C/2026/2445

27.4.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2445)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Montlouis-sur-Loire“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0169-AM02 – 9. februar 2026

1. **Ime proizvoda**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost, generalni direktorat za gospodarsko in okoljsko učinkovitost podjetij

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Francoski organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Zahtevek za spremembo ZOP „Montlouis-sur-Loire“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov spremembe na ravni Unije, saj zlasti ne:

(a) vključuje spremembe imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) more izničiti povezave z geografskim območjem;

(c) vključuje dodatnih omejitev za trženje proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na standardno spremembo.

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Označevanje

Opis

Skupina proizvajalcev za označbo „Montlouis-sur-Loire“ se je odločila označevati vina z večjo geografsko enoto, pri čemer je namesto izraza „Val de Loire“ (dolina Loare) izbrala izraz „Vin de Loire“ (loarsko vino).

Ta sprememba je v skladu z usmeritvijo, ki so jo glede komuniciranja sprejeli proizvajalci loarskega vina.

Cilj je povečati prepoznavnost in jo bolj približati dejanski naravi vina, ki ga pridelujejo vinogradniki v porečju Loare.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vino

„Montlouis-sur-Loire“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0169-AM02 – 9. februar 2026

1. **Ime**

„Montlouis-sur-Loire“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Francija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

8. Biser vino

6. **Opis vin**

Proizvod vinske trte

Mirna vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Zaščitena označba porekla „Montlouis-sur-Loire“ se uporablja za mirna bela vina.

Vonj

Mlada suha mirna vina imajo saden in cvetličen vonj, iz katerega se lahko s staranjem razvijejo slajše note, na primer po medu.

Okus

Kadar vina vsebujejo fermentabilne sladkorje, sta njihova kompleksnost in potencial za staranje na splošno še večja. Zato niso redke tudi živahnejše note eksotičnih sadežev ali blažje note suhega sadja, sčasoma pa se pogosto razvijejo tudi note praženih mandljev ali kutine.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Mirna vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Volumenski delež skupnega alkohola v mirnih vinih po obogatitvi znaša največ 13 %. Pri mirnih vinih, ki se lahko označijo kot suha, vsebnost fermentabilnih sladkorjev (glukoze + fruktoze) po stekleničenju ne presega 5 gramov na liter, vsebnost skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, pa je za največ 2 grama na liter nižja od vsebnosti fermentabilnih sladkorjev (glukoze + fruktoze).

Vsebnosti hlapnih kislin, skupnega žveplovega dioksida in ogljikovega dioksida so določene v zakonodaji EU o mirnem vinu.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Peneča in biser vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Zaščitena označba porekla „Montlouis-sur-Loire“ se uporablja za bela peneča in biser vina.

Vonj

Za peneča vina s fino in lahkotno peno so pogosto značilne note agrumov ali belomesnatega sadja, pa tudi pridih briošev, ki skozi čas postane izrazitejši. Zorenje v ležečih steklenicah (*sur lattes*), ki traja najmanj devet mesecev, daje vinom pridih briošev in kompleksnost.

Za prijetna biser vina je na splošno značilnejši vinski vonj kot za peneča vina.

Okus

Za peneča vina, pridelana z enim vrenjem, je značilno elegantno iskrenje s kremasto peno. V njih je mogoče zaznati določeno bogatost, ki izhaja iz zrelosti, potrebne za njihovo pridelavo. Uravnoteženost okusa in vonja tega proizvoda dopolnjujejo arome belega cvetja in belomesnatega sadja.

Peneča vina odlikujejo nižja vsebnost ogljikovega dioksida in nežnejše iskrenje, ki je v ustih manj izrazito.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

—

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	—
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	—
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Pri obogatitvi mošta volumenski delež skupnega alkohola v penečih in biser vinih po sekundarnem vrenju znaša največ 13 %.

Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin, skupnega žveplovega dioksida in ogljikovega dioksida so določene v zakonodaji o penečem in biser vinu.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Poseben enološki postopek

Opis

Peneča ali biser vina se pridelujejo s sekundarnim vrenjem v steklenici, peneča vina pa z enim vrenjem. Pri obogatitvi mošta volumenski delež skupnega alkohola v teh vinih po sekundarnem vrenju znaša največ 13 %. Volumenski delež skupnega alkohola v mirnih vinih po obogatitvi znaša največ 13 %. Poleg navedenih določb za enološke postopke veljajo obveznosti na ravni EU ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

Vinarska praksa

—

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

(a) Gostota zasaditve – najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 6 250 trsov na hektar, pri čemer razdalja med vrstami znaša največ 1,60 metra. Razmik med trsi v isti vrsti ne sme biti manjši od 0,8 metra. (b) Pravila rezi – trsi se obrezujejo pred 1. majem. – Pri trsih, ki se obrezujejo v kratko rez (pahljačasta gojitvena oblika ali kordonska gojitvena oblika royat), število očes po rezi ne sme presegati 85 800 očes na hektar ali povprečno 13 očes na trs, pri čemer ima lahko vsak trs največ 15 očes in vsak reznik največ tri očesa. – Pri trsih, ki se obrezujejo v dolgo rez, število očes po rezi ne sme presegati 72 600 očes na hektar ali povprečno 11 očes na trs, pri čemer ima lahko vsak trs največ 13 očes.

Vinarska praksa

Peneča vina, pridelana z enim vrenjem

Vrsta enološkega postopka

Omejitev pri vinarskih praksah

Opis

Pogoji, ki veljajo za sekundarno vrenje penečih vin, pridelanih z enim vrenjem: – vrenje se začne v kadeh ali sodih, – obvladuje se izključno s hladnimi temperaturami, – dodajanje kvasovk ni dovoljeno, – dodajanje vrelnega likerja ni dovoljeno, – uporaba kalcijevega in natrijevega alginata ni dovoljena, – sekundarno vrenje poteka le v steklenici in iz delno prevretega mošta, – uporaba sladilnega likerja ni dovoljena, – količina vina, ki se izgubi pri degoržiranju, se nadomesti z vinom iz iste serije vina.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Mirna vina

Največji donos

Največji donos	62
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Peneča in biser vina

Največji donos

Največji donos	75
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Peneča vina, pridelana z enim vrenjem

Največji donos

Največji donos	62
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— Chenin B

9. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

Trgatev, vinifikacija, obdelava in zorenje mirnega vina ter trgatev, vinifikacija, obdelava, zorenje in stekleničenje penečega vina in biser vina potekajo na ozemlju naslednjih občin departmaja Indre-et-Loire (seznam, izdelan po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire in Saint-Martin-le-Beau.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Vina so pridelana izključno iz sorte chenin B, ki je odporna sorta, katere rastni potencial se močno razlikuje glede na vrsto tal, v katerih je zasajena, to pa je na geografskem območju zaščitene označbe porekla „Montlouis-sur-Loire“ blizu vzhodne meje njenega območja gojenja v dolini Loare.

Tradicionalno so bile na razmejenem območju parcel za trgatev izbrane samo parcele s tlemi, ki imajo dobre hidrološke in toplotne značilnosti.

Taka lega sorti chenin B zagotavlja ugodne pogoje, da se lahko izvirno in elegantno izrazi, vendar zahteva optimalno oskrbo trte in njenega proizvodnega potenciala, kar se kaže v prepovedi nekaterih klonov in strogo določeni gojitveni obliki vinske trte.

Montluiški vinogradniki so se prilagodili zahtevam sorte chenin B in izkoristili njen potencial z diverzifikacijo tehničnih postopkov in vrst pridelanih vin. Glede na lokacijo zasaditve, gojitvene oblike in podnebne razmere letnika pridelana vina vsebujejo več ali manj fermentabilnih sladkorjev. V belih vinih se s staranjem povečuje njihova aromatična kompleksnost. Kadar so podnebne razmere ob koncu trgatve ugodne, se polsladka ali sladka vina pridelujejo iz jagod, bogatih s sladkorjem, ker so se sušile na trti ali se je na njih razvila plemenita plesen zaradi delovanja glive *Botrytis cinerea*.

Kakovost vin z označbo „Montlouis-sur-Loire“ temelji na izbiri parcel za gojenje vinske trte, prilagajanju in nato doslednosti proizvodnih praks, ki jih je sčasoma razvila vinogradniška skupnost. Ugled teh vin se kaže v neprekinjeni trgovini z njimi, ki sta jo prvotno olajšali reki Loara in Cher. Vina so v 16. in 17. stoletju najverjetneje kot nadaljevanje že veliko starejših trgovskih stikov po vodni poti prevažali do Nantesa, od koder so jih nato pošiljali naprej na sever Flandrije in Nizozemsko. Od takrat se je njihov ugled nenehno povečeval, tako da so se leta 2010 tržila zunaj državnega ozemlja ali izvažala po vsem svetu.

Kategorija proizvoda vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Pridelava penečih vin se umešča v isti okvir. Montluiški vinogradniki, ki so opazili, da je v ustekleničenem vinu v kleteh včasih potekalo ponovno vrenje, so želeli obvladati in izkoristiti ta pojav naravnih penečih vin. Tako so se v 19. stoletju prvič pojavila vina, ki se potrošnikom tržijo kot biser vina. Na podlagi razvijajoče se enologije so se v štiridesetih letih 19. stoletja začeli prvi poskusi pridelave penečih vin po tradicionalni metodi. Na prelomu 20. stoletja so posvetovanja s strokovnjaki iz Šampanje omogočila prenos spretnosti. Vinske kleti, izkopane

v lehnjaku, so takrat prispevale k razvoju teh vin, saj so za njihovo shranjevanje in obdelavo potrebovali ogromne prostore s stalno temperaturo. Od začetka 21. stoletja so vinogradniki na podlagi svojega tehničnega znanja o vinski trti in vinarstvu oživili pridelavo penečih vin z enim vrenjem kot prvo metodo, ki se je uporabljala za pridelavo penečih vin. Ta vina popolnoma odražajo razmere letnika, saj se pridelujejo iz povsem zrelega grozdja in z uravnavanjem donosov ter brez dodajanja sladkorja med predelavo.

Danes imajo proizvajalci penečih vin na podlagi več stoletnih izkušenj znanje in veščine, ki jih spretno izražajo v sestavi svojih zvrsti. Zorenje v ležečih steklenicah (*sur lattes*), ki traja najmanj devet mesecev, daje vinom pridih briošev in kompleksnost.

Kategorija proizvoda vinske trte

8. Biser vino

Povzetek povezave

Leta 2008 je vinorodno območje obsegalo 400 hektarjev, upravljalo pa ga je približno 50 vinogradnikov. Polovica tega območja se uporablja za pridelavo mirnih vin (približno 6 000 hektolitrov), druga polovica pa za pridelavo penečih ali biser vin (približno 9 600 hektolitrov).

Pridelava biser vin se umešča v isti okvir. Montluiški vinogradniki, ki so opazili, da je v ustekleničenem vinu v kleteh včasih potekalo ponovno vrenje, so želeli obvladati in izkoristiti ta pojav naravnih penečih vin. Tako so se v 19. stoletju prvič pojavila vina, ki se potrošnikom tržijo kot biser vina. Na podlagi razvijajoče se enologije so se v štiridesetih letih 19. stoletja začeli prvi poskusi pridelave penečih vin po tradicionalni metodi. Na prelomu 20. stoletja so posvetovanja s strokovnjaki iz Šampanje omogočila prenos spretnosti. Vinske kleti, izkopane v lehnjaku, so takrat prispevale k razvoju teh vin, saj so za njihovo shranjevanje in obdelavo potrebovali ogromne prostore s stalno temperaturo. Od začetka 21. stoletja so vinogradniki na podlagi svojega tehničnega znanja o vinski trti in vinarstvu oživili pridelavo penečih vin z enim vrenjem kot prvo metodo, ki se je uporabljala za pridelavo penečih vin. Ta vina popolnoma odražajo razmere letnika, saj se pridelujejo iz povsem zrelega grozdja in z uravnavanjem donosov ter brez dodajanja sladkorja med predelavo.

Danes imajo proizvajalci penečih vin na podlagi več stoletnih izkušenj znanje in veščine, ki jih spretno izražajo v sestavi svojih zvrsti. Zorenje v ležečih steklenicah (*sur lattes*), ki traja najmanj devet mesecev, daje vinom pridih briošev in kompleksnost.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Odstopanje v zvezi z geografskim območjem

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje mirnega vina ter vinifikacijo, obdelavo, zorenje in stekleničenje penečega vina in biser vina, zajema ozemlje naslednjih občin departmaja Indre-et-Loire (seznam je določen po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz in La Ville-aux-Dames.

V skladu s členom 5(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 območje v neposredni bližini ustreza območju v neposredni bližini zadevnega razmejenega območja.

Naslov zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Pravni okvir

Nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja

– Neobvezne navedbe se na etiketah zapišejo s črkami, ki po višini in širini merijo največ dvakrat toliko kot črke, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla. – Velikost črk za navedbo geografskega imena „Vin de Loire“ po višini in širini ne presega dveh tretjin velikosti črk, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla. – Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote pod pogojem, da: – gre za kraj, zaveden v katastru, – je ta naveden na prijavi pridelka. Pri penečih vinih, pridelanih z enim vrenjem, je obvezna navedba letnika.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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