C/2026/2445

27.4.2026

# Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2445)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

**[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]**

**«Montlouis-sur-Loire»**

**Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026**

1. **Nome del prodotto**

«Montlouis-sur-Loire»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

*Nome*

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la Performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La domanda di modifica della DOP «Montlouis-sur-Loire» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento, del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

*Titolo*

Etichettatura

*Descrizione*

Il gruppo di produttori della denominazione «Montlouis-sur-Loire» ha deciso di designare i vini con un'unità geografica più ampia, adottando la menzione «Vin de Loire» invece di «Val de Loire».

Questa evoluzione è frutto della direzione intrapresa dai produttori dei vini della Loira in materia di comunicazione.

L'obiettivo è rendere l'identità dei vini più trasparente e meglio allineata alla realtà dei vini prodotti dagli operatori del bacino della Loira.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini**

**«Montlouis-sur-Loire»**

**Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026**

1. **Nome**

«Montlouis-sur-Loire»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

6. **Descrizione del vino o dei vini**

*Prodotto vitivinicolo*

Vini fermi

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

La denominazione di origine controllata «Montlouis-sur-Loire» è riservata ai vini bianchi fermi.

Odore

Consumati giovani, i vini fermi secchi presentano aromi fruttati e floreali che con l'invecchiamento possono lasciare spazio a soavi note evolutive come il miele.

Sapore

La complessità e il potenziale di invecchiamento di questi vini sono generalmente maggiori quando contengono zuccheri fermentescibili. Non è quindi raro percepire note più esuberanti di frutta esotica o note più dolci di frutta secca, mentre con il tempo si esprimono spesso note di mandorle tostate o di mela cotogna.

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche*

—

*Caratteristiche analitiche*

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | — |
| Acidità totale minima | — |
| Unità di acidità totale minima | — |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | — |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | — |

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche*

I vini fermi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

Dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico volumico totale di questi vini non supera il 13 %. Una volta confezionati, i vini fermi classificati come «secchi» presentano un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 5 grammi per litro e un tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non inferiore di oltre 2 grammi per litro al tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio).

I tenori di acidità volatile, anidride solforosa totale e anidride carbonica sono quelli stabiliti dalla legislazione dell'Unione europea per i vini fermi.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

*Prodotto vitivinicolo*

Vini spumanti e frizzanti

*Caratteristiche organolettiche*

Aspetto

La denominazione di origine controllata «Montlouis-sur-Loire» è riservata ai vini bianchi spumanti e frizzanti.

Odore

Con la loro schiuma fine e leggera, i vini spumanti presentano spesso note di frutta a polpa bianca o di agrumi e sentori di brioche che si affermano con il tempo. L'affinamento detto «sur lattes» (con le bottiglie in posizione orizzontale) per almeno nove mesi contribuisce allo sviluppo degli aromi di brioche e alla complessità dei vini.

I vini frizzanti presentano un gusto piacevole e sono generalmente più vinosi dei vini spumanti.

Sapore

I vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica si contraddistinguono per le bollicine eleganti e cremose e per una spiccata opulenza legata alla maturazione necessaria alla loro elaborazione. Note di fiori bianchi e di frutta a polpa bianca concorrono a completare l'equilibrio gustativo e olfattivo di questo prodotto.

I vini frizzanti si distinguono per il ridotto tenore di anidride carbonica e per le bollicine più discrete, meno percettibili al palato.

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche*

—

*Caratteristiche analitiche*

| | |
|---|---|
| Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol) | — |
| Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol) | — |
| Acidità totale minima | — |
| Unità di acidità totale minima | — |
| Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro) | — |
| Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro) | — |

*Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche*

In caso di arricchimento del mosto, i vini spumanti e frizzanti presentano dopo la presa di spuma un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13 %.

I tenori di acidità volatile, acidità totale, anidride solforosa totale e anidride carbonica sono quelli stabiliti dalla legislazione dell'Unione europea per i vini spumanti e i vini frizzanti.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

## 7. **Pratiche di vinificazione**

### 7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica:

Pratica enologica specifica

Descrizione:

I vini spumanti o frizzanti sono prodotti mediante seconda fermentazione in bottiglia o mediante fermentazione unica per i vini spumanti. In caso di arricchimento del mosto, questi vini presentano dopo la presa di spuma un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13 %. I vini fermi presentano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale che non supera il 13 %. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione europea e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica:

Pratica colturale

Descrizione:

a) Densità di impianto. I vigneti presentano una densità minima d'impianto di 6 250 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari non superiore a 1,60 m, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,8 m. b) Norme di potatura — Le viti sono potate anteriormente al 1º maggio. — Per le viti potate corte (allevamento a ventaglio o in cordone di Royat), alla potatura non possono essere lasciate più di 85 800 gemme franche per ettaro e più di 13 gemme franche per ceppo in media, con un massimo di 15 gemme franche per ceppo, e ogni sperone può recare al massimo tre gemme franche. — Per le viti potate lunghe, alla potatura non possono essere lasciate più di 72 600 gemme franche per ettaro e più di 11 gemme franche per ceppo in media, con un massimo di 13 gemme franche per ceppo.

Pratica di vinificazione

Vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica

Tipo di pratica enologica:

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Descrizione:

La presa di spuma dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica ha luogo nelle seguenti condizioni: — la fermentazione inizia nei tini o nelle botti; — è controllata solo mediante l'uso del freddo; — l'inoculazione di lieviti è vietata; — è vietata l'aggiunta di sciroppo zuccherino; — è vietato l'uso di alginato di calcio o di sodio; — la presa di spuma è effettuata esclusivamente in bottiglie di vetro a partire da mosto parzialmente fermentato; — è vietato l'uso di sciroppo di dosaggio; — il volume perso alla sboccatura è sostituito con volume della stessa partita di vino.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini fermi

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 62 |
| Unità di resa massima | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini spumanti e frizzanti

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 75 |
| Unità di resa massima | ettolitri per ettaro |

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica

Resa massima

| | |
|---|---|
| Resa massima | 62 |
| Unità di resa massima | ettolitri per ettaro |

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Chenin B

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini fermi, così come la raccolta delle uve, la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti hanno luogo nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento di Indre-et-Loire (elenco stabilito secondo il codice geografico ufficiale del 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Legame con la zona geografica**

*Categoria di prodotti vitivinicoli*

1. Vino

*Sintesi del legame*

I vini sono prodotti esclusivamente a partire dal vitigno Chenin B: una varietà rustica il cui potenziale varia enormemente a seconda del tipo di suolo su cui è impiantato e che, nella zona geografica della denominazione di origine controllata «Montlouis-sur-Loire», è peraltro vicino al suo confine orientale di coltivazione nella Valle della Loira.

In linea con gli usi, la superficie parcellare delimitata per la raccolta delle uve comprende solo parcelle con suoli aventi un buon comportamento termico e idrico.

Queste condizioni offrono al vitigno Chenin B condizioni propizie a un'espressione originale ed elegante, ma impongono una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale produttivo, che si traduce nel divieto di utilizzare alcuni cloni e nella rigorosa gestione della vite.

I viticoltori di Montlouis si sono adattati alle esigenze del vitigno Chenin B e ne hanno fatto tesoro diversificando percorsi tecnici e tipologie di vini prodotti. I vini ottenuti sono più o meno ricchi di zuccheri fermentescibili a seconda del sito d'impianto, della gestione della vite e delle condizioni climatiche dell'annata. L'affinamento dei vini bianchi rafforza la loro complessità aromatica. Quando le condizioni climatiche di fine raccolta sono favorevoli, i vini «amabili» o «dolci» sono ottenuti da acini raccolti previa concentrazione mediante appassimento sulla pianta o acini interessati dalla muffa nobile per effetto della *Botrytis cinerea*.

La scelta delle parcelle per la coltivazione della vite, così come l'adattamento e poi la costanza delle pratiche di produzione, attuate nel tempo dalla comunità vitivinicola, sono altrettanti fattori che spiegano la qualità dei vini di «Montlouis-sur-Loire». La notorietà di questi vini si riflette nella loro costante commercializzazione, agevolata in origine dalla presenza dei fiumi Loira e Cher. Sulla scia, molto probabilmente, di scambi commerciali molto più antichi, nel XVI e nel XVII secolo i vini hanno iniziato a essere trasportati per via navigabile fino a Nantes e poi spediti verso il nord delle Fiandre e i Paesi Bassi. Da allora la loro reputazione non conosce battute d'arresto, tanto che nel 2010 se ne registra la vendita fuori dal territorio nazionale, con esportazioni in tutto il mondo.

*Categoria di prodotti vitivinicoli*

5. Vino spumante di qualità

*Sintesi del legame*

La produzione dei vini spumanti si colloca nello stesso contesto. Avendo notato che i vini imbottigliati in cantina avevano talvolta tendenza a fermentare nuovamente, i produttori di Montlouis hanno voluto imparare a gestire questo fenomeno dei cosiddetti «mousseux naturels» e sfruttarlo in produzione. Nascono così, a partire dal XIX secolo, i vini venduti come «frizzanti». Sfruttando le basi dell'enologia nascente, i primi tentativi di elaborazione di vini spumanti con metodo tradizionale iniziano negli anni Quaranta del XIX secolo. Il volgere del XX è caratterizzato da un trasferimento di competenze con il ricorso a specialisti del cosiddetto metodo «champenois». La presenza di

cantine scavate nel tufo ha rappresentato un fattore favorevole allo sviluppo dell'elaborazione di questi vini, che richiedono ampi spazi di stoccaggio e movimentazione in condizioni temperate. A partire dagli anni 2000, grazie alle loro competenze tecniche nella conduzione della vite e nella vinificazione, i viticoltori rilanciano l'elaborazione dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica: primo metodo utilizzato per ottenere vini frizzanti. Prodotti da uve perfettamente mature e con rese controllate e senza l'aggiunta di zuccheri in lavorazione, questi vini rispecchiano rigorosamente le condizioni dell'annata.

Forti dell'esperienza acquisita in oltre un secolo, i produttori di vini spumanti vantano oggi una perfetta padronanza della composizione delle loro partite di prodotto. L'affinamento detto «sur lattes» per almeno nove mesi contribuisce allo sviluppo degli aromi di brioche e alla complessità dei vini.

*Categoria di prodotti vitivinicoli*

8. Vino frizzante

*Sintesi del legame*

Nel 2008 i vigneti occupavano una superficie di 400 ettari – gestita da una cinquantina di viticoltori – metà della quale destinata alla produzione dei vini fermi (circa 6 000 ettolitri) e l'altra metà a quella dei vini spumanti o frizzanti (circa 9 600 ettolitri).

La produzione dei vini frizzanti si colloca nello stesso contesto. Avendo notato che i vini imbottigliati in cantina avevano talvolta tendenza a fermentare nuovamente, i produttori di Montlouis hanno voluto imparare a gestire questo fenomeno dei cosiddetti «mousseux naturels» e sfruttarlo in produzione. Nascono così, a partire dal XIX secolo, i vini venduti come «frizzanti». Sfruttando le basi dell'enologia nascente, i primi tentativi di elaborazione di vini spumanti con metodo tradizionale iniziano negli anni Quaranta del XIX secolo. Il volgere del XX è caratterizzato da un trasferimento di competenze con il ricorso a specialisti del cosiddetto metodo «champenois». La presenza di cantine scavate nel tufo ha rappresentato un fattore favorevole allo sviluppo dell'elaborazione di questi vini, che richiedono ampi spazi di stoccaggio e movimentazione in condizioni temperate. A partire dagli anni 2000, grazie alle loro competenze tecniche nella conduzione della vite e nella vinificazione, i viticoltori rilanciano l'elaborazione dei vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica: primo metodo utilizzato per ottenere vini frizzanti. Prodotti da uve perfettamente mature e con rese controllate e senza l'aggiunta di zuccheri in lavorazione, questi vini rispecchiano rigorosamente le condizioni dell'annata.

Forti dell'esperienza acquisita in oltre un secolo, i produttori di vini spumanti vantano oggi una perfetta padronanza della composizione delle loro partite di prodotto. L'affinamento detto «sur lattes» per almeno nove mesi contribuisce allo sviluppo degli aromi di brioche e alla complessità dei vini.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

*Titolo del requisito / della deroga*

Deroga relativa alla zona geografica

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini fermi, così come per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è costituita dal territorio dei seguenti comuni del dipartimento di Indre-et-Loire (elenco stabilito secondo il codice geografico ufficiale del 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

*Titolo del requisito / della deroga*

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

— Le menzioni facoltative sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. — Le dimensioni dei caratteri del nome geografico «Vin de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. — L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: — che si tratti di una località accatastata; — che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. I vini spumanti prodotti mediante fermentazione unica sono presentati obbligatoriamente con l'indicazione dell'annata.

**Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare**

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