Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/2445

27.4.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2026/2445)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Montlouis-sur-Loire"

EU-referentienummer: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Naam van het product**

"Montlouis-sur-Loire"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit — Directoraat-generaal Economische en milieuprestaties van ondernemingen

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Franse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Montlouis-sur-Loire" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Etikettering

Beschrijving

De producentengroepering van de benaming "Montlouis-sur-Loire" heeft daarom besloten de wijnen aan te duiden door middel van een grotere geografische eenheid, waarbij de term "Vin de Loire" wordt gebruikt in plaats van "Val de Loire".

Dit sluit aan bij de door de producenten van Loirewijnen vastgestelde communicatierichtsnoeren.

Het doel is deze identiteit leesbaarder te maken en beter af te stemmen op de realiteit van de wijnen die door marktdeelnemers in het bekken worden geproduceerd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van wijn

"Montlouis-sur-Loire"

EU-referentienummer: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Naam/namen**

"Montlouis-sur-Loire"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan die bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Niet-mousserende wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De gecontroleerde oorsprongsbenaming “Montlouis-sur-Loire” mag alleen worden gebruikt voor stille witte wijnen.

Aroma

De niet-mousserende droge wijnen hebben als ze jong zijn fruitige en bloemenaroma’s, waarvoor gaandeweg geurige toetsen, zoals die van honing, in de plaats kunnen komen.

Smaak

Wanneer zij fermenteerbare suikers hebben, zijn de complexiteit en het bewaarpotentieel ervan over het algemeen groter. Uitbundiger toetsen van exotisch fruit, of mildere van gedroogd fruit, zijn dan niet ongebruikelijk en met het verstrijken van de tijd komen er vaak toetsen van geroosterde amandelen of kweepeer naar voren.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimale totale zuurgraad:	—
Eenheid minimale totale zuurgraad:	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

De niet-mousserende wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %.

Het totale alcoholvolumegehalte van de niet-mousserende wijnen na verrijking bedraagt niet meer dan 13 %. Na verpakking bedraagt het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) bij de met de term “droog” aangeduide niet-mousserende wijnen niet meer dan 5 gram per liter, terwijl het totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter, hoogstens 2 gram per liter minder bedraagt dan het gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose).

De gehalten aan vluchtige zuren en kooldioxide en het totaalgehalte aan zwaveldioxide zijn vastgelegd in de Europese regelgeving voor niet-mousserende wijnen.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Mousserende wijnen en parelwijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De gecontroleerde oorsprongsbenaming “Montlouis-sur-Loire” mag alleen worden gebruikt voor witte mousserende en parelwijnen.

Aroma

De mousserende wijnen, met fijne en lichte koolzuurbelletjes, worden vaak gekenmerkt door toetsen van fruit met wit vruchtvlees of van citrusvruchten, alsook door een zoetige nuance die mettertijd sterker wordt. De rijping "sur lattes" gedurende ten minste negen maanden draagt bij tot de ontwikkeling van de zoetige aroma's en de complexiteit van de wijnen.

Deze aangename parelwijnen zijn over het algemeen wat wijnachtiger dan mousserende wijnen.

Smaak

De mousserende wijnen met enkelvoudige gisting worden gekenmerkt door een elegante en romige luchtbel. Er is een zekere weelderigheid merkbaar vanwege de rijpheid die nodig is voor de bereiding ervan. Witte bloemen en fruit met wit vruchtvlees maken de smaak- en geurbalans van dit product af.

De parelwijnen onderscheiden zich door hun lagere gehalte aan koolzuurgas en hun subtielere luchtbellen, die minder aanwezig zijn in de mond.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

—

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent):	—
Minimale totale zuurgraad:	—
Eenheid minimale totale zuurgraad:	—
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter):	—
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	—

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

De mousserende wijnen of parelwijnen beschikken na koolzuurontwikkeling, in geval van verrijking van de most, over een totaal alcoholvolumegehalte van ten hoogste 13 %.

De gehalten aan vluchtige zuren en kooldioxide, de totale zuurgraad en het totaalgehalte aan zwaveldioxide zijn vastgelegd in de Europese regelgeving voor mousserende wijnen en parelwijnen.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé:

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving:

De mousserende of parelwijnen worden verkregen door tweede gisting in de fles, of – voor de mousserende wijnen – door enkelvoudige gisting. Zij beschikken na koolzuurontwikkeling, in geval van verrijking van most, over een totaal alcoholvolumegehalte van ten hoogste 13 %. Het totale alcoholvolumegehalte van de niet-mousserende wijnen na verrijking bedraagt niet meer dan 13 %. Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op EU-niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

Wijnbereidingsprocedé

—

Soort oenologisch procedé:

Teeltmethode

Beschrijving:

a) — Beplantingsdichtheid — De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 6 250 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen van deze wijngaarden mag niet meer dan 1,60 meter bedragen. De afstand tussen de wijnstokken in één rij mag niet minder dan 0,80 meter bedragen. b) — Snoeiregels — De wijnstokken worden vóór 1 mei gesnoeid. — Voor wijnstokken waarvoor een korte snoei wordt toegepast (palmetsnoei of Royat-snoei), mag het aantal bij de snoei achterblijvende ogen niet groter zijn dan 85 800 per hectare en gemiddeld 13 ogen per stok, met een maximum van 15 ogen per stok en maximaal 3 ogen per vruchttak. — Voor wijnstokken waarvoor een hoge snoei wordt toegepast, mag het aantal bij de snoei achterblijvende ogen niet groter zijn dan 72 600 per hectare en gemiddeld 11 ogen per stok, met een maximum van 13 ogen per stok.

Wijnbereidingsprocedé

Mousserende wijnen met enkelvoudige gisting

Soort oenologisch procedé:

Wijnbereidingsbeperking

Beschrijving:

Voor de koolzuurontwikkeling van door enkelvoudige gisting verkregen mousserende wijnen gelden de volgende omstandigheden en vereisten: — de gisting begint in vaten of fusten; — deze wordt enkel beheerst door middel van koude; — gisten is verboden; — de toevoeging van een liqueur de tirage is verboden; — het gebruik van calcium- of natriumalginaten is verboden; — de koolzuurontwikkeling gebeurt alleen op glazen fles op basis van gedeeltelijk gegiste most; — het gebruik van een dosagelikeur is verboden; — het volume dat verloren gaat bij de degorgering, wordt vervangen door een volume van dezelfde partij wijn.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Niet-mousserende wijnen

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	62
Maximale opbrengsteenheid:	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Mousserende wijnen en parelwijnen

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	75
Maximale opbrengsteenheid:	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Door enkelvoudige gisting verkregen mousserende wijnen

Maximumopbrengst:

Maximumopbrengst:	62
Maximale opbrengsteenheid:	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— Chenin B

9. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

De oogst van de druiven en de vinificatie, bereiding en opvoeding van niet-mousserende wijnen en de oogst van de druiven en de vinificatie, bereiding, opvoeding en verpakking van mousserende wijnen en parelwijnen vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Indre-et-Loire (op basis van de officiële geografische code van 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

De wijnen zijn uitsluitend van het druivenras chenin B, een natuurlijk ras waarvan het potentieel afhankelijk van de aard van de bodem waar het is geplant, sterk varieert; bovendien ligt het geografische gebied van de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Montlouis-sur-Loire" dicht bij de oostelijke grens van het gebied waar het ras wordt verbouwd in het dal van de Loire.

In overeenstemming met de gebruiken omvat het voor de druivenoogst afgebakende areaal enkel percelen die worden gekenmerkt door een goede thermische en waterhuishouding van de bodem.

Door deze factoren zijn de omstandigheden voor chenin B op zich gunstig voor een originele en elegante expressie van de wijn, maar daar is wel een optimaal beheer van de plant en zijn productiepotentieel voor nodig, wat zich vertaalt in een verbod op bepaalde klonen en een rigoureus beheer van de wijnstokken.

De wijnbouwers van Montlouis hebben zich aangepast aan de eisen van het ras chenin B en hebben hier meteen hun voordeel mee gedaan door de technische trajecten en de soorten geproduceerde wijn te diversifiëren. Naargelang van de locatie, het beheer van de wijnstokken en de weersomstandigheden van het betrokken jaar zijn de bereide wijnen meer of minder rijk aan fermenteerbare suikers. De rijping van de witte wijnen versterkt de aromatische complexiteit ervan. Bij gunstige weersomstandigheden aan het einde van de oogst worden halfzoete of zoete wijnen gemaakt van druiven die worden geoogst na de concentratie ervan door licht drogen op de wijnstok of die door edelrot zijn aangetast door de inwerking van *Botrytis cinerea*.

De keuze van de percelen voor de wijnbouw, de aanpassing aan de diverse noden en de consequente toepassing van de productiepraktijken die de wijnbouwersgemeenschap in de loop der tijd heeft ingevoerd, verklaren de kwaliteit van de wijnen "Montlouis-sur-Loire". Dat deze wijnen een goede reputatie genieten, blijkt wel uit het feit dat de handel erin, die aanvankelijk werd vergemakkelijkt door de aanwezigheid van de Loire en de Cher, nooit meer is stilgevallen. Het eerste handelsverkeer gaat terug tot de zestiende en zeventiende eeuw en krijgt een logisch vervolg in het vervoer over water naar Nantes, vanwaar de wijnen hun weg vinden naar Noord-Vlaanderen en Nederland. Sindsdien is hun reputatie gestaag gegroeid; anno 2010 worden zij tot ver over de landsgrenzen van Frankrijk heen verkocht.

Categorie wijnbouwproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

De productie van de mousserende wijnen past in dezelfde context. Toen de wijnbouwers van Montlouis constateerden dat de in kelders op fles bewaarde wijnen soms opnieuw konden vergisten, wensten zij het fenomeen van de natuurlijk mousserende wijnen te controleren en er tegelijkertijd de vruchten van te plukken. De wijnen die als parelwijn aan de consument worden aangeboden, vinden dus hun oorsprong in de negentiende eeuw. Dankbaar gebruikmakend van de vroegste inzichten van de nog prille oenologie vangen in de jaren 1840 de eerste proeven met de bereiding van mousserende wijnen volgens de traditionele methode aan. Aan het begin van de twintigste

eeuw wordt steeds vaker een beroep gedaan op de vakkennis van champagnespecialisten. De aanwezigheid van in tufkrijtsteen uitgegraven wijnkelders was een gunstige factor voor het ontstaan van deze wijnen, omdat voor hun opslag en verwerking grote ruimten met gematigde temperaturen vereist zijn. Vanaf de jaren 2000 zijn de wijnbouwers, gesteund door hun technische knowhow over wijnstokken en wijnbereiding, opnieuw begonnen met de productie van mousserende wijnen met enkelvoudige gisting, de eerste methode voor de productie van bruisende wijnen. De omstandigheden van het wijnjaar komen sprekend tot uiting in deze wijnen, die worden gemaakt van volledig rijpe druiven met gecontroleerde opbrengsten zonder toevoeging van suikers tijdens de verwerking.

Dankzij de ervaring die sinds meer dan een eeuw is opgedaan, beschikken de bereiders van mousserende wijn vandaag de dag over een perfect beheerste knowhow van de samenstelling van hun cuvees. De rijping “sur lattes” gedurende ten minste negen maanden draagt bij tot de ontwikkeling van de zoetige aroma’s en de complexiteit van de wijnen.

Categorie wijnbouwproduct

8. Parelwijn

Samenvatting van het verband

In 2008 beslaan de door ongeveer vijftig wijnbouwers geëxploiteerde wijngaarden 400 hectare. De helft hiervan is bestemd voor de productie van niet-mousserende wijnen (ongeveer 6 000 hectoliter) en de andere helft voor de productie van mousserende wijnen of parelwijnen (ongeveer 9 600 hectoliter).

De productie van de parelwijnen past in dezelfde context. Toen de wijnbouwers van Montlouis constateerden dat de in kelders op fles bewaarde wijnen soms opnieuw konden vergisten, wensten zij het fenomeen van de natuurlijk mousserende wijnen te controleren en er tegelijkertijd de vruchten van te plukken. De wijnen die als parelwijn aan de consument worden aangeboden, vinden dus hun oorsprong in de negentiende eeuw. Dankbaar gebruikmakend van de vroegste inzichten van de nog prille oenologie vangen in de jaren 1840 de eerste proeven met de bereiding van mousserende wijnen volgens de traditionele methode aan. Aan het begin van de twintigste eeuw wordt steeds vaker een beroep gedaan op de vakkennis van champagnespecialisten. De aanwezigheid van in tufkrijtsteen uitgegraven wijnkelders was een gunstige factor voor het ontstaan van deze wijnen, omdat voor hun opslag en verwerking grote ruimten met gematigde temperaturen vereist zijn. Vanaf de jaren 2000 zijn de wijnbouwers, gesteund door hun technische knowhow over wijnstokken en wijnbereiding, opnieuw begonnen met de productie van mousserende wijnen met enkelvoudige gisting, de eerste methode voor de productie van bruisende wijnen. De omstandigheden van het wijnjaar komen sprekend tot uiting in deze wijnen, die worden gemaakt van volledig rijpe druiven met gecontroleerde opbrengsten zonder toevoeging van suikers tijdens de verwerking.

Dankzij de ervaring die sinds meer dan een eeuw is opgedaan, beschikken de bereiders van mousserende wijn vandaag de dag over een perfect beheerste knowhow van de samenstelling van hun cuvees. De rijping “sur lattes” gedurende ten minste negen maanden draagt bij tot de ontwikkeling van de zoetige aroma’s en de complexiteit van de wijnen.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Afwijking betreffende het geografisch gebied

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar bij wijze van uitzondering de bereiding, productie en rijping van niet-mousserende wijnen en de bereiding, productie, rijping en verpakking van mousserende wijnen en parelwijnen mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Indre-et- Loire (op basis van de officiële geografische code van 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie komt het gebied in de onmiddellijke nabijheid overeen met een gebied in de onmiddellijke nabijheid van het afgebakende gebied in kwestie.

Titel van de vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Rechtskader

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de vereiste/afwijking

— De facultatieve vermeldingen staan op de etiketten in lettertekens die niet groter of breder zijn dan het dubbele van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. — De lettertekens van de vermelding van de geografische benaming “Val de Loire” mogen niet groter of breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming. — Op het etiket van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat: — het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster; — die naam vermeld staat op de oogstaangifte. Voor mousserende wijnen met enkelvoudige gisting moet het wijnjaar worden vermeld.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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