C/2026/2445

27.4.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/2445)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Montlouis-sur-Loire”

ES atsauces numurs: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Montlouis-sur-Loire”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija, Uzņēmumu ekonomiskā un vidiskā snieguma ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Francijas iestādes uzskata, ka šis pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kas definēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ar ACVN "Montlouis-sur-Loire" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu; konkrēti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

Temats

Marķēšana

Apraksts

Produkta "Montlouis-sur-Loire" ražotāju grupa ir nolēmusi vīnu apzīmēšanai izmantot lielākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, apzīmējuma *Val de Loire* vietā izvēloties apzīmējumu *Vin de Loire*.

Šīs izmaiņas atbilst Luāras vīna ražotāju izraudzītajam komunikācijas virzienam.

Mērķis ir padarīt identitāti skaidrāku un to labāk saskaņot ar Luāras baseina ražotāju gatavoto vīnu faktisko raksturu.

☑ Grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Montlouis-sur-Loire"

ES atsauces numurs: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Montlouis-sur-Loire"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 iekļauto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

8. Pusdzirkstošais vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Nedzirkstošie vīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums “Montlouis-sur-Loire” attiecas uz nedzirkstošajiem baltvīniem.

Aromāts

Jauniem nedzirkstošajiem sausajiem vīniem ir augļu un ziedu aromāts. Ar laiku vīnos var veidoties maigas, piemēram, medus, notis.

Garša

Tā kā tajos ir fermentējamie cukuri, tiem kopumā ir daudzveidīgāka buķete un lielāks uzglabāšanas potenciāls. Tāpēc vīnos nereti jūtamas bagātīgākas eksotisko augļu notis vai maigākas žāvētu augļu notis, un ar laiku bieži vien parādās grauzdētu mandeļu vai cidoniju notis.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Nedzirkstošo vīnu minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 11 %.

Nedzirkstošo vīnu kopējā spirta tilpumkoncentrācija pēc bagātināšanas nepārsniedz 13 %. Pēc iepakošanas ar jēdzienu “sausais” apzīmēto nedzirkstošo vīnu fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 5 gramus uz litru, bet vīnskābes gramos uz litru izteiktais kopējais skābums nav zemāks par fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturu vairāk kā par 2 gramiem.

Gaistošā skābuma saturs, kopējais sēra dioksīda saturs un oglekļa dioksīda saturs ir norādīts ES tiesību aktos, kas attiecas uz nedzirkstošajiem vīniem.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums “Montlouis-sur-Loire” attiecas tikai uz dzirkstošajiem un pusdzirkstošajiem baltvīniem.

Aromāts

Dzirkstošajiem vīniem, kuriem ir smalkas un vieglas putas, nereti raksturīgas tādu augļu notis, kuriem ir balts mīkstums, vai citrusaugļu notis un briošas aromāta nianse, kas ar laiku kļūst izteiktāka. Vismaz deviņus mēnešus ilga vīnu kopšana guļus palīdz veidoties briošas aromātam un daudzveidīgajai buķetei.

Pusdzirkstošie vīni ir patīkami un kopumā pilnmiesīgāki nekā dzirkstošie vīni.

Garša

Šiem vienraudzējuma dzirkstošajiem vīniem raksturīgi izsmalcināti, krēmīgi burbuļi. Jūtama izteikti bagātīga garša, kas saistīta ar šā vīna ražošanai nepieciešamo vīnogu gatavību. Baltu ziedu nianses un tādu augļu nianses, kuriem ir balts mīkstums, veido šā produkta garšas un smaržas līdzsvaru.

Pusdzirkstošie vīni atšķiras ar mazāku ogļskābās gāzes saturu un neuzkrītošākiem, maigākiem burbulīšiem.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	—
Minimālais kopējais skābums:	—
Minimālā kopējā skābuma vienība:	—
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu kopējā spirta tilpumkoncentrācija pēc otrējās raudzēšanas, ja veikta vīnogu misas bagātināšana, nepārsniedz 13 %.

Gaistošā skābuma saturs, kopējais skābums, kopējais sēra dioksīda un oglekļa dioksīda saturs ir norādīts ES tiesību aktos, kas attiecas uz dzirkstošajiem un pusdzirkstošajiem vīniem.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Dzirkstošie vai pusdzirkstošie vīni jāražo, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelē vai – dzirkstošo vīnu gadījumā – raudzējot tikai vienu reizi. Pēc otrējās raudzēšanas, ja veikta vīnogu misas bagātināšana, to kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 13 %. Nedzirkstošo vīnu kopējā spirta tilpumkoncentrācija pēc bagātināšanas nepārsniedz 13 %. Bez minētajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā jāievēro arī attiecīgās prasības, kas minētas ES tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

a) Stādījumu biezība. Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 6 250 vīnogulāji uz hektāru, bet atstatums starp rindām nedrīkst pārsniegt 1,60 metrus. Attālums starp vīnogulājiem vienā rindā ir vismaz 0,8 metri. b) Apgriešanas noteikumi. – Vīnogulājus apgriež pirms 1. maija. – Vīnogulājiem, ko apgriež, izmantojot īsās apgriešanas paņēmienu (vēdekļveidā vai veidojot Ruajā [*Royat*] kordonu), apgriežot atstāj ne vairāk kā 85 800 vīnstīgu pumpuru uz hektāru jeb vidēji 13 (kopā ne vairāk kā 15) vīnstīgu pumpurus uz katra vīnogulāja un uz katra īsi apgriezta augļzara – ne vairāk kā 3 vīnstīgu pumpurus. – Attiecībā uz vīnogulājiem, ko apgriež, izmantojot garās apgriešanas paņēmienu, – uz katra vīnogulāja atstāto vīnstīgu pumpuru skaits nedrīkst pārsniegt 72 600 vīnstīgu pumpuru uz hektāru jeb vidēji 11 (kopā ne vairāk kā 13) vīnstīgu pumpurus uz katra vīnogulāja.

Vīndarības metode

Vienraudzējuma dzirkstošie vīni

Vīndarības metodes veids

Vīndarības ierobežojums

Apraksts

Otrējā raudzēšana vienraudzējuma dzirkstošajiem vīniem jāveic atbilstoši šiem nosacījumiem: – rūgšana sākas tvertnēs vai mucās, – to kontrolē, izmantojot tikai dzesēšanu, – inokulācija ar raugiem ir aizliegta, – vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošana ir aizliegta, – kalcija vai nātrija alginmāta pievienošana ir aizliegta, – otrējā rūgšana drīkst notikt tikai stikla pudelēs, izmantojot daļēji norūgušu misu, – beidzamā saldinātāja izmantošana ir aizliegta, – nogulšņu izsviešanas zudumus aizvieto ar tās pašas vīna partijas vīnu.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Nedzirkstošie vīni

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	62
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	75
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Vienraudzējuma dzirkstošie vīni

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	62
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— "Chenin B"

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Nedzirkstošajiem vīniem paredzēto vīnogu ražu novāc, šos vīnus vinificē, gatavo un kopj un pusdzirkstošajiem vīniem paredzēto vīnogu ražu novāc, šos vīnus vinificē, gatavo, kopj un pilda pudelēs šādu pašvaldību teritorijā, kuras atrodas Endras un Luāras [*Indre-et-Loire*] departamentā (saraksts izveidots, balstoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2019. gada redakciju): *Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau*.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Šos vīnus ražo tikai no šķirnes "Chenin B" vīnogām. Tā ir izturīga šķirne, tāpēc tās potenciāls var būt ļoti daudzveidīgs atkarībā no tās augsnes veida, kurā vīnogulāji iestādīti; turklāt aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Montlouis-sur-Loire" aptvertajā ģeogrāfiskajā apgabalā šīs šķirnes vīnogulāji Luāras ielejā aug tuvu attiecīgā apgabala austrumu robežai.

Labi izveidotajā zemesgabalu apgabalā, kas paredzēts vīnogu ražas iegūšanai, ir ietverti tikai tie zemesgabali, kuros ir labi ūdens un siltuma apstākļi.

Šie iemesli rada labvēlīgus apstākļus šķirnes "Chenin B" oriģinālām un izsmalcinātām izpausmēm. Taču to dēļ ir nepieciešama auga un tā ražošanas potenciāla optimāla pārvaldība, kā rezultātā ir aizliegti daži kloni un ieviesti stingri vīnogulāju audzēšanas nosacījumi.

Šā apgabala vīnkopji ir pielāgojušies šķirnes "Chenin B" prasībām un to izmanto, dažādojot tehniskos procesus un ražoto vīnu veidus. Atkarībā no atrašanās vietas, vīnogulāju kopšanas veida un klimatiskajiem apstākļiem vīnogu ražas gadā saražotajiem vīniem ir lielāks vai mazāks fermentējamo cukuru saturs. Baltvīnu kopšana pastiprina daudzveidīgo aromātu buķeti. Ja ražas novākšanas beigās ir labvēlīgi klimatiskie apstākļi, pussaldos ("moelleux") vai saldos ("doux") vīnus gatavo no ogām, kuras ievāktas pēc tam, kad tās cukuru koncentrācijas paaugstināšanai ir bijušas atstātas žūt uz vīnogulāja vai kad vīnogas ir skārusi cēlā puve, ko ierosinājusi *Botrytis cinerea*.

"Montlouis-sur-Loire" vīnu kvalitātes pamatā ir vīnogulāju audzēšanai izraudzītie zemesgabali, pielāgošanās vīnkopju kopienas gadu gaitā ieviestajām ražošanas metodēm un to pastāvīga izmantošana. Par to reputāciju liecina to pastāvīgā tirdzniecība, ko jau sākotnēji veicinājis Luāras un Šēras upes tuvums. Visticamāk, turpinot daudz senāk uzsāktus sakarus, 16. un 17. gadsimtā šos vīnus pa ūdensceļiem veda uz Nanti [*Nantes*] un no turienes pārsūtīja uz Flandrijas ziemeļiem un Nīderlandi. Kopš tā laika šo vīnu slava ir tikai augusi, un 2010. gadā tos sāka pārdot ārpus valsts teritorijas un eksportēt visā pasaulē.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Dzirkstošos vīnus ražo tādos pašos apstākļos. Konstatējuši, ka vīns pēc iepildīšanas pudelēs dažkārt vīna pagrabā uzrūgst no jauna, *Montlouis* apgabala vīnkopji nolēma, ka būtu vērtīgi prast gan pārvaldīt šo "dabiski dzirkstošo vīnu" rašanās procesu, gan to izmantot savā labā. Tādējādi 19. gadsimtā parādījās vīni, kurus patērētājam piedāvāja kā "dzirkstošos" vīnus. Izmantojot augošo izpratni par vīndarību, 19. gadsimta 40. gados parādījās pirmie mēģinājumi ražot dzirkstošo vīnu pēc tradicionālās metodes. 19. gadsimta beigās un 20. gadsimta sākumā, pēc

vēršanās pie Šampaņas speciālistiem, sākās speciālo zināšanu nodošana. Tufā izcirstu pagrabu pieejamība kļuva par vienu no faktoriem, kas palīdzēja pilnveidot šo vīnu ražošanu, kuras īstenošanai ir nepieciešamas plašas vīna glabāšanas un apstrādes telpas ar mērenu temperatūru. 21. gadsimta sākumā vīndari, liekot lietā savas tehniskās prasmes attiecībā uz vīnogulājiem un vinifikāciju, atsāka vienraudzējuma (kas ir pirmā dzirkstošo vīnu ražošanā izmantotā metode) dzirkstošo vīnu ražošanu. Šajos vīnos, kurus ražo no ideālas gatavības pakāpes un kontrolēta ražas iznākuma vīnogām, vīna darīšanas procesā nepievienojot cukurus, precīzi atspoguļojas vīnogu ražas gada apstākļu ietekme.

Balstoties uz pieredzi, kas krāta vairāk nekā gadsimtu, ražotāji nu ir perfekti izkopuši kupāžas mākslu šo dzirkstošo vīnu gatavošanai. Vismaz deviņus mēnešus ilga vīnu kopšana guļus palīdz veidoties briošas aromātam un daudzveidīgajai buķetei.

Vīnkopības produkta kategorija

8. Pusdzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

2008. gadā šo vīndārzu platība bija 400 hektāru, un tos izmantoja aptuveni 50 vīnkopji. Puse šīs platības paredzēta nedzirkstošo vīnu ražošanai (aptuveni 6 000 hektolitru) un otra puse – dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanai (aptuveni 9 600 hektolitru).

Pusdzirkstošos vīnus ražo tādos pašos apstākļos. Konstatējuši, ka vīns pēc iepildīšanas pudelēs dažkārt vīna pagrabā uzrūgst no jauna, *Montlouis* apgabala vīnkopji nolēma, ka būtu vērtīgi prast gan pārvaldīt šo "dabiski dzirkstošo vīnu" rašanās procesu, gan to izmantot savā labā. Tādējādi 19. gadsimtā parādījās vīni, kurus patērētājam piedāvāja kā "dzirkstošos" vīnus. Izmantojot augošo izpratni par vīndarību, 19. gadsimta 40. gados parādījās pirmie mēģinājumi ražot dzirkstošo vīnu pēc tradicionālās metodes. 19. gadsimta beigās un 20. gadsimta sākumā, pēc vēršanās pie Šampaņas speciālistiem, sākās speciālo zināšanu nodošana. Tufā izcirstu pagrabu pieejamība kļuva par vienu no faktoriem, kas palīdzēja pilnveidot šo vīnu ražošanu, kuras īstenošanai ir nepieciešamas plašas vīna glabāšanas un apstrādes telpas ar mērenu temperatūru. 21. gadsimta sākumā vīndari, liekot lietā savas tehniskās prasmes attiecībā uz vīnogulājiem un vinifikāciju, atsāka vienraudzējuma (kas ir pirmā dzirkstošo vīnu ražošanā izmantotā metode) dzirkstošo vīnu ražošanu. Šajos vīnos, kurus ražo no ideālas gatavības pakāpes un kontrolēta ražas iznākuma vīnogām, vīna darīšanas procesā nepievienojot cukurus, precīzi atspoguļojas vīnogu ražas gada apstākļu ietekme.

Balstoties uz pieredzi, kas krāta vairāk nekā gadsimtu, ražotāji nu ir perfekti izkopuši kupāžas mākslu šo dzirkstošo vīnu gatavošanai. Vismaz deviņus mēnešus ilga vīnu kopšana guļus palīdz veidoties briošas aromātam un daudzveidīgajai buķetei.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Atkāpe par ģeogrāfisko apgabalu

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Tiešās apkaimes apgabalu, kas, pieļaujot atkāpi, noteikts nedzirkstošo vīnu vinifikācijai, gatavošanai un kopšanai un dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu vinifikācijai, gatavošanai, kopšanai un pildīšanai pudelēs, veido šādu pašvaldību teritorija, kuras atrodas Endras un Luāras departamentā (saraksts izveidots, balstoties uz Administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora 2019. gada redakciju): *Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.*

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punktu tiešās apkaimes apgabals atbilst apgabalam, kas atrodas attiecīgā noteiktā apgabala tiešā tuvumā.

Prasības/atkāpes temats

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Citas prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

– Fakultatīvās norādes marķējumā norāda ar burtiem, kuru augstums un platums nav vairāk kā divas reizes lielāks par to burtu augstumu un platumu, kādi izmantoti aizsargātā cilmes vietas nosaukuma atveidei. – Ģeogrāfiskajam nosaukumam *Val de Loire* izmantotie burti ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielāki par divām trešdaļām no burtiem, kādi izmantoti, atveidojot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu. – Ar šo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, ja: – tā ir reģistrēta vieta, – šis nosaukums ir ierakstīts ražas deklarācijā. Vienraudzējuma dzirkstošajiem vīniem jānorāda arī vīnogu ražas gads.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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