C/2026/2445

27.4.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/2445)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Montlouis-sur-Loire”

Numărul de referință UE: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026

1. **Denumirea produsului**

„Montlouis-sur-Loire”

2. **Tipul de indicație geografică**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii și Suveranității Alimentare, Direcția Generală pentru Performanța Economică și de Mediu a Întreprinderilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Autoritățile franceze declară că cererea depusă îndeplinește cerințele Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013 și (UE) 2024/1143.

Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Cererea de modificare a DOP „Montlouis-sur-Loire” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

(a) nu presupune o schimbare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a categoriei de produs sau produse desemnate prin indicația geografică;

(b) nu riscă să anuleze legătura cu arealul geografic;

(c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că această cerere vizează o modificare standard.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Etichetarea

Descriere

Grupul de producători al denumirii „Montlouis-sur-Loire” a decis să utilizeze o unitate geografică mai mare pentru identificarea vinurilor, optând pentru mențiunea „Vin de Loire” în loc de „Val de Loire”.

Această schimbare este în concordanță cu direcția adoptată de producătorii de vin din Loire în ceea ce privește comunicarea.

Scopul este de a face identitatea mai clară și mai aliniată la realitatea vinurilor obținute de producătorii din bazinul Loarei.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice pentru vinuri

„Montlouis-sur-Loire”

Numărul de referință UE: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026

1. **Denumirea (denumirile)**

„Montlouis-sur-Loire”

2. **Tipul de indicație geografică**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Franța

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 – Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categoriile de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Vin spumant de calitate

8. Vin petiant

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

Vinuri liniștite

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Denumirea de origine protejată „Montlouis-sur-Loire” se referă la vinuri liniștite albe.

Aromă

Vinurile liniștite seci au, atunci când sunt tinere, arome fructate și florale, care, pe măsură ce vinurile îmbătrânesc, pot fi înlocuite cu note suave rezultate în urma evoluției, cum ar fi cele de miere.

Gust

Atunci când au zaharuri fermentabile, complexitatea lor și potențialul lor de conservare sunt în general mai mari. Astfel, notele mai exuberante de fructe exotice sau cele mai delicate de fructe uscate nu sunt deloc rare, iar notele de migdale prăjite sau de gutui se reliefează adesea de-a lungul timpului.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditate totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	—
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	—
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Vinurile liniștite au o concentrație alcoolică naturală minimă în volume de 11 %.

După îmbogățire, vinurile liniștite au o tărie alcoolică totală în volume de maximum 13 %. Vinurile liniștite cărora li se aplică mențiunea „sec” au, după ambalare, un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză) de maximum 5 grame/litru și o aciditate totală, exprimată în grame de acid tartric/litru, care este mai mică cu maximum 2 grame/litru decât conținutul de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză).

Conținutul de aciditate volatilă, cel de dioxid de sulf total și cel de dioxid de carbon sunt cele prevăzute de legislația UE pentru vinurile liniștite.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Vinuri spumante și petiante

Caracteristici organoleptice

Aspect vizual

Denumirea de origine protejată „Montlouis-sur-Loire” este rezervată vinurilor albe spumante și petiante.

Aromă

Vinurile spumante, cu spumă fină și ușoară, sunt adesea caracterizate de note de fructe cu pulpă albă sau de citrice, precum și de o nuanță ca de brioșe care se reliefează de-a lungul timpului. Elevajul pe șipci timp de cel puțin 9 luni contribuie la dezvoltarea aromelor cu nuanțe ca de brioșe și la complexitatea vinurilor.

Vinurile petiante sunt joviale și în general mai corpolente decât vinurile spumante.

Gust

Vinurile spumante obținute prin fermentație unică se caracterizează printr-un perlaj elegant și cremos. Este evidentă o notă de opulență datorită maturării necesare pentru elaborarea lor. Notele de flori albe și de fructe cu pulpă albă completează echilibrul gustativ și olfactiv al acestui produs.

Vinurile petiante se disting prin conținutul mai scăzut de dioxid de carbon și prin perlajul mai discret, care se simte mai blând la degustare.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

—

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tărie alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditate totală minimă:	—
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	—
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru):	—
Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame pe litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

După fermentare, vinurile spumante și petiante, dacă mustul a fost îmbogățit, au o tărie alcoolică totală în volume de maximum 13 %.

Conținutul de aciditate volatilă, cel de aciditate totală, cel de dioxid de sulf total și cel de dioxid de carbon sunt cele prevăzute de legislația UE pentru vinurile spumante și petiante.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practici oenologice specifice

Descriere

Vinurile spumante sau petiante sunt produse prin a doua fermentație în sticle sau, în cazul vinurilor spumante, prin fermentație unică. După fermentare, aceste vinuri, dacă mustul a fost îmbogățit, au o tărie alcoolică totală în volume de maximum 13 %. După îmbogățire, vinurile liniștite au o tărie alcoolică totală în volume de maximum 13 %. În afara dispozițiilor de mai sus, vinurile trebuie să respecte obligațiile stabilite la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim în ceea ce privește practicile oenologice.

Practică vitivinicolă

—

Tipul practicii oenologice

Practică de cultivare

Descriere

(a) – Densitatea de plantare: viţa-de-vie are o densitate minimă de plantare de 6 250 de butuci pe hectar, distanţa maximă între rânduri fiind de 1,60 metri. Distanţa dintre butucii de pe acelaşi rând nu trebuie să fie mai mică de 0,8 metri. (b) – Norme privind tăierea: viţa-de-vie trebuie tăiată înainte de data de 1 mai. – Pentru viţa-de-vie tăiată prin metoda tăierii scurte (conducere în evantai sau în „cordon de Royat"), numărul de ochi lăsaţi după tăiere nu trebuie să depăşească 85 800 de ochi pe hectar şi, în medie, 13 ochi pe butuc, cu maximum 15 ochi pe butuc, fiecare cep de rod având maximum 3 ochi. – Pentru viţa-de-vie tăiată prin metoda tăierii lungi, numărul de ochi lăsaţi după tăiere nu trebuie să depăşească 72 600 de ochi pe hectar şi, în medie, 11 ochi pe butuc, cu maximum 13 ochi pe butuc.

Practică vitivinicolă

Vinuri spumante obţinute prin fermentaţie unică

Tipul practicii oenologice

Restricţie aplicabilă elaborării

Descriere

Fermentarea secundară a vinurilor spumante produse prin fermentaţie unică se efectuează în următoarele condiţii: – fermentaţia începe în cuvă sau în butoaie; – aceasta este controlată numai cu ajutorul frigului; – este interzis să se adauge drojdii; – este interzis să se adauge o licoare de tiraj; – este interzis să se utilizeze alginat de calciu sau de sodiu; – fermentarea în butelii se realizează numai în sticle de sticlă din mustul parţial fermentat; – este interzis să se utilizeze o licoare de expediţie; – volumul pierdut la degorjare se înlocuieşte cu acelaşi volum din acelaşi lot de vin.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Vinuri liniştite

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	62
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Vinuri spumante şi petiante

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	75
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

Vinuri spumante obţinute prin fermentaţie unică

Randamentul maxim:

Randamentul maxim:	62
Unitatea de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri la hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vin din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— Chenin B

9. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, producția și elevajul vinurilor liniștite, recoltarea strugurilor, vinificarea, producția, elevajul și ambalarea vinurilor spumante și petiante se efectuează pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Indre-et-Loire (listă întocmită pe baza codului geografic oficial pentru anul 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categorie de produs viticol

1. Vin

Rezumatul legăturii

Vinurile sunt obținute exclusiv din soiul Chenin B, un soi rustic al cărui potențial variază foarte mult în funcție de natura solului în care este plantat și care, în plus, în arealul geografic al denumirii de origine protejate „Montlouis-sur-Loire”, este aproape de limita sa estică de cultivare pe valea Loarei.

Reflectând uzanțele, arealul parcelat delimitat pentru recolta de struguri include numai parcelele al căror sol prezintă o stare hidrică și termică bună.

Această situație oferă soiului Chenin B condiții favorabile pentru a-și exprima originalitatea și eleganța, dar se impune gestionarea optimă a plantei și a potențialului său de producție, reflectată în interzicerea anumitor clone și în modalități stricte de conducere a viței-de-vie.

Viticultorii din Montlouis s-au adaptat la cerințele soiului Chenin B și au profitat de acesta, diversificând procedurile tehnice și tipurile de vin produse. În funcție de locul de plantare, de modul de conducere a viței-de-vie și de condițiile climatice din anul de recoltă, vinurile produse vor fi mai mult sau mai puțin bogate în zaharuri fermentabile. Elevajul vinurilor albe crește complexitatea aromatică a acestora. În cazul în care condițiile meteorologice de la sfârșitul recoltei sunt favorabile, se obțin vinuri „moelleux” (demidulci) sau „doux” (dulci) din boabele recoltate după concentrare prin stafidire pe buturugă sau atinse de putregai nobil prin acțiunea ciupercii *Botrytis cinerea*.

Calitatea vinurilor „Montlouis-sur-Loire” se explică prin alegerea parcelelor pentru cultura viței-de-vie, adaptarea producției, iar apoi prin practicile constante de producție introduse de comunitatea viticolă de-a lungul timpului. Notorietatea lor se reflectă în constanța comercializării lor, facilitată inițial de vecinătatea Loarei și a râului Cher. Cel mai probabil ca urmare a unor schimburi comerciale mult mai vechi, în secolele al XVI-lea și al XVII-lea, vinurile au fost transportate pe apă până la Nantes, iar apoi expediate mai departe spre nordul Flandrei și Țările de Jos. De atunci, reputația lor a continuat să crească, iar în 2010 acestea erau comercializate în afara teritoriului național și erau exportate în întreaga lume.

Categorie de produs viticol

5. Vin spumant de calitate

Rezumatul legăturii

Producția de vinuri spumante are loc în același context. Observând că vinurile îmbuteliate în pivnițe aveau uneori tendința de a începe din nou să fermenteze, viticultorii din Montlouis au vrut să controleze și să profite de acest fenomen de „transformare în vinuri spumante naturale”. Prin urmare, vinurile oferite consumatorilor ca „vinuri petiante” au apărut începând din secolul al XIX-lea. Profitând de bazele oenologiei care prindeau contur, primele încercări de obținere a vinurilor spumante prin metoda tradițională au început în anii 1840. La începutul secolului al

XX-lea, a avut loc un transfer de competențe, apelându-se la specialiști din Champagne. Prin urmare, prezența pivnițelor săpate în „tuf” a fost un factor favorabil pentru dezvoltarea producției acestor vinuri, care necesită spații vaste de depozitare și de manevrare. Începând din anii 2000, datorită măiestriei tehnice în domeniul viței-de-vie și al vinificației, viticultorii au relansat producția de vinuri spumante obținute prin fermentație unică, prima metodă utilizată pentru producția de vinuri efervescente. Obținute din struguri bine copți și cu randament controlat, fără adaos de zaharuri în timpul prelucrării, aceste vinuri reflectă cu fidelitate condițiile din anul de recoltă.

Ca urmare a experienței dobândite timp de mai bine de un secol, producătorii de vinuri spumante dețin în prezent cunoștințe pe care le stăpânesc perfect și care se reflectă în compoziția cuvée-urilor lor. Elevajul pe șipci timp de cel puțin 9 luni contribuie la dezvoltarea aromelor cu nuanțe ca de brioșe și la complexitatea vinurilor.

Categorie de produs viticol

8. Vin petiant

Rezumatul legăturii

În 2008, podgoria acoperea 400 de hectare, exploatate de aproximativ 50 de viticultori. Jumătate din această suprafață este destinată producției de vinuri liniștite (aproximativ 6 000 de hectolitri), iar cealaltă jumătate producției de vinuri spumante sau petiante (aproximativ 9 600 de hectolitri).

Producția de vinuri petiante are loc în același context. Observând că vinurile îmbuteliate în pivnițe aveau uneori tendința de a începe din nou să fermenteze, viticultorii din Montlouis au vrut să controleze și să profite de acest fenomen de „transformare în vinuri spumante naturale”. Prin urmare, vinurile oferite consumatorilor ca „vinuri petiante” au apărut începând din secolul al XIX-lea. Profitând de bazele oenologiei care prindeau contur, primele încercări de obținere a vinurilor spumante prin metoda tradițională au început în anii 1840. La începutul secolului al XX-lea, a avut loc un transfer de competențe, apelându-se la specialiști din Champagne. Prin urmare, prezența pivnițelor săpate în „tuf” a fost un factor favorabil pentru dezvoltarea producției acestor vinuri, care necesită spații vaste de depozitare și de manevrare. Începând din anii 2000, datorită măiestriei tehnice în domeniul viței-de-vie și al vinificației, viticultorii au relansat producția de vinuri spumante obținute prin fermentație unică, prima metodă utilizată pentru producția de vinuri efervescente. Obținute din struguri bine copți și cu randament controlat, fără adaos de zaharuri în timpul prelucrării, aceste vinuri reflectă cu fidelitate condițiile din anul de recoltă.

Ca urmare a experienței dobândite timp de mai bine de un secol, producătorii de vinuri spumante dețin în prezent cunoștințe pe care le stăpânesc perfect și care se reflectă în compoziția cuvée-urilor lor. Elevajul pe șipci timp de cel puțin 9 luni contribuie la dezvoltarea aromelor cu nuanțe ca de brioșe și la complexitatea vinurilor.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței/derogării

Derogare referitoare la arealul geografic

Legislația națională

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Derogare privind producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței/derogării

Arealul din imediata vecinătate, definit prin derogare pentru vinificarea, producția și elevajul vinurilor liniștite și pentru vinificarea, producția, elevajul și ambalarea vinurilor spumante și petiante, este format din teritoriul următoarelor comune din departamentul Indre-et-Loire (listă întocmită pe baza codului geografic oficial pentru anul 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

În conformitate cu articolul 5 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei, zona situată în imediata vecinătate corespunde unui areal aflat în imediata vecinătate a arealului delimitat relevant.

Titlul cerinței/derogării

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Legislația națională

Legislația națională

Tipul cerinței suplimentare/derogării

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea cerinței/derogării

– Mențiunile facultative sunt tipărite pe etichete, cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc, nici ca înălțime, nici ca lățime, dublul dimensiunilor caracterelor care alcătuiesc denumirea de origine protejată. – Dimensiunea caracterelor denumirii geografice „Vin de Loire” nu depășește, nici ca înălțime, nici ca lățime, două treimi din dimensiunea caracterelor care alcătuiesc denumirea de origine protejată. – Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine protejată poate figura numele unei unități geografice mai mici cu condiția: – să fie vorba de un loc înscris în cadastru; – să figureze în declarația de recoltă. Vinurile spumante obținute prin fermentație unică trebuie prezentate împreună cu indicarea anului de recoltă.

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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