C/2026/2445

27.4.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2445)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Montlouis-sur-Loire»

Número de referência UE: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Nome do produto**

«Montlouis-sur-Loire»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

O pedido de alteração da DOP «Montlouis-sur-Loire» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) uma mudança do nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) um risco de anulação da relação com o meio geográfico;

c) novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Rotulagem

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação «Montlouis-sur-Loire» decidiu designar os vinhos por uma unidade geográfica mais alargada, adotando a menção «Vin de Loire» em vez da menção «Val de Loire».

Esta alteração surge na sequência das orientações tomadas pelos produtores de vinhos da região de Loire em matéria de comunicação.

O objetivo é tornar esta identidade mais legível e mais conforme à realidade dos vinhos produzidos pelos operadores da região.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Montlouis-sur-Loire»

Número de referência UE: PDO-FR-A0169-AM02 — 9.2.2026

1. **Nome(s)**

«Montlouis-sur-Loire»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

8. Vinho frisante

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinhos tranquilos

Características organoléticas

Aspeto visual

A denominação de origem controlada «Montlouis-sur-Loire» está reservada aos vinhos tranquilos brancos.

Aroma/nariz

Os vinhos tranquilos secos apresentam aromas frutados e florais enquanto jovens, que podem, com o envelhecimento, adquirir notas suaves próprias da evolução, nomeadamente notas de mel.

Sabor/boca

Quando os vinhos contêm açúcares fermentescíveis, a sua complexidade e potencial de guarda são, em geral, maiores. Não são, então, raras as notas mais exuberantes de frutos exóticos, ou mais suaves de frutos secos. Com o tempo, desenvolvem muitas vezes notas de amêndoas torradas ou de marmelo.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos tranquilos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

Após o enriquecimento, o seu título alcoométrico volúmico total não ultrapassa os 13 %. Após o acondicionamento, os vinhos tranquilos com a menção «sec» (seco) têm um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 5 gramas por litro e um teor de acidez total, expresso em gramas de ácido tartárico por litro, não inferior em mais de 2 gramas por litro ao teor daqueles açúcares.

Os teores de ácido volátil, de dióxido de enxofre total e de dióxido de carbono são os estabelecidos na legislação da UE para os vinhos tranquilos.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos espumantes e frisantes

Características organoléticas

Aspeto visual

A denominação de origem controlada «Montlouis-sur-Loire» está reservada aos vinhos brancos espumantes e frisantes.

Aroma/nariz

Os vinhos espumantes, de bolha fina e delicada, caracterizam-se frequentemente por notas de frutos de polpa branca ou de citrinos, bem como por matizes de brioche que se vão revelando com o tempo. O estágio em pilhas durante um período mínimo de 9 meses contribui para o desenvolvimento dos aromas de brioche e para a complexidade dos vinhos.

Estes vinhos frisantes agradáveis têm, de um modo geral, um caráter mais vinoso do que os vinhos espumantes.

Sabor/boca

Os vinhos espumantes obtidos por fermentação única caracterizam-se pela sua bolha elegante e cremosa e por uma certa opulência associada ao grau de maturidade necessário para a sua elaboração. As notas de flores brancas e de frutos de polpa branca complementam o equilíbrio gustativo e olfativo do produto.

Os vinhos frisantes distinguem-se pelo seu menor teor de dióxido de carbono e pela bolha mais discreta, menos presente na boca.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Após a formação de gás, os vinhos espumantes e frisantes não ultrapassam, em caso de enriquecimento do mosto, o título alcoométrico volúmico total de 13 %.

Os teores de ácido volátil, acidez total, dióxido de enxofre total e dióxido de carbono são os estabelecidos na legislação da UE para os vinhos espumantes e frisantes.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica:

Prática enológica específica

Descrição:

Os vinhos espumantes ou frisantes são elaborados por segunda fermentação em garrafa ou, no caso dos vinhos espumantes, apenas por fermentação única. Após a formação de gás, os vinhos não ultrapassam, em caso de enriquecimento do mosto, o título alcoométrico volúmico total de 13 %. Após o enriquecimento, o seu título alcoométrico volúmico total não ultrapassa os 13 %. Além das disposições *supra*, os vinhos devem cumprir, no que toca a práticas enológicas, os requisitos previstos na regulamentação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica:

Prática cultural

Descrição:

a) Densidade de plantação: As vinhas têm uma densidade mínima de plantação de 6 250 pés de vide por hectare, com uma distância máxima de 1,60 metros entre as linhas. A distância entre pés numa mesma linha não deve ser inferior a 0,80 metros. b) Regras de poda: — As vinhas são podadas até 1 de maio. — Nas vinhas podadas em poda curta (condução em palmeta ou cordão de Royat), o número de olhos francos deixados na poda não pode ser superior a 85 800 olhos francos por hectare nem a 13 olhos francos, em média, por pé, com um máximo de 15 olhos francos por pé, e, no máximo, 3 olhos francos por talão. — Nas vinhas podadas em poda longa, o número de olhos francos deixados na poda não pode ser superior a 72 600 olhos francos por hectare nem a 11 olhos francos, em média, por pé, com um máximo de 13 olhos francos por pé.

Práticas de vinificação

Espumantes elaborados por fermentação única

Tipo de prática enológica:

Restrição aplicável à vinificação

Descrição:

A formação do gás dos vinhos espumantes elaborados por fermentação única deve ser efetuada nas seguintes condições: — A fermentação começa em cuba ou em barrica; — É controlada apenas através da utilização de frio; — É proibida a utilização de isco; — É proibida a adição de licor de tiragem; — É proibida a utilização de alginatos de cálcio ou de sódio; — A formação do gás faz-se unicamente em garrafa de vidro a partir do mosto parcialmente fermentado; — É proibida a utilização de licor de expedição; — O volume perdido com a eliminação das borras é substituído por uma quantidade de vinho do mesmo lote.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tranquilos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	62
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos espumantes e frisantes

Rendimento máximo

Rendimento máximo	75
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos espumantes elaborados por fermentação única

Rendimento máximo

Rendimento máximo	62
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Chenin* B

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, vinificação, elaboração e estágio dos vinhos tranquilos, bem como a colheita das uvas, vinificação, elaboração, estágio e envasilhamento dos vinhos espumantes e frisantes realizam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Indre-et-Loire [lista elaborada com base no *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) de 2019]: Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire e Saint-Martin-le-Beau.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

Os vinhos provêm exclusivamente da casta *chenin* B, uma variedade rústica cujas potencialidades variam grandemente em função da natureza do solo em que é plantada e que, na área geográfica da denominação de origem controlada «Montlouis-sur-Loire», se encontra próxima do seu limite oriental de cultivo no vale do Loire.

Seguindo a tradição, a superfície parcelar delimitada para a vindima tem apenas em conta as parcelas cujos solos apresentam um bom comportamento hídrico e térmico.

Estas localizações proporcionam à casta *chenin* B condições propícias a uma expressão original e elegante, mas exigem a gestão otimizada da planta e do seu potencial de produção através da proibição de determinados clones e da condução rigorosa da vinha.

Os viticultores da região de Montlouis adaptaram-se às exigências da casta *chenin* B, retirando os benefícios da diversificação dos itinerários técnicos e dos tipos de vinhos produzidos. Em função do local de implantação, da condução da vinha e das condições climáticas do ano de colheita, os vinhos obtidos terão maior ou menor teor de açúcares fermentescíveis. O estágio dos vinhos brancos reforça a sua complexidade aromática. Quando as condições climáticas no final da colheita são favoráveis, os vinhos «meio-doces» ou «doces», são elaborados a partir de bagos colhidos após concentração por passamento das uvas nos cachos ou de bagos afetados pela podridão nobre causada pela ação do *Botrytis cinerea*.

A escolha das parcelas para a cultura da vinha, a adaptação e a constância das práticas de produção introduzidas pela comunidade vitivinícola ao longo do tempo explicam a qualidade dos vinhos «Montlouis-sur-Loire». A notoriedade destes vinhos traduz-se na permanência do seu comércio, facilitado desde o início pela presença dos rios Loire e Cher. Muito provavelmente em resultado das trocas comerciais muito mais antigas, nos séculos XVI e XVII, os vinhos são transportados por via navegável para Nantes e, em seguida, expedidos para o norte da Flandres e para os Países Baixos. Desde então, a sua reputação não tem parado de aumentar e, em 2010, são comercializados fora do território nacional ou exportados para todo o mundo.

Categorias de produtos vitivinícolas

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

A produção de vinhos espumantes inscreve-se no mesmo contexto. Tendo constatado que os vinhos engarrafados e armazenados em caves tendiam, por vezes, a fermentar novamente, os produtores da região de Montlouis dedicaram-se a controlar o fenómeno dos «espumantes naturais» e a dele tirar partido. Surgiram, assim, a partir do século XIX, os vinhos postos à disposição dos consumidores como «frisantes». Aproveitando as bases da enologia emergente, as primeiras tentativas de elaboração de espumantes pelo método tradicional tiveram início na década de 1840. Na viragem do século XX, deu-se uma transferência de competências, tendo-se recorrido a especialistas do

chamado «método champanhês». A presença de galerias escavadas na rocha calcária constitui então um fator favorável ao desenvolvimento e elaboração destes vinhos, que requerem grandes espaços de armazenagem e manuseamento a temperaturas controladas. A partir dos anos 2000, graças aos conhecimentos técnicos adquiridos na condução da vinha e na vinificação, os viticultores relançaram a produção de vinhos espumantes de fermentação única, o primeiro método utilizado para produzir vinhos efervescentes. Obtidos a partir de uvas completamente maduras e de rendimentos controlados, sem adição de açúcares durante a transformação, estes vinhos refletem rigorosamente as condições do ano de colheita.

Tirando proveito da experiência adquirida durante mais de um século, atualmente os elaboradores de vinhos espumantes dominam na perfeição a composição dos seus lotes. O estágio em pilhas durante um período mínimo de 9 meses contribui para o desenvolvimento dos aromas de brioche e para a complexidade dos vinhos.

Categorias de produtos vitivinícolas

8. Vinho frisante

Resumo da relação

Em 2008, o vinhedo abrange 400 hectares, explorados por meia centena de viticultores. Metade desta superfície destina-se à produção de vinhos tranquilos (cerca de 6 000 hectolitros) e a outra metade à produção de vinhos espumantes ou frisantes (cerca de 9 600 hectolitros).

A produção de vinhos espumantes inscreve-se no mesmo contexto. Tendo constatado que os vinhos engarrafados e armazenados em caves tendiam, por vezes, a fermentar novamente, os produtores da região de Montlouis dedicaram-se a controlar o fenómeno dos «espumantes naturais» e a dele tirar partido. Surgiram, assim, a partir do século XIX, os vinhos postos à disposição dos consumidores como «frisantes». Aproveitando as bases da enologia emergente, as primeiras tentativas de elaboração de espumantes pelo método tradicional tiveram início na década de 1840. Na viragem do século XX, deu-se uma transferência de competências, tendo-se recorrido a especialistas do chamado «método champanhês». A presença de galerias escavadas na rocha calcária constitui então um fator favorável ao desenvolvimento e elaboração destes vinhos, que requerem grandes espaços de armazenagem e manuseamento a temperaturas controladas. A partir dos anos 2000, graças aos conhecimentos técnicos adquiridos na condução da vinha e na vinificação, os viticultores relançaram a produção de vinhos espumantes de fermentação única, o primeiro método utilizado para produzir vinhos efervescentes. Obtidos a partir de uvas completamente maduras e de rendimentos controlados, sem adição de açúcares durante a transformação, estes vinhos refletem rigorosamente as condições do ano de colheita.

Tirando proveito da experiência adquirida durante mais de um século, atualmente os elaboradores de vinhos espumantes dominam na perfeição a composição dos seus lotes. O estágio em pilhas durante um período mínimo de 9 meses contribui para o desenvolvimento dos aromas de brioche e para a complexidade dos vinhos.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Derrogação relativa à área geográfica

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos tranquilos e para a vinificação, elaboração, estágio e acondicionamento dos vinhos espumantes e frisantes é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Indre-et-Loire (lista elaborada com base no *Code officiel géographique* de 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz e La Ville-aux-Dames.

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma zona limítrofe da área delimitada em causa.

Título do requisito/derrogação

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

— As menções facultativas constantes dos rótulos devem figurar em carateres de dimensão não superior, tanto em altura como em largura, ao dobro das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. — As dimensões dos carateres da denominação geográfica «Vin de Loire» não devem ser superiores, tanto em altura como em largura, a dois terços das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. — O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem conter o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que: — se trate de um lugar registado no cadastro; — o nome em causa conste da declaração de colheita. Os rótulos dos vinhos espumantes elaborados por fermentação única têm obrigatoriamente de ostentar o ano da colheita.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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