C/2026/2445

2026 4 27

Geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos patvirtinto standartinio pakeitimo paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/2445)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Montlouis-sur-Loire“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-A0169-AM02 – 2026 2 9

1. **Produkto pavadinimas**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerijos Įmonių ekonominės ir aplinkosauginės veiklos rezultatų generalinis direktoratas (pranc. *Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises*)

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Prancūzijos valdžios institucijos pareiškė, kad pateikta paraiška atitinka reglamentų (ES) Nr. 1308/2013 ir 2024/1143 reikalavimus.

Šios specifikacijos pakeitimai yra Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje apibrėžti standartiniai pakeitimai.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

SGN „Montlouis-sur-Loire“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, dėl kurio keičiami geografine nuoroda žymimi produktai, jų pavadinimas, jų pavadinimo naudojimas ar jų kategorija;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine aplinka;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Ženklinimas

Aprašymas

SKVN „Montlouis-sur-Loire“ žymimų vynų gamintojų grupė nusprendė vynams pavadinti naudoti platesnį geografinį vienetą ir vietoje termino „Val de Loire“ vartoti terminą „Vin de Loire“.

Tai atitinka Luaros vynų gamintojų priimtas informavimo gaires.

Taip siekiama, kad ši tapatybė taptų aiškesnė ir geriau atitiktų Luaros baseino veiklos vykdytojų gaminamų vynų realijas.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vynų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Montlouis-sur-Loire“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-A0169-AM02 – 2026 2 9

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

8. Pusiau putojantis vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Neputojantys vynai

Juslinės savybės

Spalva

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Montlouis-sur-Loire“ žymimi baltieji neputojantys vynai.

Kvapas

Jauniems sausiems neputojantiems vynams būdingas vaisių ir gėlių aromatas. Juos brandinant gali atsiskleisti kitos švelnios natos, pvz., medaus.

Skonis

Apskritai, kai šiuose vynuose yra fermentuojamų cukrų, jie sudėtingesni ir tinkamesni ilgai laikyti. Neretai šiems vynams būdingas intensyvesnis egzotinių vaisių arba švelnesnis džiovintų vaisių aromatas, ilgainiui dažnai atsiskleidžia skrudintų migdolų arba svarainių natos.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Neputojančių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 %.

Po sodrinimo neputojančių vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %. Po išpilstymo fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis sausuose neputojančiuose vynuose yra ne didesnis kaip 5 g/l, o bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgštimi viename litre, yra ne daugiau kaip 2 gramais mažesnis nei fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis viename litre.

Lakiojo rūgštingumo, bendro sieros dioksido kiekio, anglies dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias neputojantiems vynams taikomuose ES teisės aktuose.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

Vynuogių produktas

Putojantys ir pusiau putojantys vynai

Juslinės savybės

Spalva

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Montlouis-sur-Loire“ žymimi baltieji putojantys ir pusiau putojantys vynai

Kvapas

Putojantys vynai, kuriems būdinga lengva nedidelė puta, dažnai pasižymi vaisių baltu minkštimu arba citrusinių vaisių natomis, o brandinant gali atsiskleisti sviestinės bandelės aromatas. Vynai brandinami su nuosėdomis mažiausiai 9 mėnesius, o tai leidžia atsiskleisti jų sviestinės bandelės aromatui ir sudėtingumui.

Apskritai šie malonaus skonio pusiau putojantys vynai pasižymi intensyvesnėmis vynams būdingomis savybėmis nei putojantys vynai.

Skonis

Vienos fermentacijos būdu gaminamiems putojantiems vynams būdingi švelnūs ir aptakūs burbuliukai. Akivaizdaus sodrumo suteikia šio vyno gamybai reikalingos sunokusios vynuogės. Subalansuotą šio produkto skonį ir kvapą papildo baltųjų gėlių ir vaisių baltu minkštimu natos.

Pusiau putojantys vynai išsiskiria nedidele anglies dioksido koncentracija ir švelnesniais burbuliukais, kurie gurkštelėjus beveik nejuntami.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo vienetas	—
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Jei misa buvo sodrinama cukrumi, susidarius burbuliukams putojančių ir pusiau putojančių vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %.

Lakiojo rūgštingumo, bendrojo rūgštingumo, bendro sieros dioksido kiekio, anglies dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias putojantiems ir pusiau putojantiems vynams taikomuose ES teisės aktuose.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

7.1. *Konkretūs vyno (-ų) gamybos metodai ir gamybai taikytini apribojimai*

Vyno gamybos metodas

—

Vynuogininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Putojantys arba pusiau putojantys vynai gaminami antrinės fermentacijos buteliuose būdu, o putojančių vynų atveju – vienos fermentacijos būdu. Jei misa buvo sodrinama cukrumi, po burbuliukų susidarymo visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %. Po sodrinimo neputojančių vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13 %. Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

Vyno gamybos metodas

—

Vynuogininkystės metodo rūšis

Auginimo praktika

Aprašymas

a) Vynuogyno tankumas. Mažiausias vynuogyno tankumas – 6 250 vynmedžių sodinių viename hektare, didžiausias atstumas tarp eilių – 1,60 m. Tarpai tarp sodinių toje pačioje eilėje negali būti mažesni kaip 0,8 m. b) Genėjimo taisyklės. Vynmedžiai genimi iki gegužės 1 d. – Kai vynmedžiai genimi taip, kad išliktų žemi (formuojant vėduoklę arba taikant cordon de Royat metodą), genint viename hektare paliekama ne daugiau kaip 85 800 pumpurų ir vidutiniškai 13 pumpurų ant sodinio, tačiau ne daugiau kaip 15 pumpurų ant sodinio ir ne daugiau kaip 3 pumpurus ant ūglio. – Kai vynmedžiai genimi taip, kad išliktų aukšti, genint viename hektare paliekama ne daugiau kaip 72 600 pumpurų ir vidutiniškai 11 pumpurų ant sodinio, tačiau ne daugiau kaip 13 pumpurų ant sodinio.

Vyno gamybos metodas

Vienos fermentacijos būdu gaminami putojantys vynai

Vynuogininkystės metodo rūšis

Vyno gamybai taikomi apribojimai

Aprašymas

Vienos fermentacijos būdu gaminamų putojančių vynų fermentacija vyksta šiomis sąlygomis: – fermentacija prasideda talpyklose arba statinėse; – ji valdoma išimtinai pasitelkiant šaltį; – draudžiama brandinti; – draudžiama pridėti *tirage liqueur*; – draudžiama naudoti kalcio arba natrio alginatą; – burbuliukai dėl iš dalies fermentuotos misos susidaro jau stikliniuose buteliuose; – draudžiama naudoti *expédition liqueur*; – dėl nupylimo prarastas tūris užpildomas tos pačios partijos vynu.

7.2. *Didžiausia išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Neputojantys vynai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	62
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Putojantys ir pusiau putojantys vynai

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	75
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitrai iš hektaro

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Vienos fermentacijos būdu gaminami putojantys vynai:

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	62
Didžiausios išeigos vienetas	hektolitrai iš hektaro

8. **Informacija apie vyninių vynuogių veislę (-es), iš kurios (-ių) gaminamas vynas (-ai)**

— ‘Chenin B’

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinę vietovę, kurioje imamas neputojantiems vynams naudojamų vynuogių derlius, užsiimama vyndaryste, šie vynai gaminami ir brandinami, taip pat imamas putojantiems ir pusiau putojantiems vynams naudojamų vynuogių derlius, užsiimama vyndaryste, šie vynai gaminami, brandinami ir išpilstomi į butelius, sudaro šios Endro ir Luaros departamento komunos (sąrašas sudarytas remiantis 2019 m. Oficialiuoju geografinių kodų registru): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produktų kategorija

1. Vynas

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

Vynai gaminami tik iš veislės ‘Chenin B’ vynuogių. Tai atspari veislė ir jos savybės priklauso nuo dirvožemio, kuriame auginami vynmedžiai. Be to, saugoma kilmės vietos nuoroda „Montlouis-sur-Loire“ žymimoje geografinėje vietovėje jos auginimo riba rytuose yra prie Luaros slėnio.

Atsižvelgiant į naudojimą, vynuogėms auginti skirtoje vietovėje įrengiami tik tie sklypai, kurių dirvožemiuose palaikoma tinkama drėgmė ir temperatūra.

Tokiomis aplinkybėmis sudaromos palankios sąlygos, kad vynuogių veislė ‘Chenin B’ galėtų išsiskirti ir subtiliai atsiskleisti, tačiau būtina užtikrinti geriausią augalo ir jo gamybos potencialo priežiūrą. To siekiama uždraudus tam tikrus augalo klonus ir griežtai valdant vynuogynus.

Monlui vyndariai prisitaikė prie vynuogių veislės ‘Chenin B’ auginimo reikalavimų ir jais pasinaudojo paįvairindami taikomus techninius metodus ir gaminamų vynų rūšis. Atsižvelgiant į augimo vietą, vynmedžių auginimo būdą ir oro sąlygas derliaus metais, pagamintuose vynuose yra palyginti daug fermentuojamų cukrų. Brandinant baltuosius vynus jų aromatas tampa sudėtingesnis. Kai oro sąlygos derliaus nuėmimo pabaigoje yra palankios, „švelnūs“ arba „saldūs“ vynai gaminami iš uogų, nuskintų po to, kai buvo paliktos džiūti ant vynmedžių, arba paveiktos pelėsio, kurį sukėlė Botrytis cinerea.

Vynmedžiams auginti skirtų sklypų pasirinkimas, vyndarių bendruomenės ilgainiui nustatytos gamybos paskirties pritaikymas ir nuoseklumas lemia „Montlouis-sur-Loire“ vynų kokybę. Jų žinomumą atspindi jų prekybos pastovumas, kurį iš pradžių lėmė Luara ir Šeras. Labai tikėtina, kad prekyba vyko jau daug anksčiau, o XVI–XVII a. vynai vandeniu buvo gabenami į Nantą ir paskui siunčiami toliau į Šiaurės Flandriją ir Nyderlandus. Nuo to laiko jų geras vardas ir toliau populiarėjo, o 2010 m. jie buvo parduodami už šalies teritorijos ribų arba eksportuojami po visą pasaulį.

Vynuogių produktų kategorija

5. Rūšinis putojantis vynas

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

Putojantys vynai gaminami tokiomis pat aplinkybėmis. Monlui vyndariai pastebėjo, kad rūsiuose į butelius išpilstytas vynas kartais imdavo vėl fermentuotis, taigi nusprendė suvaldyti šį natūralaus putojimo reiškinį ir juo pasinaudoti. Taigi vynai, tiekiami vartotojams kaip „putojantys“, pradėti gaminti XIX a. Remiantis besiformuojančios vyndarystės pagrindiniais principais, pirmųjų bandymų gaminti putojančius vynus tradiciniu būdu imtasi XIX a. 5-ajame dešimtmetyje. XX a. pradžioje buvo perimti Šampanės regiono specialistų įgūdžiai. Tuo metu tobulinti gamybą labai

padėjo tufe iškasti rūsiai, nes šiems vynams laikyti ir prižiūrėti reikia didelių erdvių, kuriose vyrauja vidutinė temperatūra. 2000 m., pasitelkdami savo techninį meistriškumą vynmedžių priežiūros ir vyndarystės srityje, vyndariai vėl ėmėsi putojančių vynų, gaunamų po vienos fermentacijos, gamybos. Tai buvo pirmasis putojančio vyno gamybos metodas. Šie vynai, gauti iš puikiai sunokusių vynuogių ir kontroliuojamo derliaus, nepridedant cukraus perdirbimo metu, visapusiškai atspindi derliaus sąlygas.

Sukaupę šimtmetį perkopusią patirtį vyno gamintojai puikiai įvaldė kiuvė ruošimo techniką. Vynai brandinami su nuosėdomis mažiausiai 9 mėnesius, o tai leidžia atsiskleisti jų sviestinės bandelės aromatui ir sudėtingumui.

Vynuogių produktų kategorija

8. Pusiau putojantis vynas

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

2008 m. vynuogynas užėmė 400 ha plotą, kurį valdė apie penkiasdešimt vynuogių augintojų. Pusė šio ploto skirta neputojantiems vynams gaminti (apie 6 000 hektolitrų), kita pusė – putojantiems arba pusiau putojantiems vynams gaminti (apie 9 600 hektolitrų).

Pusiau putojantys vynai gaminami tokiomis pat aplinkybėmis. Monlui vyndariai pastebėjo, kad rūsiuose į butelius išpilstytas vynas kartais imdavo vėl fermentuotis, taigi nusprendė suvaldyti šį natūralaus putojimo reiškinį ir juo pasinaudoti. Taigi vynai, tiekiami vartotojams kaip „putojantys“, pradėti gaminti XIX a. Remiantis besiformuojančios vyndarystės pagrindiniais principais, pirmųjų bandymų gaminti putojančius vynus tradiciniu būdu imtasi XIX a. 5-ajame dešimtmetyje. XX a. pradžioje buvo perimti Šampanės regiono specialistų įgūdžiai. Tuo metu tobulinti gamybą labai padėjo tufe iškasti rūsiai, nes šiems vynams laikyti ir prižiūrėti reikia didelių erdvių, kuriose vyrauja vidutinė temperatūra. 2000 m., pasitelkdami savo techninį meistriškumą vynmedžių priežiūros ir vyndarystės srityje, vyndariai vėl ėmėsi putojančių vynų, gaunamų po vienos fermentacijos, gamybos. Tai buvo pirmasis putojančio vyno gamybos metodas. Šie vynai, gauti iš puikiai sunokusių vynuogių ir kontroliuojamo derliaus, nepridedant cukraus perdirbimo metu, visapusiškai atspindi derliaus sąlygas.

Sukaupę šimtmetį perkopusią patirtį vyno gamintojai puikiai įvaldė kiuvė ruošimo techniką. Vynai brandinami su nuosėdomis mažiausiai 9 mėnesius, o tai leidžia atsiskleisti jų sviestinės bandelės aromatui ir sudėtingumui.

11. **Papildomi taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Su geografine vietove susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Arčiausiai esančią geografinę vietovę, kuri nustatyta pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą ir kurioje gaminami ir brandinami neputojantys vynai, taip pat gaminami, brandinami ir išpilstomi į butelius putojantys ir pusiau putojantys vynai, sudaro šios Endro ir Luaros departamento komunos (sąrašas sudarytas remiantis 2019 m. Oficialiuoju geografinių kodų registru): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

Pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 5 straipsnio 1 dalį, arčiausiai esanti vietovė – arčiausiai atitinkamos nustatytos vietovės esanti vietovė.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

– Neprivaloma informacija etiketėse užrašoma ne didesniu (nei aukštesniu, nei platesniu) šriftu nei dvigubas šrifto, kuriuo užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda, dydis. – Geografinė nuoroda „Vin de Loire“ užrašoma rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei 2/3 rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio. – Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų etiketėje gali būti nurodomas mažesnis geografinis vienetas, jeigu jis: – įtrauktas į kadastrą; – nurodytas derliaus deklaracijoje. Vienos fermentacijos būdu gaminamų putojančių vynų etiketėse turi būti nurodyti vynuogių derliaus metai.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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