sisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

☑ Analüütilised näitajad, mis ei ole siin rubriigis esitatud, vastavad ELi õigusaktides sätestatud ülempiiridele.

7. **Veinivalmistustavad**

7.1. *Veini või veinide valmistamiseks kasutatavad konkreetsed veinivalmistustavad ja sellekohased vastavad piirangud*

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Veinivalmistuse eritava

Kirjeldus

Vahuveine ja poolvahuveine valmistatakse teise kääritamise teel klaaspudelites ning vahuveine ühekordse kääritamise teel. Rikastamise järel ei tohi nende viinamarjavirde üldalkoholisisaldus olla üle 13 %. Pärast rikastamist ei tohi vaiksete veinide alkoholisisaldus ületada 13 mahuprotsenti. Lisaks eespool esitatud sätetele tuleb veinivalmistustavade puhul kinni pidada liidu tasandi ning maaseadustiku ja merekalapüügi seadustiku (*code rural et de la pêche maritime*) sätetest.

Veinivalmistustava

—

Veinivalmistustava liik

Viljelustavad

Kirjeldus

a) Istutustihedus: viinapuude minimaalne istutustihedus on 6 250 puud hektari kohta, ridadevaheline kaugus on kuni 1,60 meetrit. Samas reas olevate viinapuude tüvedevaheline kaugus peab olema vähemalt 0,8 meetrit. b) Lõikamiseeskirjad; viinapuid lõigatakse enne 1. maid. – Lühikese lõikusega viinapuudel (võrakujundus lehvikukujuline või Royat' kordon) ei tohi alles jäetud pungade arv ületada keskmiselt 85 800 punga hektari kohta ja 13 punga puu kohta, igal puul võib olla kuni 15 punga, igal võrsel kuni 3 punga. – Pika lõikusega viinapuudel ei tohi alles jäetud pungade arv ületada keskmiselt 72 600 punga hektari kohta ja 11 punga puu kohta, igal viinapuul võib olla kuni 13 punga.

Veinivalmistustava

Ühekordsel kääritamisel saadud vahuvein

Veinivalmistustava liik

Veinide valmistamisel kohaldatav piirang

Kirjeldus

Ühekordsel kääritamisel saadud vahuveini toodetakse järgmistes tingimustes: – kääritamine algab kääritusanumas või vaatides; – kääritamist juhitakse üksnes külma abil; – keelatud on lisada pärmi; – keelatud on lisada veinisiirupit; – keelatud on kasutada kaltsium- või naatriumalginaate; – osaliselt käärinud veinivirde lõplik kääritamine toimub üksnes klaaspudelites; – keelatud on kasutada *dosage*'i segu; – sette eraldumisel tekkinud kadu asendatakse samast partiist pärit veiniga.

7.2. *Maksimaalne saagikus*

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Vaiksed veinid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	62
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Vahuveinid ja poolvahuveinid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	75
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrit hektari kohta

Kõik veinid/kategooriad/sordid/tüübid

Ühekordsel kääritamisel saadud vahuveinid

Maksimaalne saagikus

Maksimaalne saagikus	62
Maksimaalse saagikuse ühik	hektoliitrit hektari kohta

8. **Andmed veiniviinamarjasordi või -sortide kohta, millest vein või veinid on valmistatud**

— Chenin B

9. **Määratletud geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Vaiksete veinide jaoks viinamarjade korjamine, veini valmistamine, tootmine ja laagerdamine ning vahuveinide ja poolvahuveinide jaoks viinamarjade korjamine, veini valmistamine, tootmine, laagerdamine ja pakendamine toimuvad Indre-et-Loire'i departemangu järgmiste kommuunide territooriumil (loetelu on koostatud 2019. aasta ametliku geograafilise koodi alusel): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Viinamarjasaaduse kategooria

1. Vein

Seose kokkuvõte

Need veinid pärinevad üksnes vastupidavast sordist 'Chenin B', mille potentsiaal varieerub suuresti olenevalt mullastikust, kus ta kasvab, ja mis lisaks on tänu sellele, et ta asub kaitstud päritolunimetusega „Montlouis-sur-Loire“ hõlmatud geograafilises piirkonnas, on Loire'i oru kõige idapoolsema kasvatuspiirkonna lähedal.

Viinamarjad korjatakse üksnes maatükkidelt, mille pinnasel on head vee- ja soojusomadused.

Need tingimused pakuvad sordile 'Chenin B' soodsaid tingimusi omapäraseks ja elegantseks tulemuseks, ent nõuavad taime ja selle tootmispotentsiaali optimaalset haldamist, mis tähendab teatavate kloonide keelustamist ning viinapuude ranget kujundamist.

Nimetusega „Montlouis-sur-Loire“ hõlmatud piirkonna viinamarjakasvatajad on kohanenud sordi 'Chenin B' nõuetega ning on saanud sellest kasu, mitmekesistades tehnilisi lahendusi ja toodetavaid veiniliike. Toodetavad veinid sisaldavad vähem või rohkem fermenteeritavaid suhkruid olenevalt istutuskohast, viljelustavadest ja aastakäigu kliimatingimustest. Valgete veinide laagerdumine muudab need aromaatsemaks. Kui ilmastikuolud on saagikoristuse lõpus soodsad, toodetakse korjatud marjadest poolmagusaid ja magusaid veine pärast nende kontsentreerimist, nende viinapuudel kuivatamist, või marjadest, millel on Botrytis cinerea toimel arenenud välja väärishallitus.

Veinide „Montlouis-sur-Loire“ kvaliteeti selgitavad viinamarjakasvatuseks kasutatavate maatükkide valik, kohandamine ja seejärel viinamarjaistandustes aja jooksul kasutusele võetud pidevad tootmistavad. Nende tuntus väljendub nende kaubanduse püsivuses, mida esialgu lihtsustas Loire'i ja Cheri olemasolu. Arvatavasti veelgi vanemate vahenduste jätkuks transporditi veinid 16. ja 17. sajandil veeteed mööda Nantesi ning saadeti seejärel edasi põhja poole Flandriasse ja Madalmaadesse. Sellest ajast on nende maine pidevalt paranenud ning 2010. aastal turustati neid väljaspool riigi territooriumi ja eksporditi üle kogu maailma.

Viinamarjasaaduse kategooria

5. Kvaliteetvahuvein

Seose kokkuvõte

Vahuveine toodetakse samas kontekstis. Kui avastati, et keldrisse paigutatud pudelites algas mõnikord uus käärimine, tekkis Montlouis-sur-Loire'i piirkonna veinitootjatel soov selliste nn looduslike vahuveinide omadusi ära kasutada ja sellest kasu saada. Nii sündisid 19. sajandil tarbijatele poolvahuveinina pakutavad veinid. Tuginedes areneva veiniteaduse alustele, algasid 1840. aastatel esimesed katsed valmistada vahuveini traditsioonilisel viisil. Sajandivahetusel toimus pädevuse ülekandmine, millesse olid kaasatud Champenois' meistrid. Tufipinnasesse

kaevatud koopad on seega väga oluline tegur nende veinide valmistamisel, kuna see protsess nõuab suuri ühtlaste tingimustega ladustamis- ja käitlemisruume. Alates 2000. aastatest taasalustasid viinamarjakasvatajad tänu oma viinapuude ja veinivalmistamise tehnilistele oskustele ühekordse kääritamisega vahuveinide tootmist, mis on esimene vahuveinide tootmise meetod. Need veinid, mis on valmistatud täiuslikult küpsetest viinamarjadest, mille saagikust on kontrolli all hoitud ja millele ei ole töötlemisel suhkrut lisatud, kajastavad täpselt aastakäigu tingimusi.

Enam kui sajandi jooksul omandatud kogemused ja vahuveinivalmistajate tänapäevased suurepärased oskused kajastuvad ka nende valmistatud veinis. Vähemalt üheksa kuud kestev restidel kasvatamine aitab kaasa sellele, et veinidel kujuneb nupsusaia aroom ja maitse komplekssus.

Viinamarjasaaduse kategooria

8. Poolvahuvein

Seose kokkuvõte

2008. aastal hõlmas viinamarjaistandus 400 hektarit, mida käitas ligikaudu 50 viinamarjakasvatajat. Pool sellest alast on ette nähtud vaiksete veinide tootmiseks (ligikaudu 6 000 hektoliitrit) ja teine pool vahuveinide või poolvahuveinide tootmiseks (ligikaudu 9 600 hektoliitrit).

Poolvahuveine toodetakse samas kontekstis. Kui avastati, et keldrisse paigutatud pudelites algas mõnikord uus käärimine, tekkis Montlouis-sur-Loire'i piirkonna veinitootjatel soov selliste nn looduslike vahuveinide omadusi ära kasutada ja sellest kasu saada. Nii sündisid 19. sajandil tarbijatele poolvahuveinina pakutavad veinid. Tuginedes areneva veiniteaduse alustele, algasid 1840. aastatel esimesed katsed valmistada vahuveini traditsioonilisel viisil. Sajandivahetusel toimus pädevuse ülekandmine, millesse olid kaasatud Champenois' meistrid. Tufipinnasesse kaevatud koopad on seega väga oluline tegur nende veinide valmistamisel, kuna see protsess nõuab suuri ühtlaste tingimustega ladustamis- ja käitlemisruume. Alates 2000. aastatest taasalustasid viinamarjakasvatajad tänu oma viinapuude ja veinivalmistamise tehnilistele oskustele ühekordse kääritamisega vahuveinide tootmist, mis on esimene vahuveinide tootmise meetod. Need veinid, mis on valmistatud täiuslikult küpsetest viinamarjadest, mille saagikust on kontrolli all hoitud ja millele ei ole töötlemisel suhkrut lisatud, kajastavad täpselt aastakäigu tingimusi.

Enam kui sajandi jooksul omandatud kogemused ja vahuveinivalmistajate tänapäevased suurepärased oskused kajastuvad ka nende valmistatud veinis. Vähemalt üheksa kuud kestev restidel kasvatamine aitab kaasa sellele, et veinidel kujuneb nupsusaia aroom ja maitse komplekssus.

11. **Kohaldatavad lisanõuded**

Nõude/erandi pealkiri

Geograafilise piirkonnaga seotud erand

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

Määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Nõude/erandi kirjeldus

Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse erandit vaiksete veinide jaoks viinamarjade korjamise, veini valmistamise, tootmise ja laagerdamise ning vahuveinide ja poolvahuveinide valmistamise, tootmise, laagerdamise ja pakendamise osas, hõlmab Indre-et-Loire'i departemangu järgmiste kommuunide territooriumi (loetelu on koostatud 2019. aasta ametliku geograafilise koodi alusel): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

Komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõike 1 kohaselt vastab vahetus läheduses asuv ala piirkonnale, mis asub asjaomase määratletud piirkonna vahetus läheduses.

Nõude/erandi pealkiri

Märgistamisega seotud lisasätted

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Täiendava nõude/erandi liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Nõude/erandi kirjeldus

– Vabatahtlikud märked kantakse etiketile tähtedega, mille mõõtmed ei ole (kõrguselt ega laiuselt) üle kahe korra suuremad kui kaitstud päritolunimetuse nime moodustavad tähed. – Tähed, mida kasutatakse geograafilise tähise „Vin de Loire“ märkimiseks, ei tohi olla suuremad (kõrguselt ega laiuselt) kui kaks kolmandikku tähtede suurusest, mis moodustavad kaitstud päritolunimetuse nime. – Kontrollitud päritolunimetusega veinide märgistusel võib esitada väiksema geograafilise piirkonna nimetuse, kui kõnealune piirkond on: – katastriüksus; – märgitud saagideklaratsioonile. Ühekordse kääritamisega vahuveini aastakäik peab olema ära näidatud.

Elektrooniline viide (URL) tootespetsifikaadi avaldamisele

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