C/2026/2445

2026.4.27.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/2445)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Montlouis-sur-Loire”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-A0169-AM02 – 2026.2.9.

1. **A termék elnevezése**

„Montlouis-sur-Loire”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ mezőgazdasági termékek

☑ borok

☐ szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok véleménye szerint a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

A „Montlouis-sur-Loire” OEM módosítására irányuló kérelem nem tartozik az uniós módosítás három esete közé; konkrétan, a módosítás:

a) nem változtatja meg az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) nem jár a földrajzi területtel való kapcsolat érvénytelenné válásának kockázatával;

c) nem von maga után további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításra irányul.

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Címkézés

Leírás

A Montlouis-sur-Loire eredetmegjelölés termelői csoportja úgy döntött, hogy nagyobb földrajzi egységet használ a borok azonosításához, és a „Val de Loire” helyett a „Vin de Loire” kifejezést választotta.

Ez a változás összhangban van a Loire menti bortermelők kommunikációs irányvonalával.

A cél az, hogy az identitás egyértelműbb legyen, és jobban igazodjon a Loire-medence termelői által előállított borok valóságához.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Montlouis-sur-Loire”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-A0169-AM02 – 2026.2.9.

1. **Elnevezés(ek)**

„Montlouis-sur-Loire”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

8. Gyöngyözőbor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Csendes borok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A „Montlouis-sur-Loire” oltalom alatt álló eredetmegjelölés csendes fehérborokra terjed ki.

Illat

A csendes száraz borok fiatalon gyümölcsös és virágos aromákkal rendelkeznek. Ahogy a borok érnek, ezek teret engedhetnek sima – például mézes – jegyek kialakulásának.

Íz

Amikor a borok erjeszthető cukrokat tartalmaznak, általában komplexebbek, és érlelési potenciáljuk magasabb. Ezért nem ritkák az erőteljesebb egzotikus gyümölcsös vagy a lágyabb aszalt gyümölcsös jegyek, valamint az idő előrehaladtával feltáruló, pirított mandulára vagy birsalmára emlékeztető jegyek.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom egysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A csendes borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

A csendes borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot. A „sec” (száraz) kifejezéssel minősített csendes borok palackozás utáni erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz és fruktóz) literenként legfeljebb 5 gramm, az egy literre jutó borkősav grammjában kifejezett összes savtartalma pedig literenként legfeljebb 2 grammal alacsonyabb az erjeszthetőcukor-tartalomnál (glükóz és fruktóz).

A csendes borok illósavtartalmának, összes kén-dioxid-tartalmának és szén-dioxid-tartalmának határértékeit az uniós jogszabályok állapítják meg.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Pezsgők és gyöngyözőborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A „Montlouis-sur-Loire” oltalom alatt álló eredetmegjelölés fehér pezsgők és gyöngyözőborok számára van fenntartva.

Illat

A finom és könnyű habú pezsgőket gyakran citrusfélékre vagy fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető jegyek jellemzik, leheletnyi briósos ízjeggyel, amely idővel markánsabbá válik. A vízszintes helyzetben falécekre fektetve, legalább kilenc hónapig tartó érlelés hozzájárul a borok briósra emlékeztető aromáinak és komplexitásának kialakulásához.

A gyöngyözőborok kellemesek és általában testesebbek, mint a pezsgők.

Íz

Az egyetlen erjesztéssel készült pezsgőket elegáns és krémes buborékozás jellemzi. Egyfajta testesség érzékelhető rajtuk, ami az előállításukhoz szükséges érettséggel függ össze. A termék íz- és illategyensúlyát fehér virágokra és fehér húsú gyümölcsökre emlékeztető jegyek teszik teljessé.

A gyöngyözőborok alacsonyabb szénsavtartalmukkal és diszkrétebb, a szájban kevésbé érzékelhető buborékokkal tűnnek ki.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom egysége:	—
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A must alkoholtartalmának növelése esetén a második erjesztést követően a pezsgők és a gyöngyözőborok összes alkoholtartalma legfeljebb 13 térfogatszázalék.

A pezsgők és a gyöngyözőborok illósavtartalmának, összes savtartalmának, összes kén-dioxid-tartalmának és szén-dioxid-tartalmának határértékeit az uniós jogszabályok állapítják meg.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az alkalmazandó uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa:

Különleges borászati eljárás

Leírás:

A pezsgőket vagy gyöngyözőborokat másodlagos palackos erjesztéssel, illetve a pezsgőket egyetlen erjesztéssel készítik. A must alkoholtartalmának növelése esetén a második erjesztést követően összes alkoholtartalmuk legfeljebb 13 térfogatszázalék. A csendes borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13 %-ot. A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük az uniós szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa:

Művelési gyakorlat

Leírás:

a) Ültetési sűrűség: a szőlő minimális ültetési sűrűsége hektáronként 6 250 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 1,60 méter. Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,8 méternek kell lennie. b) A metszésre vonatkozó szabályok: a szőlőt május 1. előtt kell metszeni. – A rövidmetszéssel (legyezőműveléssel vagy Royat-kordonműveléssel) művelt szőlőknél a metszéskor meghagyott rügyek száma hektáronként nem haladhatja meg a 85 800 rügyet, illetve tőkénként átlagban a 13 rügyet azzal, hogy egy tőkén legfeljebb 15 rügy, az egyes csapokon pedig legfeljebb három rügy lehet. – A hosszúmetszéssel művelt szőlőknél a metszéskor meghagyott rügyek száma hektáronként nem haladhatja meg a 72 600 rügyet, illetve tőkénként átlagban a 11 rügyet azzal, hogy egy tőkén legfeljebb 13 rügy lehet.

Borkészítési eljárás

Egyetlen erjesztéssel készült pezsgők

A borászati eljárás típusa:

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás:

Az egy erjesztéssel készült pezsgők másodlagos erjesztése a következő feltételek mellett történik: – az erjesztés tartályokban vagy hordókban kezdődik, – a folyamatot csak hűtéssel szabályozzák, – élesztő hozzáadása tilos, – tirázslikőr hozzáadása tilos, – kalcium- vagy nátrium-alginát használata tilos, – a másodlagos erjedés kizárólag a palackban zajlik le a részben erjedt mustból, – expedíciós likőr használata tilos, – a degorzsáláskor elvesző mennyiséget ugyanabból a tételből származó borral kell pótolni.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Csendes borok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	62
Maximális hozam egysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Pezsgők és gyöngyözőborok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	75
Maximális hozam egysége:	hektoliter/hektár

Minden bor/kategória/fajta/típus

Egyetlen erjesztéssel készült pezsgők

Maximális hozam:

Maximális hozam:	62
Maximális hozam egysége:	hektoliter/hektár

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— Chenin B

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A csendes borok esetében a szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése, valamint a pezsgők és gyöngyözőborok esetében a szőlő szüretelése, a pezsgők és gyöngyözőborok erjesztése, készítése, érlelése és palackozása Indre-et-Loire megye alábbi településeinek területén történik (a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján készült településjegyzék): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termékek kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A borokat kizárólag Chenin B fajtájú szőlőből készítik. Az ebben az igénytelen fajtában rejlő lehetőségeket nagyban meghatározza annak a talajnak a jellege, ahová a fajtát telepítik, amely ráadásul a „Montlouis-sur-Loire” oltalom alatt álló eredetmegjelölés földrajzi területén közel esik a Loire-völgynek a fajta termesztésére alkalmas keleti határvidékéhez.

A szőlő szüreteléséhez körülhatárolt, parcellákra osztott területbe a szokásokhoz igazodva csak jó víz- és hőháztartású talajokkal rendelkező parcellák tartoznak bele.

E körülmények kedvező feltételeket teremtenek a Chenin B szőlőfajta eredeti és elegáns kifejeződéséhez, ugyanakkor megkövetelik a növény és a termőképesség optimális kezelését, ami egyes klónok betiltásához és a szőlő szigorú művelésmódjához vezetett.

A montlouis-i bortermelők alkalmazkodtak a Chenin B szőlőfajta igényeihez, és azokat az előállítási eljárások és az előállított borok fajtáinak diverzifikálásával aknázták ki. Az elkészített borok a szőlőültetvény helyétől, a szőlő művelésmódjától és az adott évjárat időjárási viszonyaitól függően több vagy kevesebb erjeszthető cukrot tartalmaznak. A fehérborok aromavilága az érleléssel egyre összetettebbé válik. Amikor a szüreti időszak végén kedvezőek az időjárási viszonyok, félédes („moelleux”) vagy édes („doux”) borokat készítenek olyan szőlőszemekből, amelyek szüretelésére azután kerül sor, hogy a tőkén történő töppesztés hatására megnő a szemek cukorkoncentrációja, vagy a *Botrytis cinerea* hatására kialakul a nemes rothadás.

A „Montlouis-sur-Loire” borok minőségének hátterében a szőlőművelésre szolgáló parcellák kiválasztása, valamint a borászközösség által az idők folyamán bevezetett termelési gyakorlatok alakítása és következetes alkalmazása áll. A borok hírnevét mutatja, hogy a borokkal régóta folyamatosan kereskedtek, amit kezdetben a Loire és a Cher folyó közelsége is elősegített. A XVI–XVII. században – nagy valószínűséggel sokkal régebbre visszanyúló kereskedelem folytatásaképpen – vízi úton szállították Nantes-ig, majd onnan Flandria északi részébe és Hollandiába vitték tovább. Hírnevük azóta is töretlenül nő, és a borokat 2010-ben az ország területén kívül is értékesítik és világszerte exportálják.

A szőlőből készült termékek kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A pezsgőkészítés ugyanebben a környezetben zajlik. A montlouis-i termelők – miután észlelték, hogy a pincékben palackozott borok olykor újabb erjedésnek indultak – el kívánták sajátítani a „természetes pezsgősödés” jelenségének mesterfogásait, és ebből profitálni akartak. Így jöttek létre a XIX. századtól a „gyöngyöző” borként forgalomba hozott borok. Az egyre átfogóbb borászati ismeretekre építve az 1840-es években kezdődtek meg a hagyományos eljárással készített gyöngyözőborok előállítására irányuló első kísérletek. A XX. század fordulóján a készségek átadására

irányulóan champagne-i szakértőket vettek igénybe. A mésztufába vájt pincék akkoriban hozzájárultak az ilyen borok készítésének fejlődéséhez, amelyekhez hatalmas temperált tároló- és munkaterületekre van szükség. A szőlőtermesztési és borkészítési technikákban jártas bortermelők a 2000-es évektől indították újra a pezsgőborok előállítására használt első módszerrel, az egyetlen erjesztéssel készült pezsgők termelését. Ezek a tökéletesen érett és szabályozott terméshozamú szőlőből, a feldolgozáskor cukor hozzáadása nélkül készített borok pontosan tükrözik az adott évjárat viszonyait.

A termelők a több mint egy évszázad alatt megszerzett tapasztalatokra támaszkodva mára tökéletesen ismerik a pezsgő készítéséhez szükséges házasítás csínját-bínját. A vízszintes helyzetben falécekre fektetve, legalább kilenc hónapig tartó érlelés hozzájárul a borok briósra emlékeztető aromáinak és komplexitásának kialakulásához.

A szőlőből készült termékek kategóriája

8. Gyöngyözőbor

A kapcsolat összefoglalása

A szőlőültetvény 2008-ban 400 hektáron terült el, amelyet mintegy ötven bortermelő művelt. E területet felerészben csendes borok (kb. 6 000 hektoliter), felerészben pedig pezsgők és gyöngyözőborok termelésére használják (kb. 9 600 hektoliter).

A gyöngyözőbor készítése ugyanebben a környezetben zajlik. A montlouis-i termelők – miután észlelték, hogy a pincékben palackozott borok olykor újabb erjedésnek indultak – el kívánták sajátítani a „természetes pezsgősödés” jelenségének mesterfogásait, és ebből profitálni akartak. Így jöttek létre a XIX. századtól a „gyöngyöző” borként forgalomba hozott borok. Az egyre átfogóbb borászati ismeretekre építve az 1840-es években kezdődtek meg a hagyományos eljárással készített gyöngyözőborok előállítására irányuló első kísérletek. A XX. század fordulóján a készségek átadására irányulóan champagne-i szakértőket vettek igénybe. A mésztufába vájt pincék akkoriban hozzájárultak az ilyen borok készítésének fejlődéséhez, amelyekhez hatalmas temperált tároló- és munkaterületekre van szükség. A szőlőtermesztési és borkészítési technikákban jártas bortermelők a 2000-es évektől indították újra a pezsgőborok előállítására használt első módszerrel, az egyetlen erjesztéssel készült pezsgők termelését. Ezek a tökéletesen érett és szabályozott terméshozamú szőlőből, a feldolgozáskor cukor hozzáadása nélkül készített borok pontosan tükrözik az adott évjárat viszonyait.

A termelők a több mint egy évszázad alatt megszerzett tapasztalatokra támaszkodva mára tökéletesen ismerik a pezsgő készítéséhez szükséges házasítás csínját-bínját. A vízszintes helyzetben falécekre fektetve, legalább kilenc hónapig tartó érlelés hozzájárul a borok briósra emlékeztető aromáinak és komplexitásának kialakulásához.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

A földrajzi terület tekintetében biztosított eltérés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A követelmény/eltérés leírása

A csendes borok erjesztése, készítése és érlelése, valamint a pezsgők és gyöngyözőborok erjesztése, készítése, érlelése és palackozása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Indre-et-Loire megye alábbi településeinek területét foglalja magában (a 2019. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján készült településjegyzék): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikke (1) bekezdésének megfelelően a közvetlenül szomszédos terület a vonatkozó körülhatárolt terület közvetlen szomszédságában lévő területnek felel meg.

A követelmény/eltérés címe

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

– A címkéken valamennyi választható jelölést akkora méretű karakterekkel kell feltüntetni, amelyek sem a magasság, sem a szélesség tekintetében nem haladják meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét. – A „Val de Loire” földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát. – Az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy: – kataszteri területről van szó, – a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban. Az egy erjesztéssel készült pezsgőkön kötelezően fel kell tüntetni az évjáratot is.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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