C/2026/2445

27.4.2026

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/2445)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Montlouis-sur-Loire"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Isem il-prodott**

Montlouis-sur-Loire

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☑ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità tal-Istat Membru li tikkomunika l-emenda standard**

Isem

Il-Ministeru għall-Agrikoltura u għas-Sovranità tal-Ikel, id-Direttorat Ġenerali għall-Prestazzjoni Ekonomika u Ambjentali tal-Intrapriżi

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-awtoritajiet Franċiżi jiddikjaraw li t-talba ppreżentata tikkonforma mar-rekwiżiti tar-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013 u 2024/1143.

L-emendi ta' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard skont id-definizzjoni stabbilita fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

L-applikazzjoni għall-emenda tad-DOP Montlouis-sur-Loire ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, jiġifieri:

(a) ma tinkludix tibdil fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-prodotti jew fil-kategorija tal-prodotti dežinjati mill-indikazzjoni ġeografika;

(b) ma tissograx li xxejjen ir-rabta mal-ambjent ġeografiku;

(c) ma tinvolvix restrizzjonijiet ġodda fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li t-talba hija għal emenda "standard".

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

Titlu

Tikkettar

Deskrizzjoni

Għalhekk, il-grupp ta' produtturi tad-denominazzjoni Montlouis-sur-Loire ddeċieda li jiddežinja l-inbejjed permezz ta' unità ġeografika usa', billi adotta t-terminu "Vin de Loire" minflok "Val de Loire".

Din il-bidla timxi mal-istrateġiji ta' komunikazzjoni adottati mill-produtturi tal-inbejjed tal-Loire.

L-għan huwa li din l-identità tkun tista' tinqara aħjar u tkun allinjata aħjar mar-realtà tal-inbejjed prodotti mill-operaturi fil-baċir.

☑ L-emenda taffettwa d-dokument uniku

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi tal-inbejjed

"Montlouis-sur-Loire"

Numru ta' referenza tal-UE: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Isem/Ismijiet**

Montlouis-sur-Loire

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☑ DOP

☐ IĠP

☐ IĠ

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Franza

4. **Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143**

2204 — inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

5. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli kif elenkati fil-Parti II tal-Anness VII tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013**

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalità

8. Inbid semifrizzanti

6. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

Prodott tad-dwieli

Inbejjed bla gass

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Montlouis-sur-Loire hija riżervata għall-inbejjed bla gass bojod.

Aroma

L-inbejjed bla gass nexfin ikollhom aromi ta' frott u ta' fjuri qabel ma jimmaturaw, li jistgħu, waqt il-proċess tal-maturazzjoni, jiżviluppaw f'noti delikati, bħall-għasel.

Togħma

Meta jkollhom zokkor fermentabbli, il-kumplessità tagħhom u l-potenzjal taż-żamma tagħhom ġeneralment ikunu akbar. Noti aktar eżuberanti ta' frott eżotiku, jew noti aktar ħelwin ta' frott imnixxef, mhumiex rari, u noti ta' lewż inkaljat jew ta' sfarġel spiss joħorġu maż-żmien.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	—
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

L-inbejjed bla gass ikollhom qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 11 %.

Wara l-arrikkiment, l-inbejjed bla gass ma jridux jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 %. L-inbejjed bla gass ikklassifikati bħala "nexfin" irid ikollhom, wara li jsir l-imballaġġ, kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' 5 g jew inqas għal kull litru u kontenut ta' aċidità totali, espressa fi grammi ta' aċidu tartariku għal kull litru, li ma jkunx aktar minn 2 g għal kull litru inqas mill-kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju).

Il-kontenut ta' aċidità volatili, tad-diossidu tal-kubrit totali u tad-diossidu tal-karbonju huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni Ewropea għall-inbejjed bla gass.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

Prodott tad-dwieli

Inbejjed spumanti u semifrizzanti

Karatteristiċi organolettiċi

Apparenza viżiva

Id-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Montlouis-sur-Loire hija riżervata għall-inbejjed spumanti u semifrizzanti bojod.

Aroma

L-inbejjed spumanti, b'ragħwa fina u ħafifa, ħafna drabi jkunu kkaratterizzati minn noti ta' frott tal-polpa bajda jew frott taċ-ċitru, kif ukoll minn togħma ta' brioche li tafferma ruħha maż-żmien. Il-maturazzjoni fuq twavel għal mill-inqas 9 xhur tikkontribwixxi għall-iżvilupp tal-aromi ta' brioche u l-kumplessità tal-inbejjed.

L-inbejjed semifrizzanti huma pjaċevoli, u ġeneralment ikollhom aktar togħma ta' nbid mill-inbejjed spumanti.

Togħma

L-inbejjed spumanti b'fermentazzjoni unika huma kkaratterizzati minn bżieżaq eleganti u kremużi. Tista' tintiegħem ċertu rikkezza relatata mal-maturità meħtieġa għall-produzzjoni tagħhom. Il-fjuri bojod u l-frott tal-polpa bajda jikkomplementaw il-bilanċ tat-togħma u tar-riħa ta' dan il-prodott.

L-inbejjed semifrizzanti huma kkaratterizzati minn kontenut aktar baxx ta' diossidu tal-karbonju u bżieżaq aktar diskreti u inqas preżenti fil-ħalq.

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi organolettiċi

—

Karatteristiċi analitiċi

Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):	—
Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum):	—
Aċidità totali minima:	—
Unità ta' aċidità totali minima:	—
Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru):	—
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):	—

Informazzjoni addizzjonali dwar il-karatteristiċi analitiċi

Wara l-fermentazzjoni sekondarja, l-inbejjed spumanti u semifrizzanti li l-most tagħhom jiġi arrikkit ma jaqbżux il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 %.

Il-kontenut tal-aċidità volatili, tal-aċidità totali, tad-diossidu tal-kubrit totali u tad-diossidu tal-karbonju huwa dak stabbilit fil-leġiżlazzjoni Ewropea għall-inbejjed spumanti u semifrizzanti.

☑ Kwalunkwe karatteristika analitika li mhijiex indikata f'din it-taqsima hija fil-limiti stipulati mil-leġiżlazzjoni applikabbli tal-UE.

7. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

7.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew l-inbejjed u r-restrizzjonijiet rilevanti għall-produzzjoni tagħhom*

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika:

Prattika enoloġika speċifika

Deskrizzjoni:

L-inbejjed spumanti jew semifrizzanti jiġu ppreparati permezz ta' fermentazzjoni sekondarja fil-fliexken u l-inbejjed spumanti permezz ta' fermentazzjoni unika. Wara l-fermentazzjoni sekondarja, ma jridux jaqbżu, jekk il-most jiġi arrikkit, il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 %. Wara l-arrikkiment, l-inbejjed bla gass ma jridux jaqbżu l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum ta' 13 %. Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, fir-rigward tal-prattiki enoloġiċi użati, l-inbejjed iridu jikkonformaw mal-obbligi stabbiliti fil-livell Komunitarju kif ukoll fil-kodiċi rurali u tas-sajd marittimu.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

—

Tip ta' prattika enoloġika:

Prattika tal-kultivazzjoni

Deskrizzjoni:

a) — Densità tat-tħawwil — Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 6 250 pjanta għal kull ettaru, bi spazju ta' mhux aktar minn 1,60 metru bejn il-flanni. Il-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann ma tistax tkun inqas minn 0,8 metri. (b) — Regoli dwar iż-żbir — Id-dwieli jinżabru qabel l-1 ta' Mejju. – Fil-każ tad-dwieli li ssirilhom żabra qasira (forma ta' mrewħa jew bil-metodu cordon de Royat), l-għadd ta' għejun li jistgħu jinżabru ma jistax jaqbeż il-85 800 għajn għal kull ettaru, u t-13-il għajn għal kull pjanta bħala medja, b'massimu ta' 15-il għajn għal kull pjanta, b'massimu ta' 3 għejun għal kull difer. — Fil-każ tad-dwieli li ssirilhom żabra twila, l-għadd ta' għejun li jistgħu jinżabru ma jistax jaqbeż it-72 600 għajn għal kull ettaru u l-11-il għajn għal kull pjanta bħala medja, b'massimu ta' 13-il għajn għal kull pjanta.

Prattika tal-produzzjoni tal-inbid

Spumanti b'fermentazzjoni unika

Tip ta' prattika enoloġika:

Restrizzjoni applikabbli għall-produzzjoni tal-inbid

Deskrizzjoni:

Il-fermentazzjoni sekondarja tal-inbejjed spumanti prodotti permezz ta' fermentazzjoni unika titwettaq skont il-kundizzjonijiet li ġejjin: — il-fermentazzjoni tibda f'tankijiet jew fi btieti; — hija kkontrollata biss bl-użu tal-kesħa; — l-użu tal-ħmira huwa pprojbit; — iż-żieda ta' likur zokkri hija pprojbita; — l-użu ta' alġinati tal-kalċju jew tas-sodju huwa pprojbit; — il-fermentazzjoni sekondarja ssir biss fi fliexken tal-ħġieġ mill-most parzjalment iffermentat; — l-użu ta' likur tad-dożaġġ huwa pprojbit; — il-volum mitluf waqt l-isbokkament irid jiġi sostitwit mill-istess lott ta' nbid.

7.2. *Rendimenti massimi*

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Inbejjed bla gass

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	62
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitru għal kull ettaru

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Inbejjed spumanti u semifrizzanti

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	75
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitru għal kull ettaru

L-inbejjed/il-kategoriji/il-varjetajiet/it-tipi kollha

Inbejjed spumanti ppreparati permezz ta' fermentazzjoni unika

Rendiment massimu:

Rendiment massimu:	62
Unità ta' rendiment massimu:	ettolitru għal kull ettaru

8. **Indikazzjoni tal-varjetà jew tal-varjetajiet ta' għeneb tal-inbid li minnhom jiġi prodott l-inbid jew jiġu prodotti l-inbejjed**

— Chenin B

9. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika definita**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, u l-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed bla gass, u l-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, u l-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-imballaġġ tal-inbejjed spumanti u semifrizzanti jsiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment ta' Indre-et-Loire (lista mfassla abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tas-sena 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Rabta maż-żona ġeografika**

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

1. Inbid

Sommarju tar-rabta

L-inbejjed huma prodotti esklużivament mill-varjetà Chenin B, varjetà rustika li l-potenzjal tagħha jvarja ħafna skont in-natura tal-ħamrija li tkun imħawla fiha u li, barra minn hekk, fiż-żona ġeografika tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Montlouis-sur-Loire, hija qrib il-limiti lejn il-Lvant tal-kultivazzjoni tagħha fil-wied tal-Loire.

B'riflessjoni tal-prattiki, iż-żona tal-irqajja' art definita għall-ħsad tal-għeneb tinkludi biss dawk l-irqajja' art fejn il-ħamrija jkollha mġiba idrika u termali tajba.

Dawn is-sitwazzjonijiet joffru lill-varjetà Chenin B kundizzjonijiet favorevoli għal espressjoni oriġinali u eleganti, iżda jimponu ġestjoni ottimali tal-pjanta u l-potenzjal tal-produzzjoni tagħha permezz tal-projbizzjoni ta' ċerti kloni u t-tħarriġ strett tad-dielja.

Il-vitikulturi ta' Montlouis adattaw għar-rekwiżiti tal-varjetà Chenin B u bbenefikaw minnha billi ddiversifikaw l-itinerarji tekniċi u t-tipi ta' nbejjed prodotti. Skont il-post tat-tħawwil, it-tħarriġ tad-dielja u l-kundizzjonijiet klimatiċi tal-vendemmja, l-inbejjed prodotti se jkollhom livelli varjabbli ta' zokkor fermentabbli. Il-maturazzjoni tal-inbejjed bojod iżżid il-kumplessità aromatika tagħhom. Meta l-kundizzjonijiet klimatiċi fi tmiem il-ħsad ikunu favorevoli, l-inbejjed "ħelwin mezzana" jew "ħelwin" jiġu prodotti minn frott artab maħsud ladarba jiġi kkonċentrat permezz ta' tqaddid fuq iz-zokk, jew jiġu affettwati minn taħsir nobbli bl-azzjoni tal-*Botrytis cinerea*.

L-għażla tal-irqajja' art għall-kultivazzjoni tad-dwieli, l-adattament u l-prattiki ta' produzzjoni kostanti implimentati mill-komunità tal-vitikultura maż-żmien jispjegaw il-kwalità tal-inbejjed Montlouis-sur-Loire. Il-fama tagħhom hija riflessa fil-permanenza tal-kummerċ tagħhom, oriġinarjament iffaċilitat mix-Xmara Loire u x-Xmara Cher. X'aktarx, minħabba l-kummerċ ħafna aktar antik fis-sekli sittax u sbatax, l-inbejjed kienu jiġu ttrasportati bl-ilma lejn Nantes imbagħad jintbagħtu lura lejn it-Tramuntana ta' Flanders u n-Netherlands. Minn dak iż-żmien 'l hawn, ir-reputazzjoni tagħhom ma waqfitx tikber, u fl-2010 bdew jiġu kkummerċjalizzati barra mill-pajjiż jew esportati madwar id-dinja kollha.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

5. Inbid spumanti ta' kwalità

Sommarju tar-rabta

Il-produzzjoni tal-inbejjed spumanti ssir fl-istess kuntest. Peress li ġie osservat li l-inbejjed ibbottiljati fil-kantini kultant kellhom it-tendenza li jerġgħu jiffermentaw, il-vitikulturi ta' Montlouis xtaqu jikkontrollaw u jieħdu vantaġġ minn dan il-fenomenu ta' "nbejjed spumanti naturali". Għalhekk, l-inbejjed offruti lill-konsumaturi bħala "semifrizzanti" tfaċċaw fis-seklu dsatax. Abbażi tal-prinċipji enoloġiċi bażiċi emerġenti, l-ewwel tentattivi tal-produzzjoni tal-inbejjed spumanti bil-metodu tradizzjonali bdew fis-snin 1840. Fil-bidu tas-seklu għoxrin seħħ trasferiment tal-ħiliet, bl-involviment ta' speċjalisti tar-reġjun ta' Champagne. Il-preżenza ta' kantini mħaffra fil-blat

tat-tip "tuffeau" hija fattur favorevoli għall-iżvilupp tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, li jeħtieġu żoni kbar b'temperatura kkontrollata għall-ħażna u l-immaniġġjar. Mis-snin 2000, bis-saħħa tal-għarfien tekniku dwar id-dwieli u l-vinifikazzjoni li kellhom, il-vitikulturi reġgħu qabdu jipproduċu l-inbejjed spumanti permezz ta' fermentazzjoni unika, jiġifieri l-ewwel metodu użat għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Prodotti minn għeneb kompletament misjur u rendimenti kontrollati, mingħajr iż-żieda ta' zokkor matul l-ipproċessar, dawn l-inbejjed jirriflettu strettament il-kundizzjonijiet tal-vendemmja.

B'aktar minn seklu ta' esperjenza, il-produtturi tal-inbejjed spumanti issa pperfezzjonaw l-għarfien tagħhom dwar it-taħlit biex jipproduċu dawn l-inbejjed. Il-maturazzjoni fuq twavel għal mill-inqas 9 xhur tikkontribwixxi għall-iżvilupp tal-aromi ta' brioche u l-kumplessità tal-inbejjed.

Kategorija ta' prodotti tad-dwieli

8. Inbid semifrizzanti

Sommarju tar-rabta

Fl-2008, iż-żona tal-vitikultura kienet tkopri 400 ettaru, b'madwar 50 vitikultur. Nofs din iż-żona hija maħsuba għall-produzzjoni tal-inbejjed bla gass (madwar 6 000 ettolitru) u n-nofs l-ieħor għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti jew semifrizzanti (madwar 9 600 ettolitru).

Il-produzzjoni tal-inbejjed semifrizzanti ssir fl-istess kuntest. Peress li ġie osservat li l-inbejjed ibbottiljati fil-kantini kultant kellhom it-tendenza li jerġgħu jiffermentaw, il-vitikulturi ta' Montlouis xtaqu jikkontrollaw u jieħdu vantaġġ minn dan il-fenomenu ta' "nbejjed spumanti naturali". Għalhekk, l-inbejjed offruti lill-konsumaturi bħala "semifrizzanti" tfaċċaw fis-seklu dsatax. Abbażi tal-prinċipji enoloġiċi bażiċi emerġenti, l-ewwel tentattivi tal-produzzjoni tal-inbejjed spumanti bil-metodu tradizzjonali bdew fis-snin 1840. Fil-bidu tas-seklu għoxrin seħħ trasferiment tal-ħiliet, bl-involviment ta' speċjalisti tar-reġjun ta' Champagne. Il-preżenza ta' kantini mħaffra fil-blat tat-tip "tuffeau" hija fattur favorevoli għall-iżvilupp tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed, li jeħtieġu żoni kbar b'temperatura kkontrollata għall-ħażna u l-immaniġġjar. Mis-snin 2000, bis-saħħa tal-għarfien tekniku dwar id-dwieli u l-vinifikazzjoni li kellhom, il-vitikulturi reġgħu qabdu jipproduċu l-inbejjed spumanti permezz ta' fermentazzjoni unika, jiġifieri l-ewwel metodu użat għall-produzzjoni tal-inbejjed spumanti. Prodotti minn għeneb kompletament misjur u rendimenti kontrollati, mingħajr iż-żieda ta' zokkor matul l-ipproċessar, dawn l-inbejjed jirriflettu strettament il-kundizzjonijiet tal-vendemmja.

B'aktar minn seklu ta' esperjenza, il-produtturi tal-inbejjed spumanti issa pperfezzjonaw l-għarfien tagħhom dwar it-taħlit biex jipproduċu dawn l-inbejjed. Il-maturazzjoni fuq twavel għal mill-inqas 9 xhur tikkontribwixxi għall-iżvilupp tal-aromi ta' brioche u l-kumplessità tal-inbejjed.

11. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Deroga b'rabta maż-żona ġeografika

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Deroga dwar il-produzzjoni fiż-żona ġeografika definita

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

Iż-żona fil-viċinanza immedjata, iddefinita b'deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed bla gass, u l-vinifikazzjoni, il-produzzjoni, il-maturazzjoni u l-imballaġġ tal-inbejjed spumanti u semifrizzanti, tikkonsisti mit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fid-dipartiment ta' Indre-et-Loire (lista mfassla abbażi tal-kodiċi ġeografiku uffiċjali tas-sena 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

F'konformità mal-Artikolu 5(1) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33, iż-żona fil-viċinanza immedjata tikkorrispondi għal żona fil-viċinanza immedjata ta' dik iż-żona definita inkwistjoni.

Titolu tar-rekwiżit/tad-deroga

Dispożizzjonijiet addizzjonali marbuta mat-tikkettar

Qafas legali

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit/deroga ulterjuri

Dispożizzjonijiet addizzjonali marbuta mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit/tad-deroga

— It-termini fakultattivi ikunu miktuba, fuq it-tikketti, b'ittri li d-daqs tagħhom, kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', ma jkunx akbar mid-doppju tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata. — Id-daqs tal-ittri tad-denominazzjoni ġeografika "Val de Loire" ma jkunx akbar, kemm fl-għoli kif ukoll fil-wisa', minn żewġ terzi tad-daqs tal-ittri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata. — It-tikkettar tal-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jista' jispeċifika l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, dment li: — ikun post irreġistrat; — ikun jidher fuq id-dikjarazzjoni tal-ħsad. L-inbejjed spumanti prodotti permezz ta' fermentazzjoni unika jridu jiġu ppreżentati bilfors bl-indikazzjoni tal-vendemmja.

Referenza elettronika (url) għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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