C/2026/2445

27.4.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/2445)

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Montlouis-sur-Loire”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026

1. **Nazwa produktu**

„Montlouis-sur-Loire”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ GI

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Montlouis-sur-Loire” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) polega na zmianie chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) powoduje ryzyko unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Etykietowanie

Opis

W związku z tym grupa producentów produktu objętego nazwą pochodzenia „Montlouis-sur-Loire” postanowiła oznaczyć wina, odnosząc się do większej jednostki geograficznej, przyjmując określenie „Vin de Loire” zamiast „Val de Loire”.

Zmiana ta jest zgodna z wytycznymi w zakresie komunikacji przyjętymi przez producentów win z regionu Loary.

Celem jest uczynienie tej tożsamości bardziej czytelną i lepiej dostosowaną do realiów win produkowanych przez podmioty gospodarcze w dorzeczu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Montlouis-sur-Loire”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Montlouis-sur-Loire”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ GI

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

8. Wino półmusujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina niemusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Montlouis-sur-Loire" jest zastrzeżona dla białych wytrawnych win niemusujących.

Aromat/zapach

Młode wina wytrawne niemusujące mają owocowy i kwiatowy aromat, który dzięki procesowi dojrzewania może ustąpić miejsca wyszukanym nutom słodyczy, na przykład miodowym.

Smak

Jeżeli zawierają cukry fermentacyjne, ich złożoność i potencjał w zakresie przechowywania są na ogół większe. Bardziej ekspansywne nuty owoców egzotycznych lub łagodniejsze suszonych owoców nie są wówczas rzadkością, a z czasem nierzadko ujawniają się nuty prażonych migdałów lub pigwy.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach niemusujących wynosi co najmniej 11 %.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win niemusujących po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. W przypadku win niemusujących objętych określeniem „wytrawne", po zapakowaniu, zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy + fruktozy) nie przekracza 5 gramów na litr, a kwasowość ogólna, wyrażona w gramach kwasu winowego na litr, jest niższa od zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy + fruktozy) maksymalnie o 2 gramy na litr.

Kwasowość lotna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla są zgodne z wartościami określonymi w przepisach unijnych.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina musujące i półmusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Kontrolowana nazwa pochodzenia „Montlouis-sur-Loire" jest zastrzeżona dla białych win musujących i półmusujących.

Aromat/zapach

Wina musujące, z drobną i lekką pianką, często charakteryzują się nutami miąższu białych owoców lub owoców cytrusowych, a także nutami chałki, które z czasem nabierają mocy. Dojrzewanie w pozycji leżącej (fr. *sur lattes*) przez co najmniej 9 miesięcy przyczynia się do rozwoju aromatów przypominających chałkę i złożoności tych win.

Wina półmusujące mają zazwyczaj bardziej winny charakter niż wina musujące.

Smak

Wina musujące z pojedynczej fermentacji charakteryzują się eleganckimi i łagodnymi bąbelkami. Zauważalna jest ich wybujałość ze względu na stopień dojrzałości wymagany do wytwarzania. Białe kwiaty i owoce o białym miąższu dopełniają równowagę smakową i aromatyczną tego produktu.

Wina półmusujące charakteryzują się niższą zawartością dwutlenku węgla i dyskretniejszymi bąbelkami, mniej odczuwalnymi dla podniebienia.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

W przypadku wzbogacenia moszczu maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win musujących i win półmusujących po szampanizacji nie przekracza 13 %.

Kwasowość lotna, kwasowość ogólna, całkowita zawartość dwutlenku siarki i dwutlenku węgla są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych dla win musujących i półmusujących.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki winiarskie**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wina musujące lub półmusujące są produkowane w drodze drugiej fermentacji w butelkach lub, w przypadku win musujących, w drodze pojedynczej fermentacji. W przypadku wzbogacenia moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu po szampanizacji nie przekracza 13 %. Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu win niemusujących po wzbogaceniu nie przekracza 13 %. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie Unii oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

a) – Gęstość obsady winorośli: minimalna gęstość obsady wynosi 6 250 roślin na hektar, przy czym maksymalna odległość między rzędami wynosi 1,60 m. Odstęp między roślinami w rzędzie nie może być mniejszy niż 0,8 metra. b) – Zasady przycinania – winorośl jest przycinana przed 1 maja. – W przypadku winorośli przycinanych techniką cięcia krótkiego (w formie wachlarza lub sznura skośnego Royat) liczba oczek pozostawionych po przycięciu nie może przekraczać średnio 85 800 oczek na hektar i 13 oczek na roślinę, przy czym maksymalna liczba oczek na roślinę wynosi 15, gdzie każdy czop posiada maksymalnie 3 oczka. – W przypadku winorośli przycinanych techniką cięcia długiego liczba oczek pozostawionych po przycięciu nie może przekraczać średnio 72 600 oczek na hektar i 11 oczek na roślinę, przy czym maksymalna liczba oczek na roślinę wynosi 13.

Praktyki enologiczne

Wina musujące z pojedynczej fermentacji

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Szampanizację win musujących wyprodukowanych w drodze pojedynczej fermentacji przeprowadza się w następujących warunkach: – fermentacja rozpoczyna się w kadzi lub beczkach; – fermentacja jest kontrolowana wyłącznie za pomocą schłodzenia; – zabrania się fermentacji drożdżowej; zabrania się stosowania inokulacji drożdżami (fr. *liqueur de tirage*); – zabrania się stosowania alginianów wapnia lub sodu; – szampanizację przeprowadza się wyłącznie w szklanych butelkach z użyciem częściowo sfermentowanego moszczu; – zabrania się stosowania mieszanki (fr. *liqueur d'expédition*); – ilość utracona w wyniku degorżowania jest zastępowana objętością tej samej partii wina.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina niemusujące

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	62
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina musujące i półmusujące

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	75
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina musujące produkowane w drodze pojedynczej fermentacji

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	62
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Chenin B

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

Zbiór winogron, winifikacja, wytwarzanie i dojrzewanie win niemusujących, zbiór winogron, winifikacja, wytwarzanie, dojrzewanie i pakowanie win musujących i półmusujących odbywają się na terytorium następujących gmin departamentu Indre i Loara (wykaz sporządzony na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Wina pochodzą wyłącznie z odmiany chenin B, odmiany odpornej, a zatem potencjał jest niezwykle zróżnicowany w zależności od rodzaju gleby, w której posadzono winorośl, a ponadto uprawy na obszarze geograficznym objętym kontrolowaną nazwą pochodzenia „Montlouis-sur-Loire" znajdują się blisko wschodniej granicy upraw w dolinie Loary.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami, działki rolne wyznaczone do zbioru winogron obejmują jedynie działki, których gleby wykazują odpowiednie właściwości hydrologiczne i termiczne.

Okoliczności te zapewniają odmianie chenin B warunki sprzyjające oryginalnemu i eleganckiemu charakterowi, ale wymagają optymalnego zarządzania rośliną i jej potencjałem produkcyjnym, wyrażającą się zakazem stosowania niektórych klonów i rygorystycznym prowadzeniem uprawy winorośli.

Plantatorzy winorośli z Montlouis dostosowali się do wymogów odmiany chenin B i czerpią z niej korzyści, dywersyfikując stosowane techniki i rodzaje produkowanych win. W zależności od lokalizacji, uprawy winorośli i warunków klimatycznych rocznika produkowane wina będą mniej lub bardziej bogate w cukry fermentacyjne. Dojrzewanie win białych zwiększa ich złożoność aromatyczną. Kiedy warunki pogodowe na koniec zbiorów są korzystne, wina określane jako „półsłodkie" lub „słodkie" są produkowane z gron zebranych po podniesieniu zawartości cukru przez podsuszenie na krzakach lub dotkniętych szlachetną pleśnią w wyniku działania *Botrytis cinerea*.

Wybór działek do uprawy winorośli, dostosowanie praktyk produkcyjnych, a następnie ich stałe stosowanie wprowadzane z czasem przez społeczność producentów wina, to czynniki uzasadniające jakość win „Montlouis-sur-Loire". Ich renoma znajduje odzwierciedlenie w ich niezmiennej obecności w obrocie, który początkowo ułatwiała obecność Loary i Cher. Najprawdopodobniej w wyniku znacznie starszej wymiany handlowej, w XVI i XVII w. wina były transportowane drogą wodną do Nantes, a następnie odsyłane do północnej Flandrii i Niderlandów. Od tego czasu ich renoma stale się umacnia, a w 2010 r. są one wprowadzane do obrotu poza krajem lub eksportowane na cały świat.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Streszczenie związku

Produkcja win musujących wpisuje się w ten sam kontekst. Zauważając, że wina butelkowane w piwnicach czasami mają tendencję do ponownej w nich fermentacji, producenci z Montlouis chcieli kontrolować i wykorzystywać to zjawisko naturalnego musowania win. Wina oferowane konsumentom jako „półmusujące" powstają w ten sposób od XIX w. Od lat 40. XIX w. podejmowano pierwsze próby wytwarzania win musujących metodą tradycyjną, z wykorzystaniem podstaw rodzącej się enologii. Na przełomie XIX/XX w. nastąpiło przekazanie kompetencji

z udziałem specjalistów z Szampanii. Obecność wydrążonych w „tuffeau" piwnic jest zatem czynnikiem sprzyjającym rozwojowi i produkcji tych win, których przechowywanie i obróbka wymagają dużych pomieszczeń o stałych temperaturach. Po 2000 r., dzięki kontroli technicznej winorośli i fermentacji, plantatorzy wznowili produkcję win musujących z pojedynczej fermentacji, która była pierwszą metodą produkcji win musujących. Wina te, otrzymywane z w pełni dojrzałych winogron przy ograniczanych plonach, bez dodatku cukrów podczas przetwarzania, ściśle odzwierciedlają warunki rocznika.

Na podstawie doświadczeń zdobywanych od ponad stulecia producenci win musujących mają obecnie doskonałe umiejętności dotyczące składu swoich *cuvées*. Dojrzewanie w pozycji leżącej (fr. *sur lattes*) przez co najmniej 9 miesięcy przyczynia się do rozwoju aromatów przypominających chałkę i złożoności tych win.

Kategoria produktów sektora wina

8. Wino półmusujące

Streszczenie związku

W 2008 r. winnica zajmowała 400 hektarów uprawianych przez około pięćdziesięciu plantatorów winorośli. Połowa tego obszaru przeznaczona jest do produkcji win niemusujących (około 6 000 hektolitrów), a druga połowa przeznaczona jest do produkcji win musujących lub półmusujących (około 9 600 hektolitrów).

Produkcja win półmusujących wpisuje się w ten sam kontekst. Zauważając, że wina butelkowane w piwnicach czasami mają tendencję do ponownej w nich fermentacji, producenci z Montlouis chcieli kontrolować i wykorzystywać to zjawisko naturalnego musowania win. Wina oferowane konsumentom jako „półmusujące" powstają w ten sposób od XIX w. Od lat 40. XIX w. podejmowano pierwsze próby wytwarzania win musujących metodą tradycyjną, z wykorzystaniem podstaw rodzącej się enologii. Na przełomie XIX/XX w. nastąpiło przekazanie kompetencji z udziałem specjalistów z Szampanii. Obecność wydrążonych w „tuffeau" piwnic jest zatem czynnikiem sprzyjającym rozwojowi i produkcji tych win, których przechowywanie i obróbka wymagają dużych pomieszczeń o stałych temperaturach. Po 2000 r., dzięki kontroli technicznej winorośli i fermentacji, plantatorzy wznowili produkcję win musujących z pojedynczej fermentacji, która była pierwszą metodą produkcji win musujących. Wina te, otrzymywane z w pełni dojrzałych winogron przy ograniczanych plonach, bez dodatku cukrów podczas przetwarzania, ściśle odzwierciedlają warunki rocznika.

Na podstawie doświadczeń zdobywanych od ponad stulecia producenci win musujących mają obecnie doskonałe umiejętności dotyczące składu swoich *cuvées*. Dojrzewanie w pozycji leżącej (fr. *sur lattes*) przez co najmniej 9 miesięcy przyczynia się do rozwoju aromatów przypominających chałkę i złożoności tych win.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące obszaru geograficznego

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony w drodze odstępstwa w odniesieniu do win niemusujących, winifikacji i dojrzewania oraz winifikacji, produkcji, dojrzewania i pakowania win musujących i półmusujących, obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Indre i Loara (wykaz sporządzony na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2019 r.): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie odnośnego wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

– Określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. – Wymiary czcionki, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Vin de Loire", nie mogą przekraczać pod względem wysokości, szerokości ani grubości dwóch trzecich rozmiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. – Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych; – została ona podana w deklaracji zbiorów; Wina musujące z pojedynczej fermentacji muszą być prezentowane ze wskazaniem rocznika.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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