C/2026/2445

27.4.2026.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2445)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Montlouis-sur-Loire”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026.

1. **Naziv proizvoda**

„Montlouis-sur-Loire”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☑ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ime

Ministarstvo poljoprivrede i prehrambene neovisnosti, Glavna uprava za gospodarsku i okolišnu učinkovitost poduzeća

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Francuska tijela navode da je podneseni zahtjev u skladu sa zahtjevima iz uredbi (EU) br. 1308/2013 i (EU) 2024/1143.

Izmjene specifikacije proizvoda su standardne izmjene u smislu članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zahtjev za izmjenu ZOI-a „Montlouis-sur-Loire” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

(a) ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

(b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

(c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o standardnoj izmjeni.

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

Naslov

Označivanje

Opis

Skupina proizvođača vina s oznakom Montlouis-sur-Loire odlučila je za označivanje vina upotrebljavati širu zemljopisnu jedinicu, pri čemu je odabrala izraz „Vin de Loire” umjesto „Val de Loire”.

To je u skladu s komunikacijskim smjernicama koje su donijeli proizvođači vina Loire.

Cilj je razjasniti identitet proizvoda i bolje ga uskladiti sa stvarnim stanjem vina koja proizvode proizvođači u dolini rijeke Loire.

☑ Izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla vina

„Montlouis-sur-Loire”

Referentni broj EU-a: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026.

1. **Naziv(i)**

„Montlouis-sur-Loire”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☑ ZOI

☐ ZOZP

☐ OZP

3. **Zemlja kojoj pripada razgraničeno zemljopisno područje**

Francuska

4. **Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

5. **Kategorije proizvoda od vinove loze iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

8. Biser vino

6. **Opis vina**

Proizvod od vinove loze

Mirna vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Zaštićenom oznakom izvornosti „Montlouis-sur-Loire” obuhvaćena su mirna bijela vina.

Aroma

Mirna suha vina imaju voćne i cvjetne arome dok su mlada. Odležavanjem se mogu razviti meke note, na primjer, meda.

Okus

Kad sadržavaju fermentabilne šećere, njihova složenost i potencijal odležavanja općenito su veći. Raskošnije note egzotičnog voća ili blaže note sušenog voća stoga nisu neuobičajene, a s vremenom do izražaja često dolaze note prženih badema ili dunje.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost mirnih vina iznosi 11 %.

Ukupna volumna alkoholna jakost mirnih vina nakon pojačavanja ne premašuje 13 %. U mirnim vinima označenima izrazom „suha” sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) nakon pakiranja iznosi najviše 5 grama po litri, a ukupna kiselost (izražena u gramima vinske kiseline po litri) najviše 2 grama po litri manje od sadržaja fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza).

Sadržaj hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumporova dioksida i ugljikova dioksida utvrđeni su propisima EU-a za mirna vina.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

Proizvod od vinove loze

Pjenušava i biser vina

Organoleptička svojstva

Vizualna obilježja

Zaštićena oznaka izvornosti „Montlouis-sur-Loire” rezervirana je za bijela pjenušava i biser vina.

Aroma

Pjenušava vina fine i lagane pjene često se odlikuju notama bijelog voća ili agruma te notom brioša koja s vremenom postaje izraženija. Odležavanje na policama tijekom najmanje devet mjeseci pomaže u razvoju aroma brioša i složenosti vina.

Biser vina ugodna su i uglavnom punija od pjenušavih vina.

Okus

Pjenušava vina dobivena jednofaznom fermentacijom odlikuju se elegantnim i kremastim mjehurićima. Primjetna je nedvojbena naznaka punoće, koja je povezana sa zrelošću potrebnom za njihovu proizvodnju. Bijelo cvijeće i bijelo voće upotpunjuju uravnoteženost okusa i mirisa proizvoda.

Biser vina odlikuju se nižim sadržajem ugljikova dioksida i neupadljivijim mjehurićima, koji su blaži u ustima.

Dodatne informacije o organoleptičkim svojstvima

—

Analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):	—
Najmanja ukupna kiselost:	—
Jedinica najmanje ukupne kiselosti:	—
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri):	—
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri):	—

Dodatne informacije o analitičkim svojstvima

Ukupna volumna alkoholna jakost pjenušavih i biser vina nakon sekundarne fermentacije ne smije biti veća od 13 % ako je mošt pojačan.

Sadržaj hlapljivih kiselina, ukupna kiselost te ukupni sadržaj sumporova dioksida i ugljikova dioksida utvrđeni su propisima EU-a za pjenušava i biser vina.

☑ Analitička svojstva koja nisu navedena u ovom odjeljku u skladu su s ograničenjima propisanima relevantnim zakonodavstvom EU-a.

7. **Postupci proizvodnje vina**

7.1. *Posebni enološki postupci koji se primjenjuju pri proizvodnji vina i relevantna ograničenja pri njihovoj proizvodnji*

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Poseban enološki postupak

Opis

Pjenušava ili biser vina proizvode se sekundarnom fermentacijom u bocama, a pjenušava vina jednofaznom fermentacijom. Nakon sekundarne fermentacije ukupna volumna alkoholna jakost ne smije biti veća od 13 % ako je mošt pojačan. Ukupna volumna alkoholna jakost mirnih vina nakon pojačavanja ne premašuje 13 %. Uz navedene odredbe, pri provedbi enoloških postupaka potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini EU-a te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

Postupak proizvodnje vina

—

Vrsta enološkog postupka

Postupak uzgoja

Opis

(a) Gustoća sadnje: Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 6 250 trsova po hektaru, s najvećim dopuštenim razmakom između redova od 1,60 metara. Razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,80 metara. (b) Pravila o rezidbi: Trsovi se režu prije 1. svibnja. Za kratko rezane trsove (rezidba u obliku lepeze ili kordonca Royat), broj pupova ostavljenih kod rezidbe ne smije biti veći od 85 800 pupova po hektaru ili u prosjeku 13 pupova po trsu odnosno najviše 15 pupova po trsu, a svaki reznik smije imati najviše tri pupa. Za dugo rezane trsove, broj pupova ostavljenih kod rezidbe ne smije biti veći od 72 600 pupova po hektaru ili u prosjeku 11 pupova po trsu odnosno najviše 13 pupova po trsu.

Postupak proizvodnje vina

Pjenušava vina dobivena jednofaznom fermentacijom

Vrsta enološkog postupka

Ograničenja u pogledu proizvodnje

Opis

Sekundarna fermentacija pjenušavih vina dobivenih jednofaznom fermentacijom mora se odvijati u sljedećim uvjetima: – fermentacija počinje u spremnicima ili bačvama, – kontrolira se isključivo hlađenjem, – zabranjeno je dodavanje kvasaca, – zabranjeno je dodavanje tiražnog likera, – zabranjena je upotreba kalcijevih ili natrijevih alginata, – sekundarna fermentacija smije se odvijati isključivo u staklenim bocama, od djelomično fermentiranog mošta, – zabranjeno je dodavanje ekspedicijskog likera i – količina izgubljena degoržiranjem nadomješta se određenom količinom vina iz iste serije.

7.2. *Maksimalni prinosi*

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Mirna vina

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	62
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Pjenušava i biser vina

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	75
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

Sva vina / kategorija / sorta / vrsta

Pjenušava vina dobivena jednofaznom fermentacijom

Maksimalni prinos:

Maksimalni prinos:	62
Jedinica maksimalnog prinosa:	hektolitri po hektaru

8. **Oznaka sorte ili sorti vinove loze od kojih se proizvodi vino**

— Chenin B

9. **Sažeta definicija razgraničenog zemljopisnog područja**

Berba grožđa, vinifikacija, proizvodnja i odležavanje mirnih vina, odnosno berba grožđa, vinifikacija, proizvodnja, odležavanje i pakiranje pjenušavih i biser vina u boce provode se na području sljedećih općina departmana Indre-et-Loire (popis sastavljen na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika za 2019.): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Kategorija proizvoda od vinove loze

1. Vino

Sažetak povezanosti

Vina se proizvode isključivo od sorte Chenin B, otporne sorte čiji se potencijal znatno razlikuje ovisno o vrsti tla na kojem je posađena, a to je, na zemljopisnom području zaštićene oznake izvornosti „Montlouis-sur-Loire”, u blizini istočne granice do koje se ta sorta može uzgajati u dolini rijeke Loire.

Razgraničeno područje čestica za berbu grožđa obuhvaća samo čestice s tlima koja imaju dobre vodne i toplinske značajke.

Takav položaj pruža povoljne uvjete za razvoj originalnih i elegantnih svojstava sorte Chenin B, ali zahtijeva optimalnu brigu o biljci i njezinu proizvodnom potencijalu, zbog čega su zabranjeni određeni klonovi i uzgoj vinove loze podliježe strogim pravilima.

Vinogradari regije oko grada Montlouis-sur-Loire prilagodili su se zahtjevima sorte Chenin B te su ih iskoristili diversifikacijom tehnoloških postupaka i vrsta proizvedenih vina. Sadržaj fermentabilnog šećera u proizvedenim vinima ovisi o mjestu sadnje, načinu uzgoja vinove loze i klimatskim uvjetima u godini berbe. Složenost aroma bijelih vina povećava se odležavanjem. Kad su klimatski uvjeti na kraju berbe povoljni, poluslatka vina (*moelleux*) ili slatka vina (*doux*) proizvode se od bobica ubranih nakon koncentracije prosušivanjem na trsovima ili od bobica na kojima se razvila plemenita plijesan djelovanjem gljivice *Botrytis cinerea*.

Kvaliteta vina „Montlouis-sur-Loire” proizlazi iz odabira čestica za uzgoj vinove loze, prilagodbe, a zatim i kontinuiteta proizvodne prakse koju je tijekom vremena uvela zajednica vinogradara. Duga povijest trgovine tim vinima, kojoj su prvotno doprinijele rijeke Loire i Cher, svjedoči o njihovom ugledu. Vina su se u 16. i 17. stoljeću prevozila vodnim putovima do Nantesa, a zatim su se otpremala u sjevernu Flandriju i Nizozemsku, što je vjerojatno bio nastavak trgovine koja se odvijala znatno ranije. Otada se njihov ugled neprestano povećava, a od 2010. stavljaju se na tržište izvan Francuske i izvoze u cijeli svijet.

Kategorija proizvoda od vinove loze

5. Kvalitetno pjenušavo vino

Sažetak povezanosti

Proizvodnja pjenušavih vina odvija se u istim okolnostima. Utvrdivši da vina stavljena u boce u podrumima ponekad u njima ponovno fermentiraju, vinogradari regije oko grada Montlouis-sur-Loire željeli su ovladati tom pojavom „prirodnih pjenušavih vina” i iskoristiti je. Proizvodnja vina koja se potrošačima nude kao vina s mjehurićima tako je započela od 19. stoljeća. Prvi pokušaji proizvodnje pjenušavih vina tradicionalnom metodom započeli su četrdesetih godina 19. stoljeća na temelju sve boljeg razumijevanja enologije. Na početku 20. stoljeća pozvani su stručnjaci iz

regije Champagne kako bi lokalnim vinarima prenijeli svoje vještine. Razvoju proizvodnje tih vina, za koju su potrebni veliki prostori umjerene temperature za skladištenje i rukovanje, pogodovali su vinski podrumi izdubljeni u sedri. Zahvaljujući tehničkom umijeću u obradi vinove loze i u postupcima vinifikacije, vinogradari su u prvom desetljeću 21. stoljeća ponovno pokrenuli proizvodnju pjenušavih vina jednofaznom fermentacijom, što je bila prva metoda njihove proizvodnje. Ta vina, koja se dobivaju od potpuno zrelog grožđa s kontroliranim prinosom, bez dodavanja šećera tijekom prerade, u užem su smislu odraz uvjeta u godini berbe.

Zahvaljujući iskustvu stečenom tijekom više od jednog stoljeća proizvođači tih pjenušavih vina usavršili su svoje umijeće miješanja. Odležavanje na policama tijekom najmanje devet mjeseci pomaže u razvoju aroma brioša i složenosti vina.

Kategorija proizvoda od vinove loze

8. Biser vino

Sažetak povezanosti

Vinogradi su se 2008. prostirali na 400 hektara, a obrađivalo ih je pedesetak vinogradara. Polovina te površine namijenjena je proizvodnji mirnih vina (otprilike 6 000 hektolitara), a druga polovina proizvodnji pjenušavih ili biser vina (otprilike 9 600 hektolitara).

Proizvodnja biser vina odvija se u istim okolnostima. Utvrdivši da vina stavljena u boce u podrumima ponekad u njima ponovno fermentiraju, vinogradari regije oko grada Montlouis-sur-Loire željeli su ovladati tom pojavom „prirodnih pjenušavih vina" i iskoristiti je. Proizvodnja vina koja se potrošačima nude kao vina s mjehurićima tako je započela od 19. stoljeća. Prvi pokušaji proizvodnje pjenušavih vina tradicionalnom metodom započeli su četrdesetih godina 19. stoljeća na temelju sve boljeg razumijevanja enologije. Na početku 20. stoljeća pozvani su stručnjaci iz regije Champagne kako bi lokalnim vinarima prenijeli svoje vještine. Razvoju proizvodnje tih vina, za koju su potrebni veliki prostori umjerene temperature za skladištenje i rukovanje, pogodovali su vinski podrumi izdubljeni u sedri. Zahvaljujući tehničkom umijeću u obradi vinove loze i u postupcima vinifikacije, vinogradari su u prvom desetljeću 21. stoljeća ponovno pokrenuli proizvodnju pjenušavih vina jednofaznom fermentacijom, što je bila prva metoda njihove proizvodnje. Ta vina, koja se dobivaju od potpuno zrelog grožđa s kontroliranim prinosom, bez dodavanja šećera tijekom prerade, u užem su smislu odraz uvjeta u godini berbe.

Zahvaljujući iskustvu stečenom tijekom više od jednog stoljeća proizvođači tih pjenušavih vina usavršili su svoje umijeće miješanja. Odležavanje na policama tijekom najmanje devet mjeseci pomaže u razvoju aroma brioša i složenosti vina.

11. **Dodatni primjenjivi zahtjevi**

Naslov zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu zemljopisnog područja

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis zahtjeva/odstupanja

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, razvoja i dozrijevanja mirnih vina te u pogledu proizvodnje, razvoja, dozrijevanja i punjenja u boce pjenušavih i biser vina, obuhvaća područje sljedećih općina u departmanu Indre-et-Loire (popis sastavljen na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2019.): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

U skladu s člankom 5. stavkom 1. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 područje u neposrednoj blizini odgovara području koje se nalazi u neposrednoj blizini predmetnog razgraničenog područja.

Naslov zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Pravni okvir

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog zahtjeva/odstupanja

Dodatne odredbe o označivanju

Opis zahtjeva/odstupanja

– Neobvezni izrazi na etiketi ispisuju se slovima koja visinom i širinom smiju biti najviše dvostruko veća od slova u nazivu zaštićene oznake izvornosti. – Slova u zemljopisnom nazivu „Val de Loire" moraju visinom i širinom biti barem za trećinu manja od slova u nazivu zaštićene oznake izvornosti. – Na etiketi vina zaštićene oznake izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice: – ako je riječ o registriranoj lokaciji, – ako je ta jedinica navedena u izjavi o berbi. Na oznakama pjenušavih vina dobivenih jednofaznom fermentacijom obvezno se navodi i godina berbe.

Upućivanje na elektroničku objavu specifikacije proizvoda (URL)

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