C/2026/2445

27.4.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2445)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Montlouis-sur-Loire”

Referensnummer: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026

1. **Produktens namn**

”Montlouis-sur-Loire”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet, generaldirektoratet för företags ekonomi- och miljöprestanda

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montlouis-sur-Loire” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området, eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Märkning

Beskrivning

Producentgruppen för beteckningen Montlouis-sur-Loire har beslutat att en större geografisk enhet hädanefter ska användas för att identifiera vinerna, närmare bestämt uttrycket ”Vin de Loire” i stället för ”Val de Loire”.

Denna ändring är förenlig med de marknadsföringsriktlinjer som vinproducenterna i Loire har antagit.

Syftet är att göra vinets identitet tydligare och att bättre anpassa den till de faktiska förhållandena för de viner som framställs av producenterna i Loirebäckenet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Montlouis-sur-Loire”

Referensnummer: PDO-FR-A0169-AM02 – 9 februari 2026

1. **Namn**

Montlouis-sur-Loire

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

8. Pärlande vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Stilla viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montlouis-sur-Loire” omfattar stilla vita viner.

Doft

Stilla torra viner har fruktiga och blommiga aromer när de är unga. De kan så småningom utveckla söta toner, såsom honung, allt eftersom de åldras.

Smak

När de innehåller jäsbart socker är de generellt sett mer komplexa och har större lagringspotential. Det är inte ovanligt med tydliga inslag av exotiska frukter eller mildare inslag av torkad frukt, och toner av rostade mandlar eller kvitten kan utvecklas med tiden.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

De stilla vinernas naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent.

Efter berikning har de stilla vinerna en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent. Efter förpackning har de stilla vinerna, vilka går under beteckningen ”torr”, en halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) på högst 5 gram per liter, och en total syrahalt uttryckt i gram vinsyra per liter som inte understiger halten jäsbart socker (glukos och fruktos) med mer än 2 gram.

Halterna för flyktiga syror, total svaveldioxid och koldioxid ska följa dem som fastställts i EU-lagstiftningen för stilla viner.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande och pärlande viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montlouis-sur-Loire” används för mousserande och pärlande vita viner.

Doft

Mousserande vin med små och lätta bubblor utmärks ofta av toner av vitt fruktkött eller citrus samt inslag av brioche, vilket kan förstärkas med tiden. Horisontell lagring i minst nio månader bidrar till utvecklingen av briochearomen och vinets komplexitet.

De pärlande vinerna är gemytliga och har i allmänhet en mer fyllig karaktär än de mousserande vinerna.

Smak

Mousserande viner som framställs genom en enda jäsning utmärks av eleganta och långsamma bubblor. En särskild yppighet kan skönjas, vilket kan härledas till den mognadsgrad som krävs för att framställa vinet. Vita blommor och vitt fruktkött kompletterar produktens smak- och doftprofil.

Pärlande vin särskiljer sig genom sin lägre kolsyrehalt och sina mer diskreta bubblor, vilka gör mindre väsen av sig i munnen.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	—
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	—
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Den totala alkoholhalten i mousserande och pärlande viner efter kolsyreutvecklingen får inte överstiga 13 volymprocent efter berikning.

Halterna för flyktiga syror, total syra, total svaveldioxid och koldioxid ska följa dem som fastställts i EU-lagstiftningen för mousserande och pärlande viner.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod:

Särskild oenologisk metod

Beskrivning:

Mousserande eller pärlande vin kan framställas genom en andra jäsning på flaska eller som mousserande vin som framställs genom en enda jäsning. Den totala alkoholhalten i vinet efter kolsyreutvecklingen får inte överstiga 13 volymprocent efter berikning. Efter berikning har de stilla vinerna en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent. Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

Vinframställningsmetod

—

Typ av oenologisk metod:

Odlingsmetod

Beskrivning:

a) – Planteringstäthet. Vinstockarna ska planteras med en täthet på minst 6 250 vinstockar per hektar och med högst 1,60 meters avstånd mellan raderna Avståndet mellan vinstockarna i en och samma rad får inte vara mindre än 0,80 meter. b) – Beskärningsbestämmelser. Vinstockarna ska beskäras före den 1 maj. – För vinstockar som beskärs med kortskottsbeskärning (paraplybeskärning eller cordon de royat-metoden) får inte antalet skott som lämnas kvar på den beskurna grenen överstiga 85 800 skott per hektar och 13 skott i genomsnitt per vinstock, med högst 15 skott per vinstock, och varje gren får ha högst 3 skott. – För vinstockar som beskärs med långskottsbeskärning får inte antalet skott som lämnas kvar på den beskurna grenen överstiga 72 600 skott per hektar och 11 skott i genomsnitt per vinstock, med högst 13 skott per vinstock.

Vinframställningsmetod

Mousserande viner som framställs genom en enda jäsning

Typ av oenologisk metod:

Restriktion som gäller för framställningen

Beskrivning:

Kolsyreutvecklingen för mousserande viner som framställs genom en enda jäsning ska ske enligt följande villkor: – Jäsningen påbörjas i kar eller fat. – Jäsningen får endast ske genom kalljäsning. – Det är förbjudet att tillsätta jäst. – Det är förbjudet att tillsätta tiragelikör. – Det är förbjudet att använda kalciumalginat eller natriumalginat. – Kolsyreutvecklingen sker enbart i glasflaskan utifrån delvis jäst must. – Det är förbjudet att använda expeditionslikör. – Den volym som går förlorad vid degorgering ersätts med vin från samma parti.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Stilla viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	62
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Mousserande och pärlande viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	75
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Mousserande viner som framställs genom en enda jäsning

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	62
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Chenin B

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

Skörd av druvor, framställning, beredning och lagring av stilla viner samt skörd av druvor, framställning, beredning, lagring och buteljering av mousserande och pärlande viner ska ske inom följande kommuner i departementet Indre-et-Loire (förteckningen bygger på 2019 års officiella geografiska kodex): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategorier av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Vinerna framställs endast av druvsorten chenin B, en rustik druvsort vars potential varierar kraftigt beroende på vilken jordmån den planteras i, och som dessutom i det geografiska området för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Montlouis-sur-Loire” närmar sig sin östra odlingsgräns i Loiredalen.

Det innebär att det avgränsade odlingsområde som används för druvskörd endast omfattar skiften med jord som uppvisar goda egenskaper vad beträffar fukt och värme.

Läget erbjuder druvsorten chenin B förhållanden som främjar ett eget och elegant uttryck, men kräver att plantan sköts optimalt samt att vissa kloner förbjuds och att vinstocken sköts rigoröst för att full framställningspotential ska kunna uppnås.

Vinodlarna i området har anpassat sig efter de förhållanden som druvsorten chenin B kräver och drar nytta av dessa genom att variera sina tekniker och vilka typer av vin som produceras. Beroende på odlingsplats, odlingsmetod och klimatförhållanden, har de framställda vinerna en mer eller mindre hög halt av jäsbart socker. Lagringen av de vita vinerna förstärker den komplexa aromen. Vid gynnsamma väderförhållanden i slutet av skörden framställs halvsöta eller söta viner från druvklasar som skördas efter att de har koncentrerats, vilket uppnås genom torkning på vinstocken eller angrepp av ädelröta från *Botrytis cinerea*.

Den höga kvaliteten på viner av typen ”Montlouis-sur-Loire” kan förklaras genom valet av skiften för druvodlingen, hur de anpassas och de varaktiga odlingsmetoder som vinodlarsammanslutningen har infört under årens gång. Deras goda rykte har lett till att de är ett stående inslag i handeln, vilket från början underlättades av närheten till Loire och Cher. Med ursprung i den urgamla sedvänjan att idka byteshandel fraktades vinerna på 1500- och 1600-talet flodvägen till Nantes och sedan vidare norrut till Flandern och Nederländerna. Deras ryktbarhet har stadigt ökat och år 2010 säljs de fortfarande utanför landets gränser eller exporteras till hela världen.

Kategorier av vinprodukter

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Produktionen av mousserande viner har samma bakgrund. När vinodlarna i Montlouis lade märke till att flaskorna som förvarades i vinkällarna ibland jäste en gång till och blev naturligt mousserande, ville de försöka bemästra och dra nytta av detta fenomen. De viner som säljs till konsumenter som ”pärlande” kan dateras till 1800-talet. Genom att utnyttja de nya framställningsmetoderna började man i början på 1840-talet att försöka framställa mousserande viner med den traditionella metoden. Vid sekelskiftet genomförde man ett kunskapsutbyte med specialister från

Champagne. Förekomsten av grottor som grävts ut ur tuffen är en gynnsam faktor för utvecklingen av framställningen av dessa viner, vilka kräver stora tempererade utrymmen för lagring och hantering. I början av 2000-talet, tack vare att de bemästrat druvodlingsteknikerna och vinframställningsmetoderna, har vinodlarna återigen kunnat ta upp framställningen av mousserande viner som framställs genom en enda jäsning, vilket var den ursprungliga metod som användes för att framställa bubbliga viner. Vinerna tillverkas på druvor som låtits uppnå perfekt mognadsgrad och med styrd avkastning samt utan tillsatt socker, vilket innebär att de troget avspeglar de förhållanden som rådde en viss årgång.

Tack vare mer än hundra års erfarenhet har de producenter som framställer mousserande viner en yrkeskunskap som gör att de fullständigt behärskar konsten att komponera sina blandningar. Horisontell lagring i minst nio månader bidrar till utvecklingen av briochearomen och vinets komplexitet.

Kategorier av vinprodukter

8. Pärlande vin

Sammanfattning av sambandet

År 2008 omfattar vindistriktet 400 hektar och ett femtiotal vinodlare brukar marken. Halva ytan används för tillverkning av stilla viner (runt 6 000 hektoliter) och andra halvan för tillverkning av mousserande och pärlande viner (runt 9 600 hektoliter).

Produktionen av pärlande viner har samma bakgrund. När vinodlarna i Montlouis lade märke till att flaskorna som förvarades i vinkällarna ibland jäste en gång till och blev naturligt mousserande, ville de försöka bemästra och dra nytta av detta fenomen. De viner som säljs till konsumenter som ”pärlande” kan dateras till 1800-talet. Genom att utnyttja de nya framställningsmetoderna började man i början på 1840-talet att försöka framställa mousserande viner med den traditionella metoden. Vid sekelskiftet genomförde man ett kunskapsutbyte med specialister från Champagne. Förekomsten av grottor som grävts ut ur tuffen är en gynnsam faktor för utvecklingen av framställningen av dessa viner, vilka kräver stora tempererade utrymmen för lagring och hantering. I början av 2000-talet, tack vare att de bemästrat druvodlingsteknikerna och vinframställningsmetoderna, har vinodlarna återigen kunnat ta upp framställningen av mousserande viner som framställs genom en enda jäsning, vilket var den ursprungliga metod som användes för att framställa bubbliga viner. Vinerna tillverkas på druvor som låtits uppnå perfekt mognadsgrad och med styrd avkastning samt utan tillsatt socker, vilket innebär att de troget avspeglar de förhållanden som rådde en viss årgång.

Tack vare mer än hundra års erfarenhet har de producenter som framställer mousserande viner en yrkeskunskap som gör att de fullständigt behärskar konsten att komponera sina blandningar. Horisontell lagring i minst nio månader bidrar till utvecklingen av briochearomen och vinets komplexitet.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Undantag som rör det geografiska området

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Avvikelse med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Det omedelbara närområdet, som fastställs genom undantag för framställning, beredning och lagring av stilla viner samt framställning, beredning, lagring och buteljering av mousserande och pärlande viner, utgörs av följande kommuner i departementet Indre-et-Loire (förteckningen bygger på 2019 års officiella geografiska kodex): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

I enlighet med artikel 5.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 motsvarar det omedelbara närområdet ett område i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet.

Rubrik för kravet/undantaget

Kompletterande bestämmelser om märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

– De bokstäver som används för alla frivilliga uppgifter på etiketterna får varken på höjden eller på bredden vara mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn. – De bokstäver som används för den geografiska beteckningen "Vin de Loire" får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn. – Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt – att det handlar om en registrerad plats, – att denna plats nämns i skördedeklarationen. På mousserande viner som framställs genom en enda jäsning måste årgången anges.

Elektronisk (url) hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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