C/2026/2445

27.4.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 [1]

(C/2026/2445)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Montlouis-sur-Loire“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0169-AM02 – 9. 2. 2026

1. **Názov výrobku**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, do ktorej zemepisná oblasť patrí**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti, Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Francúzske orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

[1] Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Žiadosť o zmenu CHOP „Montlouis-sur-Loire“ sa netýka žiadnej z troch z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu v názve alebo v používaní názvu alebo v kategórii výrobku alebo výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko odstránenia súvislosti so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Názov

Označovanie

Opis:

Skupina výrobcov označenia Montlouis-sur-Loire sa preto rozhodla označovať vína širšou zemepisnou jednotkou a namiesto „Val de Loire“ používať „Vin de Loire“.

Tento vývoj nadväzuje na smerovanie, ktoré si v oblasti komunikácie zvolili výrobcovia vín z oblasti Loire.

Cieľom je, aby bola identita vín jasnejšia a lepšie zodpovedala realite vín vyrábaných prevádzkovateľmi v povodí Loiry.

☑ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Montlouis-sur-Loire“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0169-AM02 – 9. 2. 2026

1. **Názov (názvy)**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa vymedzená zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Tiché vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Chránené označenie pôvodu „Montlouis-sur-Loire“ je vyhradené pre tiché biele vína.

Aróma

Suché tiché vína sa v období, keď sú mladé, vyznačujú ovocnými a kvetinovými vôňami, ktoré sa pri dozrievaní môžu vyvinúť do sladkastých tónov (napríklad med).

Chuť

Ak obsahujú skvasiteľné cukry, sú ešte komplexnejšie a majú väčší archivačný potenciál. Bohatšie tóny exotického ovocia alebo jemnejšie tóny sušeného ovocia nie sú teda neobvyklé, a časom sa často objavia tóny pražených mandlí alebo duly.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

Tiché vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Celkový obsah alkoholu v tichých vínach nesmie po obohatení prekročiť 13 %. Tiché vína kvalifikované prívlastkom „suché“ majú po úprave obsah skvasiteľných cukrov (glukóza a fruktóza) najviac 5 gramov na liter a celkovú kyslosť vyjadrenú v gramoch kyseliny vínnej na liter, ktorá nie je nižšia o viac než 2 gramy na liter v porovnaní s obsahom skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy).

Pokiaľ ide o tiché vína, obsah prchavých kyselín, celkový obsah oxidu siričitého a obsah oxidu uhličitého zodpovedajú limitom stanoveným v právnych predpisoch EÚ.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Šumivé a perlivé vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Chránené označenie pôvodu „Montlouis-sur-Loire“ je vyhradené pre šumivé a perlivé biele vína.

Aróma

Šumivé vína s jemnou a ľahkou penou sa často vyznačujú tónmi ovocia s bielou dužinou alebo citrusového ovocia, ako aj nádychom briošky, ktorý sa časom stáva výraznejším. Vyzrievanie „sur lattes“ počas najmenej 9 mesiacov prispieva k rozvoju arómy briošky a ku komplexnosti vín.

Šumivé vína sú príjemné a ich charakter je vo všeobecnosti výraznejšie vínny ako v prípade šumivých vín.

Chuť

Šumivé vína vyrobené prvotným kvasením sa vyznačujú elegantnými krémovými bublinkami. Vyznačujú sa istou opulentnosťou spojenou so zrelosťou, ktorá je potrebná na ich výrobu. Vyváženú chuť a vôňu týchto vín dopĺňajú biele kvety a ovocie s bielou dužinou.

Perlivé vína sa vyznačujú nízkym obsahom oxidu uhličitého a jemnejšími bublinkami, ktoré sú v ústach menej badateľné.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností:

V prípade obohacovania muštu nesmie celkový obsah alkoholu v šumivých a perlivých vínach po druhotnom kvasení prekročiť 13 obj. %.

Obsah prchavých kyselín, celková kyslosť, celkový obsah oxidu siričitého a obsah oxidu uhličitého zodpovedajú limitom stanoveným pre šumivé a perlivé vína v právnych predpisoch EÚ.

☑ Akékoľvek analytické charakteristiky, ktoré nie sú uvedené v tejto časti, sú v súlade s limitmi stanovenými v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis:

Šumivé alebo perlivé vína sa vyrábajú druhotným kvasením vo fľaši alebo v prípade šumivých vín prvotným kvasením. Celkový obsah alkoholu vo vínach po druhotnom kvasení nesmie byť v prípade obohacovania muštu vyšší ako 13 obj. %. Celkový obsah alkoholu v tichých vínach nesmie po obohatení prekročiť 13 %. Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

Vinársky výrobný postup

—

Typ enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis:

a) Hustota výsadby – minimálna hustota výsadby je 6 250 krov na hektár, pričom vzdialenosť medzi radmi je maximálne 1,60 metra. Vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,8 m. b) Pravidlá rezu – rez viniča sa vykonáva pred 1. májom. – V prípade viniča upravovaného krátkym rezom (vejárovitá palmeta alebo kordón Royat) nesmie počet očiek pri reze prekročiť 85 800 očiek na hektár a v priemere 13 očiek na ker, maximálne však 15 očiek na ker, pričom každý čapík môže mať maximálne 3 očká. – V prípade viniča upravovaného dlhým rezom nesmie počet očiek ponechaných pri reze prekročiť 72 600 očiek na hektár a v priemere 11 očiek na ker, maximálne však 13 očiek na ker.

Vinársky výrobný postup

Šumivé vína vyrobené prvotným kvasením

Typ enologického postupu

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Opis:

Druhotné kvasenie šumivých vín vyrobených prvotným kvasením prebieha za týchto podmienok: – kvasenie začína v nádobách alebo sudoch, – používa sa výlučne studená fermentácia, – pridávanie kvasiniek je zakázané, – pridávanie tirážneho likéru je zakázané, – použitie alginátu vápenatého alebo sodného je zakázané, – druhotné kvasenie z čiastočne skvaseného hroznového muštu prebieha výlučne v sklenených fľašiach, – použitie expedičného likéru je zakázané, – objem, ktorý sa stratí pri degoržovaní, sa nahradí objemom z rovnakej šarže vína.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Tiché vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	62
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Šumivé a perlivé vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	75
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Šumivé vína vyrobené prvotným kvasením

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	62
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Chenin B

9. **Stručná definícia vymedzenej zemepisnej oblasti**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a zrenie tichých vín, zber hrozna, vinifikácia, výroba, zrenie a balenie šumivých a perlivých vín sa uskutočňujú na území týchto obcí departementu Indre-et-Loire (zoznam stanovený na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Tieto vína sa vyrábajú výlučne z odrody Chenin B, odolnej odrody, ktorej potenciál sa výrazne líši podľa vlastností pôdy, do ktorej bola zasadená, a ktorá sa navyše v zemepisnej oblasti chráneného označenia pôvodu „Montlouis-sur-Loire“ pestuje v blízkosti svojej východnej hranice pestovania v údolí rieky Loiry.

Vymedzená pozemková oblasť na zber hrozna teda pozostáva len z pozemkov, ktorých pôdy sa vyznačujú dobrými vodnými a tepelnými vlastnosťami.

Vďaka tomu má odroda Chenin B priaznivé podmienky na získanie originálneho a elegantného výrazu; je však potrebná aj optimálna starostlivosť o vinič a jeho produkčný potenciál, čo sa premieta do zákazu niektorých klonov a starostlivého vedenia viniča.

Vinohradníci z oblasti Montlouis sa prispôsobili požiadavkám odrody Chenin B a využili jej potenciál diverzifikáciou technických postupov a druhov vyrábaných vín. V závislosti od toho, kde je vinič vysadený, spôsobu jeho vedenia a klimatických podmienok konkrétneho ročníka obsahujú vyrábané vína viac či menej skvasiteľných cukrov. Aromatická komplexnosť bielych vín sa prehlbuje zrením. Ak sú klimatické podmienky na konci zberu priaznivé, z bobúľ hrozna zberaných v čase, keď dosiahnu zvýšenú koncentráciu cukrov vďaka zhrozienkovateniu na kre alebo v dôsledku pôsobenia ušľachtilej hniloby *Botrytis cinerea*, sa vyrábajú polosladké („*moelleux*“) alebo sladké („*doux*“) vína.

Vína „Montlouis-sur-Loire“ vďačia za svoju kvalitu výberu pozemkov na pestovanie viniča, ako aj prispôsobeniu a dôslednému dodržiavaniu spôsobov výroby, ktoré vinárska obec zaviedli v priebehu času. Ich dobré meno sa prejavuje v stabilite ich predaja, ktorý už v začiatkoch uľahčovala prítomnosť riek Loiry a Cher. Je pravdepodobné, že obchod s týmito vínami fungoval ešte skôr, v 16. a 17. storočí, keď sa prepravovali po vode do Nantes a odtiaľ sa vyvážali na sever do Flámska a Holandska. Odvtedy ich dobrá povesť neustále rastie a v roku 2010 sa predávajú mimo územia Francúzska a vyvážajú sa do celého sveta.

Kategória vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Okolnosti výroby šumivých vín sú rovnaké. Vinári z oblasti Montlouis zistili, že fľašované vína v pivniciach majú niekedy tendenciu začať znova kvasiť, a chceli tento proces cielene dosahovať a využiť. Takto sa v 19. storočí zrodili vína, ktoré sa na spotrebiteľský trh uvádzali ako „perlivé“. Využitím základov rodiacej sa enológie začali prvé pokusy o výrobu šumivých vín tradičnou metódou v štyridsiatych rokoch 19. storočia. Na prelome 20. storočia získali vinári

znalosti od prizvaných špecialistov z regiónu Champagne. Pivnice vyhĺbené v tufoch teda predstavujú priaznivý faktor na rozvoj výroby týchto vín, pretože na ich skladovane a manipuláciu s nimi sú potrebné veľké chladné priestory. Po roku 2000 obnovili vinári vďaka zvládnutiu vinohradníckych a vinárskych techník výrobu šumivých vín vyrábaných prvotným kvasením. Ide o prvý spôsob výroby šumivých vín. Tieto vína sa vyrábajú z dokonale zrelého hrozna z regulovaných výnosov a bez úpravy cukornatosti počas spracovania, a odzrkadľujú sa v nich podmienky konkrétneho ročníka.

Vďaka viac než storočným skúsenostiam majú výrobcovia šumivých vín dokonale zvládnuté techniky, pokiaľ ide o zloženie vyrábaných cuvée. Vyzrievanie „sur lattes“ počas najmenej 9 mesiacov prispieva k rozvoju arómy briošky a ku komplexnosti vín.

Kategória vinárskych výrobkov

8. Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

V roku 2008 pokrývala vinohradnícka oblasť 400 hektárov, ktoré obhospodarovalo približne päťdesiat vinohradníkov. Polovica tejto oblasti sa využíva na výrobu tichých vín (približne 6 000 hektolitrov) a druhá polovica na výrobu šumivých alebo perlivých vín (približne 9 600 hektolitrov).

Okolnosti výroby perlivých vín sú rovnaké. Vinári z oblasti Montlouis zistili, že fľašované vína v pivniciach majú niekedy tendenciu začať znova kvasiť, a chceli tento proces cielene dosahovať a využiť. Takto sa v 19. storočí zrodili vína, ktoré sa na spotrebiteľský trh uvádzali ako „perlivé“. Využitím základov rodiacej sa enológie začali prvé pokusy o výrobu šumivých vín tradičnou metódou v štyridsiatych rokoch 19. storočia. Na prelome 20. storočia získali vinári znalosti od prizvaných špecialistov z regiónu Champagne. Pivnice vyhĺbené v tufoch teda predstavujú priaznivý faktor na rozvoj výroby týchto vín, pretože na ich skladovane a manipuláciu s nimi sú potrebné veľké chladné priestory. Po roku 2000 obnovili vinári vďaka zvládnutiu vinohradníckych a vinárskych techník výrobu šumivých vín vyrábaných prvotným kvasením. Ide o prvý spôsob výroby šumivých vín. Tieto vína sa vyrábajú z dokonale zrelého hrozna z regulovaných výnosov a bez úpravy cukornatosti počas spracovania, a odzrkadľujú sa v nich podmienky konkrétneho ročníka.

Vďaka viac než storočným skúsenostiam majú výrobcovia šumivých vín dokonale zvládnuté techniky, pokiaľ ide o zloženie vyrábaných cuvée. Vyzrievanie „sur lattes“ počas najmenej 9 mesiacov prispieva k rozvoju arómy briošky a ku komplexnosti vín.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Výnimka týkajúca sa zemepisnej oblasti

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a zrenie tichých vín, vinifikáciu, výrobu, zrenie a balenie šumivých a perlivých vín, tvorí územie týchto obcí departementu Indre-et-Loire (zoznam zostavený na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

V súlade s článkom 5 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 oblasť v bezprostrednej blízkosti zodpovedá oblasti v bezprostrednej blízkosti predmetnej vymedzenej oblasti.

Názov požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

– Nepovinné údaje sa na etiketách uvádzajú písmom, ktorého veľkosť na výšku ani na šírku nesmie presahovať dvojnásobok veľkosti znakov tvoriacich názov chráneného označenia pôvodu. – Zemepisné označenie „Vin de Loire“ musí byť uvedené písmom, ktorého veľkosť na výšku ani na šírku nesmie presahovať dve tretiny veľkosti znakov tvoriacich názov chráneného označenia pôvodu. – Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že: – ide o katastrálne územie, – figuruje v hlásení o úrode. Šumivé vína vyrobené prvotným kvasením sa musia označiť ročníkom zberu.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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