C/2026/1981

7.4.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/1981)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Coteaux d'Ancenis“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Coteaux d'Ancenis“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Министерство на земеделието и продоволствената независимост]

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи декларират, че подаденото заявление отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията, внесени в настоящата продуктова спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗНП „Coteaux d'Ancenis“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в категорията продукт или продукти, обозначени с географското означение;

б) да съществува риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Етикетиране

Описание

Групата производители на наименованието е решила да обозначава вината чрез по-голяма географска единица, като използва означението „Vin de Loire“ вместо „Val de Loire“.

Това развитие следва насоките за комуникация, приети от производителите на вина от Лоара.

Целта е тази идентичност да стане по-разбираема и по-добре съобразена с действителните обстоятелства във връзка с вината, произвеждани от операторите в басейна.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Добавяне на агроекологични разпоредби

Описание

В продуктовата спецификация на наименованието са добавени две агроекологични разпоредби, а именно контрол на растителността между редовете и изискване във връзка с промяната на морфологията на подпочвения слой. Целта е да се повиши устойчивостта на наименованието в контекста на изменението на климата и високите очаквания на обществото.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Начало на гроздобера

Описание

Групата производители на наименованието желае да се заличи обявяването на началото на гроздобера, за да се опрости административното управление, като същевременно се запази контролът върху зрелостта на гроздето.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Актуализиране на географския кодекс

Описание

Общините от географския район са актуализирани в съответствие с официалния географски кодекс за 2025 г. Това изменение не променя географския район на наименованието.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Препратки

Описание

Данните за контакт на Националния институт по произхода и качеството (INAO) са актуализирани.

Изменена е разпоредбата относно контрола на продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Връзка

Описание

Частта относно връзката е изменена, за да се актуализират понякога датираните данни, описващи човешките фактори (брой на операторите, производствени площи, обеми).

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Преходна мярка

Описание

Срокът на действие на преходната мярка, свързана с обособения парцелиран район, е изтекъл през 2021 г. Поради това мярката е заличена от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Coteaux d'Ancenis“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Coteaux d'Ancenis“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукти

Червени вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Червените вина са с блестящ цвят, чиито нюанси варират от черешовочервено до гранатовочервено.

Аромат

Мирисът им е с преобладаващи аромати на червени плодове, понякога съчетани с нотки на подправки.

Вкус

Обикновено притежават елегантни танинови нотки, които им придават пивкост и мекота като вкусови характеристики, подчертани от известна свежест.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Винata са тихи червени вина.

Аналитичните характеристики на вината са следните:

— Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти: червени вина 10,5 %

— Максимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване: червени вина 12,5 %

— Съдържание на обща киселинност: червени вина между 57,1 и 102,1 meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини: червени вина 13,3 meq/l

— Съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза): червени вина по-малко или равно на 3 g/l

— Максимално съдържание на ябълчна киселина: по-малко или равно на 0,3 g/l за червените вина. Малолактичната ферментация е приключила за червените вина.

Стойностите за съдържание на общ серен диоксид и общо действително алкохолно съдържание на червените вина са в съответствие с определените в нормативната уредба на ЕС правила.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Бели вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Белите вина са с жълт цвят, който създава усещане за богатство.

Аромат

Белите вина като цяло развиват наситени аромати, които напомнят за добре узрели или за екзотични плодове.

Вкус

Правилата за аналитичните им параметри осигуряват най-често отличния баланс на вкусовите характеристики на тези вина, заоблеността, която им придават ферментируемите захари, като неутрализират характерната за вината от района на Лоара свежест.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	10
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	13,3
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Вината са тихи бели вина.

Аналитичните характеристики на вината са следните:

— Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти: бели вина 11,5 %

— Максимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване: бели вина 13,5 %

— Съдържание на обща киселинност: бели вина между 57,1 и 112,3 meq/l

— Съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза): бели вина между 20 и 40 g/l

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

Лозаро-винарски продукти

Вина розе

Органолептични характеристики

Външен вид

Вината розе са със светъл цвят с нюанси от бледорозово до розово-оранжево (цвят на сьомга).

Аромат

Финият им и дискретен аромат създава усещане за свежест и като цяло се определя като плодов.

Вкус

Вкусът на тези вина се характеризира обикновено с лекота и свежест, както и с леко доловима киселинност.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	—
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Това са тихи вина розе.

Аналитичните характеристики на вината са следните:

— Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти: вина розе 10 %

— Максимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване: вина розе 12 %

— Съдържание на обща киселинност: вина розе между 57,1 и 102,1 meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини: вина розе 10,2 meq/l

— Съдържание на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза): вина розе по-малко или равно на 4 g/l

Стойностите за съдържание на общ серен диоксид и общо действително алкохолно съдържание на вината розе са в съответствие с определените в нормативната уредба на ЕС правила.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

-

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Лозята са с минимална гъстота на засаждане 6 000 растения на хектар. Междуредието е по-малко или равно на 1,60 m, а разстоянието между растенията в реда е между 0,90 и 1,10 m. Лозите се подрязват с най-много 12 пъпки на растение: — било с къса резитба (кордон Роая, чашовидна формировка, ветрило); — било с резитба по метода единичен Гюйо. Резитбата се извършва преди 31 май в годината на прибиране на реколтата. На фенологичния стадий, наречен „завързване“, броят на плодните пръчки за година на растение е по-малък или равен на 10.

Винопроизводствена практика

-

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

При приготвянето на вината розе не се допуска използването на активен въглен за енологична употреба, независимо дали самостоятелно или в приготвени смеси. Техниките на обогатяване чрез извличане са разрешени за червените вина и максималната граница на частичната концентрация спрямо използвания обем е 10 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание на вината в обемни проценти не надвишава следните стойности: бели вина 13,5 %, вина розе 12 %, червени вина 12,5 %. Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/вид

Бели вина

Максимален добив:

Максимален добив:	55
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

Всички вина/категория/сорт/вид

Червени вина и вина розе

Максимален добив:

Максимален добив:	66
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лоза, от които е получено виното (вината)**

— Cabernet Franc N

— Gamay N

— Pinot Gris G

9. **Кратко описание на определения географски район**

1 — *Географски район*

Всички етапи на производство се извършват в географския район, одобрен от Националния институт по произхода и качеството на заседанието на компетентния национален комитет на 28 септември 2011 г. Периметърът на този район включва, към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет, територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г.:

— Департамент Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire само територията на делегирана община Barbechat), Ligné, Loireauxence (само територията на делегирана община Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.

— Департамент Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (само територията на делегирана община La Chapelle-Saint-Florent), Orée d'Anjou (само територията на делегираните общини Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré и La Varenne).

Картографските документи, на които е представен географският район, са достъпни на уебсайта на Националния институт по произхода и качеството.

2 — *Обособен парцелиран район*

Винata произхождат изключително от лозя, разположени в обособения парцелиран район на производство, одобрен от Националния институт по произхода и качеството на заседанието на компетентния национален комитет от 28 септември 2011 г.

Националният институт по произхода и качеството депозира в кметствата на общините, посочени в точка 1, графичните документи, с които се установяват границите на парцелите в така одобрения район на производство.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

В географски район, разположен между лозовите насаждения в района на Нант и Анжу, на брегoвете на важен комуникационен канал, какъвто е река Лоара, производителите на „Coteaux d'Ancenis“ са съумели да извлекат полза от това двойно влияние, за да установят технически производствени процеси, приспособени към естественото им обкръжение.

За хълмовете в географския район, формирани от Лоара в метаморфните образувания на Арморикaнския масив, са характерни на-вече почви, чийто висок капацитет на затопляне, бърз естествен дренаж и ограничен резерв вода благоприятстват узряването на гроздето, на което се дължи и развитието още от Средновековието на активна лозарска търговска дейност около пристанището на Ансени. Освен това независимо от влиянието на океана климатът на географския район се характеризира със специфичен ветровит и сух период в края на лятото и началото на есента. В съчетание с откритите пейзажи по брегoвете на Лоара този естествен контекст обяснява в голяма степен развитието на производство на червени вина и вина розе в региона. Бедните и кисели почви на включените в реколтата на грозде обособени парцели са подходящи по-специално за сорта Gamay N, доколкото ограничават често наблюдаваното бързо развитие на този сорт и обясняват защо въпреки късното му въвеждане същият е изместил съществуващите черни сортове. Управлението на лозята чрез адаптиран метод на отглеждане и овладяването на добива позволяват на червените вина да разкрият всичките си аромати, а на винатa розе — да изразят деликатните си плодови нотки.

Климатът дава също така възможност за приготвянето на полусладки бели вина посредством събирането на здраво напълно узряло грозде. Той благоприятства също така бързото аклиматизиране на уязвимия сорт Pinot Gris G. Меките летни температури в географския район са истински коз за запазването на финия му аромат, както и за гарантиране на характерната за винатa свежест посредством ограничаване на разграждането на органичните киселини в месестата част на гроздето. Известни на местно ниво с наименование „Malvoisie“, тези изключително оригинални вина представляват емблематичен продукт на местното лозарско наследство.

Производителите, които се обединяват в рамките на синдикати още от началото на XX век, полагат непрестанни усилия за подобряване на качеството на продуктите. Признаването на контролирано наименование за произход за „Coteaux d'Ancenis“, съпътствано от съсредоточаване на обособения парцелиран район на най-добрите хълмове, от ограничаване на сортовия състав до двата сорта Gamay N и Pinot Gris G, както и от по-строги правила за производство, е залог за бъдещето на засилен типичен характер на винатa.

11. **Други приложими изисквания:**

Заглавие на изискването/дерогацията

Дерогация относно географския район

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и приготвянето на вината, обхваща територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2025 г.:

— Департамент Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (само територията на делегирана община La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet.

— Департамент Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (само територията на делегирана община Puiset-Doré и Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (само територията на делегираните общини Saint-Laurent-des-Autels и Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (само територията на делегирана община Tillières).

В съответствие с член 5, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията районът в непосредствена близост съответства на зона в непосредствена близост до съответния определен район.

Заглавие на изискването/дерогацията

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Правна уредба

Национално законодателство

Заглавие на допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено с географското наименование „Vin de Loire“ съгласно определените в продуктовата спецификация правила за използване на това наименование. Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено с обичайно използваното наименование „Malvoisie“ съгласно определените в продуктовата спецификация правила за използване на това наименование. Това наименование е запазено за белите тихи вина. Незадължителните обозначения, чието използване по силата на разпоредбите на Съюза може да се регламентира от държавите членки, се изписват върху етикетите с букви, чиито размери не надвишават — нито на височина, нито на ширина и дебелина — двойния размер на буквите на контролираното наименование за произход. Размерите на буквите на географското наименование „Vin de Loire“ и на обичайно използваното наименование „Malvoisie“ са по-малки или равни както на височина, така и на ширина и дебелина, на две трети от размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход. Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че: — става въпрос за включена в кадастъра местност; — тя е посочена в декларацията за реколтата. Името на включената в кадастъра местност е отпечатано с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина или дебелина половината от размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход. То фигурира в същото визуално поле като името на контролираното наименование за произход.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b6915da9-2112-4d12-95d7-ab037dafcf01