C/2026/1981

7.4.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/1981)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

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

»Coteaux d'Ancenis«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Coteaux d'Ancenis«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevaresuveænitet

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Coteaux d'Ancenis« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Mærkning

Beskrivelse

Producentsammenslutningen for betegnelsen besluttede således at tage udgangspunkt i en større geografisk enhed for vinens betegnelse ved at anvende betegnelsen »Vin de Loire« i stedet for »Val de Loire«.

Denne udvikling følger de retningslinjer for kommunikation, som vinproducenterne fra Loire har vedtaget.

Målet er at gøre denne identitet mere tydelig og bedre tilpasset virkeligheden for de vine, der produceres af de erhvervsdrivende i vindyrkningsområdet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Tilføjelse af bestemmelser om miljøvenligt landbrug

Beskrivelse

Der er tilføjet to bestemmelser om miljøvenligt landbrug i produktspecifikationen for betegnelsen, nemlig kontrol af plantedækket mellem rækkerne og en ordning for ændring af undergrundens morfologi. Målet er at gøre betegnelsen mere bæredygtig i lyset af klimaændringerne og de høje samfundsmæssige forventninger.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Høstens begyndelse

Beskrivelse

Producentsammenslutningen for betegnelsen ønsker at afskaffe høstforbuddet for at forenkle den administrative forvaltning og samtidig opretholde kontrollen med druernes modenhed.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Opdatering af den geografiske kode

Beskrivelse

Kommunerne i det geografiske område er blevet ajourført i henhold til den officielle geografiske kode for 2025. Det geografiske område for betegnelsen forbliver uændret trods denne ændring.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Referencer

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) er blevet opdateret.

Bestemmelsen om kontrol af produktspecifikationen er blevet ændret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Tilknytning

Beskrivelse

Afsnittet om tilknytning er blevet ændret for at ajourføre de undertiden daterede data, der beskriver de menneskelige faktorer (antal erhvervsdrivende, produktionsområder, mængder).

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Titel

Overgangsbestemmelse

Beskrivelse

Overgangsforanstaltningen vedrørende det afgrænsede parcelområde udløb i 2021. Den udgår derfor af produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Coteaux d'Ancenis«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Coteaux d'Ancenis«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Rødvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Udseendemæssigt har rødvinene en skinnende farve, hvis nuancer varierer fra kirsebærrød til granatrød.

Aroma/duft

Duften domineres ofte af aromaer af røde frugter, undertiden ledsaget af krydrede noter.

Smag

De har almindeligvis elegante tanniner, der giver dem en blød og mild smag med en vis friskhed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinene er stille rødvine.

Vinene har følgende analytiske egenskaber:

— Naturligt alkoholindhold i volumen på mindst: rødvine 10,5 %

— Maksimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse: rødvine 12,5 %

— Totalt syreindhold: rødvine mellem 57,1 og 102,1 milliækvivalenter pr. liter

— Maksimalt indhold af flygtig syre: rødvine 13,3 milliækvivalenter pr. liter

— Indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose): rødvine højst 3 gram pr. liter

— Maksimalt indhold af æblesyre: højst 0,3 gram pr. liter for rødvine. Den malolaktiske gæring skal være afsluttet for rødvinenes vedkommende.

Det totale indhold af svovldioxid og det totale alkoholindhold i rødvinene overholder de bestemmelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Hvidvinene har en opulent gul farve.

Aroma/duft

Hvidvinene udvikler generelt intense aromatiske noter, der leder tankerne hen på meget modne frugter eller eksotiske frugter.

Smag

Reglerne for disse vines analysestandarder sikrer oftest, at de har en god balance i munden, hvor den runde smag, som det gæringsdygtige sukker tilfører, giver modspil til Loirevinenes karakteristiske friskhed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	10
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	13,3
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinene er stille hvidvine.

Vinene har følgende analytiske egenskaber:

— Naturligt alkoholindhold i volumen på mindst: hvidvine 11,5 %

— Maksimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse: hvidvine 13,5 %

— Totalt syreindhold: hvidvine mellem 57,1 og 112,3 milliækvivalenter pr. liter

— Indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose): hvidvine mellem 20 og 40 gram pr. liter.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Rosévinene har en klar farve, der går fra svagt rosa til laksefarvet.

Aroma/duft

Deres fine og diskrete aromaer er friske og hører generelt til de frugtagtige noter.

Smag

I munden er disse vine almindeligvis kendetegnet ved deres lethed og friskhed samt en anelse skarphed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Vinene er stille rosévine.

Vinene har følgende analytiske egenskaber:

— Naturligt alkoholindhold i volumen på mindst: rosévine 10 %

— Maksimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen efter berigelse: rosévine 12 %

— Totalt syreindhold: rosévine mellem 57,1 og 102,1 milliækvivalenter pr. liter

— Maksimalt indhold af flygtig syre: rosévine 10,2 milliækvivalenter pr. liter

— Indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose): rosévine højst 4 gram pr. liter.

Det totale indhold af svovldioxid og det totale alkoholindhold i rosévinene overholder de bestemmelser, der er fastsat i EU-lovgivningen.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Beplantningstætheden er mindst 6 000 vinstokke pr. ha. Afstanden mellem rækkerne må højst være 1,60 meter, og afstanden mellem planterne i samme række skal være mellem 0,90 meter og 1,10 meter. Vinplanterne beskæres på følgende måder med højst 12 skud pr. vinstok: – enten med kort beskæring (Royat-beskæring, gobelet-beskæring eller vifteformet) – eller med enkelt Guyot-beskæring. Beskæringen slutter før den 31. maj i høståret. I det fænologiske stadium, der kaldes »kernesætning«, er årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok højst 10.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Til fremstilling af rosévine er anvendelsen af kul til ønologisk brug, alene eller blandet i præparater, forbudt. Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker er tilladt for rødvine, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %. Vinene må efter berigelse ikke have et totalt alkoholindhold, som overstiger følgende: 13,5 % for hvidvine, 12 % for rosévine og 12,5 % for rødvine. Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Hvidvine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	55
Enhed for maksimal virkningsgrad:	hektoliter/ha

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Rød- og rosévine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	66
Enhed for maksimal virkningsgrad:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Cabernet franc N

— Gamay N

— Pinot gris G

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

1. *Det geografiske område*

Alle etaper af produktionen finder sted i det geografiske område, der er godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (det nationale institut for oprindelse og kvalitet) på mødet i det nationale udvalg den 28. september 2011. På datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation omfatter dette områdes perimeter følgende kommuners område ifølge den officielle geografiske kodeks 2025:

— Departementet Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (kun området i den delegerede kommune Barbechat), Ligné, Loireauxence (kun området i den delegerede kommune Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire og Vair-sur-Loire.

— Departementet Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (kun området i den delegerede kommune La Chapelle-Saint-Florent) og Orée d'Anjou (kun området i de delegerede kommuner Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré og La Varenne).

Kort over det geografiske område findes på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

2. *Afgrænset parcelområde*

Vinene fremstilles udelukkende af druer fra vinstokke i det parcelområde, der anvendes til produktion, og som er godkendt af Institut national de l'origine et de la qualité (Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet) på mødet i det kompetente nationale udvalg den 28. september 2011.

Det nationale institut for oprindelse og kvalitet forelægger rådhuset i de i punkt 1 nævnte kommuner de grafiske dokumenter, der fastlægger parcelgrænserne for det således godkendte produktionsområde.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Med et geografisk område beliggende på grænsen mellem vinmarkerne i Nantes og Angers og ud til den vigtige kommunikationsvej, som Loirefloden udgjorde, kunne producenterne af »Coteaux d'Ancenis« udnytte denne dobbelte indflydelse til at udvikle tekniske produktionsmetoder, der var egnede til deres naturlige miljø.

Skråningerne i det geografiske område, som Loirefloden har formet i det armorikanske bjergmassivs metamorfe formationer, indeholder oftest jord, hvis høje opvarmningskapacitet, hurtige naturlige dræning og begrænsede vandreserve fremmer druernes modning, hvilket har medført, at der lige siden Middelalderen har været en aktiv handel med vin omkring havnen i Ancenis. Desuden har klimaet i det geografiske område – trods påvirkningen fra havet – det særpræg, at der ofte er en blæsende og tør periode i sensommeren og det tidlige efterår. Kombineret med det åbne landskab ved Loireflodens bredder er denne naturlige sammenhæng en stor del af forklaringen på, at produktionen af rødvin og rosévin har udviklet sig i regionen. Den magre og sure jord i de afgrænsede parceller, hvor druerne høstes, er navnlig velegnet til druesorten Gamay N, da den begrænser den vækstkraft, man ofte ser hos denne sort. Dette forklarer, hvorfor denne sort – selv om den blev indført sent – trådte i stedet for de eksisterende sorte sorter. Gennem vinmarkernes drift med egnede metoder og en kontrol med udbyttet kan alle rødvinenes aromaer udfolde sig, og rosévinenes delikate frugtagtige noter komme til udtryk.

Klimaet giver også mulighed for at fremstille halvsøde hvidvine ved at høste sunde druer, når de er helt modne. Det har ligeledes fremmet en hurtig akklimatisering af den sarte druesort Pinot Gris G. De milde temperaturer i det geografiske område om sommeren er i høj grad med til at bevare dens fine aromaer og – ved at begrænse nedbrydningen af de organiske syrer i druerne – sikre vinenes karakteristiske friskhed. Disse vine, der lokalt er kendt under betegnelsen »Malvoisie«, har et tydeligt særpræg og er et typisk produkt i den lokale vinproduktion.

Producenterne oprettede en sammenslutning i starten af det 20. århundrede og har konstant arbejdet på at forbedre produkternes kvalitet. Anerkendelsen af »Coteaux d'Ancenis« som kontrolleret oprindelsesbetegnelse i kombination med det afgrænsede parcelområdes placering på de bedste skråninger, en indskrænkning af vinstoksorterne med fokus på de to sorter Gamay N og Pinot Gris G samt nogle mere restriktive produktionsregler garanterer vinenes stærke særpræg i fremtiden.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Undtagelse vedrørende det geografiske område

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det område i umiddelbar nærhed, der er genstand for undtagelsen vedrørende vinfremstillingen, består af følgende kommuner på grundlag af 2025-udgaven af den officielle geografiske kode:

— Departementet Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (kun området i den delegerede kommune La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles og Vallet.

— Departementet Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (kun området i de delegerede kommuner Puiset-Doré og Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (kun området i de delegerede kommuner Saint-Laurent-des-Autels og Saint-Sauveur-de-Landemont) og Sèvremoine (kun området i den delegerede kommune Tillières).

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 svarer området i umiddelbar nærhed til et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område.

Kravets/fravigelsens overskrift

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med den geografiske betegnelse »Vin de Loire« i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser for denne betegnelse. Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med den anvendte betegnelse »Malvoisie« i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser for denne betegnelse. Denne betegnelse er forbeholdt stille hvidvine. De valgfrie angivelser, hvis anvendelse i henhold til fællesskabsbestemmelserne kan reguleres af medlemsstaterne, må hverken i højden, bredden eller tykkelsen være større end det dobbelte af størrelsen af de skrifttyper, som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med. Størrelsen på de skrifttyper, som anvendes for den geografiske betegnelse »Vin de Loire« og den anvendte betegnelse »Malvoisie«, skal både i højde, bredde og tykkelse være mindre end eller lige så store som de skrifttyper, som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med. På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at: – det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet – navnet fremgår af høstanmeldelsen. Størrelsen på skrifttegnene for den registrerede stedbetegnelse må hverken i højde, bredde eller tykkelse være større end halvdelen af størrelsen på de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. Den skal være placeret i samme synsfelt som den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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