



C/2026/2445

27.4.2026

**Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením
v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ⁽¹⁾**

(C/2026/2445)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Montlouis-sur-Loire“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0169-AM02 – 9. 2. 2026

1. Název (názyvy)

„Montlouis-sur-Loire“

2. Druh zeměpisného označení

☒ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. Odvětví

☐ Zemědělské produkty

☒ Víno

☐ Lihoviny

4. Země, ke které zeměpisná oblast patří

Francie

5. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti / Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. Důvod pro standardní změnu

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

⁽¹⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Žádost o změnu CHOP „Montlouis-sur-Loire“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

- a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;
- b) nemůže způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;
- c) změna nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

7. Popis schválené standardní změny (standardních změn)

Název

Označování

Popis

Seskupení producentů vína s označením Montlouis-sur-Loire se rozhodlo označovat vína prostřednictvím širší zeměpisné jednotky a nahradit výraz „Val de Loire“ výrazem „Vin de Loire“.

Tato změna navazuje na komunikační strategii, kterou si výrobci vín z Loiry stanovili.

Cílem je zvýšit čitelnost této identity a lépe ji přizpůsobit realitě vín vyráběných hospodářskými subjekty v této vinařské oblasti.

- ☒ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro víno

„Montlouis-sur-Loire“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0169-AM02 – 9. 2. 2026

1. Název (názvy) chop

„Montlouis-sur-Loire“

2. Druh zeměpisného označení

- ☒ CHOP
☐ CHZO
☐ ZO

3. Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří

Francie

4. Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013

- 1. Víno
- 5. Jakostní šumivé víno
- 8. Perlivé víno

6. Popis vína (vín)*Výrobek z révy vinné*

Tichá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Chráněné označení původu „Montlouis-sur-Loire“ je vyhrazeno tichým bílým vínům.

Vůně (aroma)

Suchá tichá vína se jako mladá vyznačují ovocnými a květinovými aromaty, která se mohou časem vyvinout do sladkých tónů připomínajících například med.

Chuť

Pokud obsahují fermentovatelné cukry, je jejich komplexnost a potenciál stárnutí obecně významnější. Neobvyklé tedy nejsou výraznější tóny exotického ovoce nebo mírnější tóny suchého ovoce a v průběhu času se často objeví tóny pražených mandlí nebo kdoulí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých vínech je 11 % objemových.

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v tichých vínech více než 13 % objemových. Tichá vína označená výrazem „suchá“ mají po úpravě obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 5 gramů na litr a celkovou kyselost vyjádřenou v gramech kyseliny vinné na litr, která není nižší o více než 2 gramy na litr v porovnání s obsahem fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy).

Obsah těkavých kyselin, celkového oxidu siřičitého a oxidu uhličitého je stanoven evropskými předpisy pro tichá vína.

☒ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Šumivá a perlivá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Chráněné označení původu „Montlouis-sur-Loire“ je vyhrazeno šumivým a perlivým bílým vínům.

Vůně (aroma)

Šumivá vína s jemnou lehkou pěnou se často vyznačují tóny bělomasého ovoce nebo citrusových plodů a časem v nich může vyniknout příchutí briošek. Zrání na roštech po dobu minimálně 9 měsíců přispívá k rozvoji aromatu připomínajícího briošky a k celkové komplexnosti vín.

Perlivá vína jsou příjemná a mají obecně výraznější vinný charakter než šumivá vína.

Chuť

Šumivá vína vyráběna prvotním kvašením se vyznačují elegantními krémovými bublinkami. Ve vínech je znatelná bohatost spojená se zralostí, která je pro jejich výrobu nezbytná. Vyváženou chuť a vůni tohoto produktu doplňují bílé květy a bělomasé ovoce.

Perlivá vína se vyznačují nižším obsahem oxidu uhličitého a diskrétnějšími bublinkami, které jsou v ústech méně znatelné.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

—

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	—
Minimální celková kyselost:	—
Jednotka minimální celkové kyselosti:	—
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	—
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	—

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Celkový obsah alkoholu v šumivých a perlivých vínech po druhotném kvašení nepřesáhne v případě obohacování moštu 13 % objemových.

Obsah těkavých kyselin, celkových kyselin, celkového oxidu siřičitého a oxidu uhličitého je stanoven evropskými předpisy pro šumivá a perlivá vína.

- ☒ Analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto bodě, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. Enologické postupy**7.1 Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu****Enologický postup**

—

Druh enologického postupu**Zvláštní enologický postup****Popis**

Šumivá nebo perlivá vína se vyrábějí druhotným kvašením v lahvích nebo v případě šumivých vín prvotním kvašením. Po proběhnutí druhotného kvašení není v případě obohacení moštu překročen celkový obsah alkoholu 13 % objemových. Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v tichých vínech více než 13 % objemových. Pokud jde o enologické postupy, musejí vína kromě uvedených pravidel splňovat také podmínky stanovené na úrovni EU a v zákoně o zemědělství a námořním rybolovu.

Enologický postup

—

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

a) – Hustota výsadby: Vinice mají minimální hustotu výsadby 6 250 rostlin na hektar a spon mezi řadami nejvýše 1,6 metru. Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě nesmí být menší než 0,8 metru. b) Pravidla řezu – řez révy se provádí před 1. květnem. – U révy prořezávané krátkým řezem (s vedením do vějíře nebo kordonovým řezem Royat) nesmí počet oček ponechaných při řezu překročit 85 800 oček na hektar a v průměru 13 oček na kořen, maximálně však 15 oček na kořen, přičemž každý čípek nese maximálně 3 očka. – U révy prořezávané dlouhým řezem nesmí počet oček ponechaných při řezu překročit 72 600 oček na hektar a v průměru 11 oček na kořen, maximálně však 13 oček na kořen.

Enologický postup

Šumivá vína vyráběná prvotním kvašením

Druh enologického postupu

Omezení týkající se výroby

Popis

Druhotné kvašení šumivých vín vyráběných prvotním kvašením se provádí za následujících podmínek: – kvašení začíná v kádích nebo sudech, – jeho řízení probíhá pouze použitím chladu, – je zakázáno přidávání kvasinek, – je zakázáno přidávání tirážního likéru, – je zakázáno používání alginátu vápenatého nebo sodného, – druhotné kvašení probíhá pouze ve skleněných lahvích z částečně zkvašeného moštu, – je zakázáno používání expedičního likéru, – objem ztracený během odkalování je nahrazen objemem ze stejné šarže vína.

7.2 Maximální výnosy

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Tichá vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	62
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Šumivá a perlivá vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	75
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / všechny kategorie / odrůdy / druhy

Šumivá vína vyráběná prvotním kvašením

Maximální výnos:

Maximální výnos:	62
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Chenin B

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání tichých vín, sklizeň hroznů, vinifikace, výroba, zrání a balení šumivých a perlivých vín probíhají na území těchto obcí departementu Indre-et-Loire (seznam vytvořený na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2019): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire, Saint-Martin-le-Beau.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Vína se vyrábějí výhradně z odrůdy Chenin B, odolné odrůdy, jejíž potenciál se velmi liší v závislosti na povaze půdy, do níž byla zasazena, a která se navíc v zeměpisné oblasti chráněného označení původu „Montlouis-sur-Loire“ nachází v blízkosti své východní hraniční oblasti pěstování v údolí Loire.

S ohledem na použití zahrnuje pozemková oblast vymezená pro sklizeň hroznů pouze pozemky s půdami s dobrými vodními a tepelnými vlastnostmi.

Díky tomu má odrůda Chenin B příznivé podmínky pro získání originálního a elegantního výrazu, ale je zapotřebí i optimální péče o rostliny a jejich produkční potenciál, což se odráží v zákazu některých klonů a pečlivém vedení révy.

Vinaři z Montlouis se přizpůsobili nárokům odrůdy Chenin B a využili je k diverzifikaci technických postupů a druhů vyráběných vín. V závislosti na umístění, vedení révy a klimatických podmínkách ročníku obsahují vyrobená vína větší či menší množství fermentovatelných cukrů. Zrání bílých vín zvyšuje komplexnost jejich aromatu. Jsou-li klimatické podmínky na konci sklizně příznivé, vyrábějí se z bobulí sklizených po koncentraci přirozeným vysušením na keři nebo pomocí ušlechtilé plísně *Botrytis cinerea* „polosladká“ nebo „sladká“ vína.

Za kvalitou vín z oblasti Montlouis-sur-Loire stojí výběr pozemků pro pěstování vinné révy, přizpůsobení a konzistence výrobních postupů, které vinařská obec v průběhu času zavedla. Jejich proslulost se odráží ve stabilitě jejich prodeje, který zpočátku usnadňovaly řeky Loira a Cher. Pravděpodobně díky mnohem dřívějším obchodním stykům byla v 16. a 17. století vína přepravována po vodě do Nantes a poté odesílána do severních Flander a Nizozemí. Od té doby jejich pověst neustále rostla a v roce 2010 jsou uváděna na trh mimo území Francie a jsou vyvážena do celého světa.

Druh výrobku z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Výroba šumivých vín vznikla za týchž okolností. Vinaři z Montlouis si všimli, že nalahvovaná vína ve sklepech mají někdy tendenci začít znovu kvasit, a chtěli tento fenomén „přírodních šumivých vín“ ovládnout a využít. Vína nabízená spotřebiteli jako „perlivá“ tak začala být produkována od 19. století. S využitím základů rodící se enologie začaly první pokusy o vývoj šumivých vín tradičními metodami ve 40. letech 19. století. Na přelomu 20. století byli

prizvání specialisté z kraje Champagne, od nichž vinaři čerpali znalosti. Příznivým faktorem pro rozvoj výroby těchto vín se tehdy staly sklepy vyhloubené v tufu, neboť skladování těchto vín a manipulace s nimi vyžadují rozsáhlé temperované prostory. Po roce 2000 obnovili vinaři díky svému technickému zvládnutí vinohradnictví a vinařství výrobu šumivých vín s prvotním kvašením, což byl první způsob získávání šumivých vín. Tato vína získaná bez přídavku cukrů během zpracování z dokonale zralých hroznů a za použití sledovaných výnosů přesně odrážejí podmínky ročníku.

S ohledem na více než stoleté zkušenosti mají místní výrobci šumivých vín silné postavení a disponují dokonale zvládnutými znalostmi v oblasti skladby svých kupází. Zrání na rostech po dobu minimálně 9 měsíců přispívá k rozvoji aromatu připomínajícího briošky a k celkové komplexnosti vín.

Druh výrobku z révy vinné

8. Perlivé víno

Shrnutí souvislosti

V roce 2008 se vinice rozkládala na 400 hektarech a provozovalo ji přibližně 50 vinařů. Polovina této plochy se využívá k výrobě tichých vín (cca 6 000 hektolitřů) a druhá polovina k výrobě šumivých nebo perlivých vín (cca 9 600 hektolitřů).

Výroba perlivých vín vznikla za týchž okolností. Vinaři z Montlouis si všimli, že nalahvovaná vína ve sklepech mají někdy tendenci začít znovu kvasit, a chtěli tento fenomén „přírodních šumivých vín“ ovládnout a využít. Vína nabízená spotřebiteli jako „perlivá“ tak začala být produkována od 19. století. S využitím základů rodící se enologie začaly první pokusy o vývoj šumivých vín tradičními metodami ve 40. letech 19. století. Na přelomu 20. století byli prizvání specialisté z kraje Champagne, od nichž vinaři čerpali znalosti. Příznivým faktorem pro rozvoj výroby těchto vín se tehdy staly sklepy vyhloubené v tufu, neboť skladování těchto vín a manipulace s nimi vyžadují rozsáhlé temperované prostory. Po roce 2000 obnovili vinaři díky svému technickému zvládnutí vinohradnictví a vinařství výrobu šumivých vín s prvotním kvašením, což byl první způsob získávání šumivých vín. Tato vína získaná bez přídavku cukrů během zpracování z dokonale zralých hroznů a za použití sledovaných výnosů přesně odrážejí podmínky ročníku.

S ohledem na více než stoleté zkušenosti mají místní výrobci šumivých vín silné postavení a disponují dokonale zvládnutými znalostmi v oblasti skladby svých kupází. Zrání na rostech po dobu minimálně 9 měsíců přispívá k rozvoji aromatu připomínajícího briošky a k celkové komplexnosti vín.

11. Další použitelné požadavky

Popis požadavku/odchyly

Odchylka týkající se zeměpisné oblasti

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchylky

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchyly

Oblast v bezprostřední blízkosti vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání tichých vín a vinifikaci, výrobu, zrání a balení šumivých a perlivých vín probíhají na území těchto obcí departementu Indre-et-Loire (seznam vytvořený na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2019): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz, La Ville-aux-Dames.

V souladu s čl. 5 odst. 1 nařízení Komise (EU) 2019/33 představuje bezprostřední okolí oblast v bezprostřední blízkosti dané vymezené oblasti.

Popis požadavku/odchyly

další ustanovení týkající se označování

Právní rámec

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalšího požadavku / další odchyly

další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchyly

– Veškeré nepovinné údaje musí být uvedeny na štítcích písmem, jehož rozměry nejsou ani na výšku, ani na šířku větší než dvojnásobek rozměrů znaků tvořících název chráněného označení původu. – Rozměry písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je dvoutřetinová velikost písmen tvořících název chráněného označení původu. – Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud: se jedná o název místa uvedeného v katastru, – tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni. U šumivých vín vyráběných prvotním kvašením je povinně uvedeno označení ročníku.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace

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