Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/1981

7.4.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/1981)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Coteaux d'Ancenis»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0928-AM02 — 8 Ιανουαρίου 2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Coteaux d'Ancenis»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Σύμφωνα με τις γαλλικές αρχές, η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Coteaux d'Ancenis» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Επισήμανση

Περιγραφή

Η ομάδα παραγωγών της ΠΟΠ αποφάσισε να χρησιμοποιήσει ευρύτερη γεωγραφική ενότητα για την περιγραφή των οίνων, επιλέγοντας την ένδειξη «Vin de Loire» αντί της ένδειξης «Val de Loire».

Η εξέλιξη αυτή ακολουθεί τις κατευθυντήριες γραμμές επικοινωνίας που υιοθετήθηκαν από τους παραγωγούς των οίνων του Λίγηρα.

Στόχος είναι να καταστεί σαφέστερη η ταυτότητα και να ευθυγραμμιστεί στενότερα με τις πραγματικές συνθήκες παραγωγής των οίνων στη λεκάνη του Λίγηρα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Προσθήκη γεωργοπεριβαλλοντικών διατάξεων

Περιγραφή

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθενται δύο γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις, και συγκεκριμένα η διάταξη σχετικά με τον έλεγχο της βλάστησης μεταξύ των σειρών και η διάταξη σχετικά με τη μεταβολή της μορφολογίας του υπεδάφους. Στόχος είναι να ενισχυθεί η βιωσιμότητα της ονομασίας ενόψει της κλιματικής αλλαγής και των υψηλών κοινωνικών προσδοκιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Έναρξη της συγκομιδής

Περιγραφή

Η ομάδα παραγωγών για την ΠΓΕ σκοπεύει να καταργήσει την ανακοίνωση της συγκομιδής προκειμένου να απλουστευθεί η διοικητική διαχείριση, ενώ παράλληλα διατηρείται ο έλεγχος της ωρίμασης των σταφυλιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Επικαιροποίηση του γεωγραφικού κώδικα

Περιγραφή

Οι δήμοι της γεωγραφικής περιοχής επικαιροποιούνται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025. Η τροποποίηση αυτή δεν μεταβάλλει τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Παραπομπές

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (INAO).

Τροποποιείται η διάταξη σχετικά με τον έλεγχο των προδιαγραφών προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Δεσμός

Περιγραφή

Το τμήμα που αφορά τον δεσμό τροποποιείται ώστε να επικαιροποιηθούν τα παρωχημένα στοιχεία (αριθμός παραγωγών, περιοχές παραγωγής, ποσότητες) στην περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Μεταβατικό μέτρο

Περιγραφή

Το μεταβατικό μέτρο σχετικά με την οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων έληξε το 2021. Κατά συνέπεια, απαλείφεται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των οίνων

«Coteaux d'Ancenis»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0928-AM02 — 8 Ιανουαρίου 2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Coteaux d'Ancenis»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι ερυθροί οίνοι έχουν στιλπνό χρώμα, με αποχρώσεις που κυμαίνονται από το κόκκινο του κερασιού έως το βαθυκόκκινο του γρανάτη.

Άρωμα

Στη μύτη κυριαρχούν συχνά τα αρώματα κόκκινων φρούτων, που συνοδεύονται ενίοτε από νότες μπαχαρικών.

Γεύση

Έχουν συνήθως κομψές τανίνες, οι οποίες τους προσδίδουν απαλή και μαλακή γεύση, με κυρίαρχο χαρακτηριστικό τη φρεσκάδα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις ερυθροί.

Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά των οίνων είναι τα εξής:

— Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος: ερυθροί οίνοι 10,5 %

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό: ερυθροί οίνοι 12,5 %

— Ολική οξύτητα: ερυθροί οίνοι 57,1-102,1 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη τιμή πτητικής οξύτητας: ερυθροί οίνοι 13,3 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη): μικρότερη ή ίση με 3 γραμμάρια ανά λίτρο

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ: μικρότερη ή ίση με 0,3 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους. Για τους ερυθρούς οίνους η μηλογαλακτική ζύμωση ολοκληρώνεται.

Η περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη και ο ολικός αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των ερυθρών οίνων συμμορφώνονται με τους κανόνες που καθορίζονται στην κοινοτική νομοθεσία.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Το κίτρινο χρώμα των λευκών οίνων παραπέμπει σε γευστικό πλούτο.

Άρωμα

Οι λευκοί οίνοι αναπτύσσουν γενικά έντονες αρωματικές νότες που θυμίζουν ώριμα ή εξωτικά φρούτα.

Γεύση

Οι κανόνες που διέπουν τα αναλυτικά χαρακτηριστικά τους διασφαλίζουν γενικά τη λεπτή ισορροπία που έχουν οι οίνοι αυτοί στον ουρανίσκο: η στρογγυλάδα που οφείλεται στα ζυμώσιμα σάκχαρα αντισταθμίζει τη φρεσκάδα που χαρακτηρίζει τους οίνους του Λίγηρα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	10
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	13,3
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις λευκοί.

Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά των οίνων είναι τα εξής:

— Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος: λευκοί οίνοι 11,5 %

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό: λευκοί οίνοι 13,5 %

— Ολική οξύτητα: λευκοί οίνοι 57,1-112,3 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη): λευκοί οίνοι 20-40 γραμμάρια ανά λίτρο

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

Αμπελοοινικό προϊόν

Ροζέ οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι ροζέ οίνοι έχουν διαυγή όψη, με αποχρώσεις που κυμαίνονται από ανοιχτό ροζ ως σομόν.

Άρωμα

Χαρακτηρίζονται από λεπτά και διακριτικά αρώματα που προσδίδουν φρεσκάδα, με φρουτώδεις γενικά νότες.

Γεύση

Στο στόμα, διακρίνονται συνήθως για την απαλότητα και τη φρεσκάδα τους, καθώς και για τη ζωηρή τους γεύση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	—
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις ροζέ.

Τα αναλυτικά χαρακτηριστικά των οίνων είναι τα εξής:

— Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος: ροζέ οίνοι 10 %

— Μέγιστος ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό: ροζέ οίνοι 12 %

— Ολική οξύτητα: ροζέ οίνοι 57,1-102,1 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη τιμή πτητικής οξύτητας: ροζέ οίνοι 10,2 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη): μικρότερη ή ίση με 4 γραμμάρια ανά λίτρο

Η περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη και ο ολικός αποκτημένος αλκοολικός τίτλος των ροζέ οίνων συμμορφώνονται με τους κανόνες που καθορίζονται στην κοινοτική νομοθεσία.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 6 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι μικρότερη ή ίση με 1,60 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι από 0,90 έως 1,10 μέτρα. Τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο: είτε με βραχύ κλάδεμα (κορδόνι Royat, κυπελλοειδές σχήμα, σχήμα παλμέτας) είτε με μονόπλευρο κλάδεμα Guyot. Το κλάδεμα ολοκληρώνεται πριν από τις 31 Μαΐου του έτους συγκομιδής. Κατά το φαινολογικό στάδιο της καρπόδεσης, ο αριθμός των καρποφόρων κληματίδων του έτους ανά πρέμνο δεν υπερβαίνει τις 10.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Για την παραγωγή των ροζέ οίνων, απαγορεύεται η χρήση άνθρακα οινολογικής χρήσης, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα. Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού. Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού και το μέγιστο ποσοστό μερικής συμπύκνωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %. Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει τις εξής τιμές: λευκοί οίνοι 13,5 %, ροζέ οίνοι 12 %, ερυθροί οίνοι 12,5 %. Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκοί οίνοι

Μέγιστες αποδόσεις:

Μέγιστες αποδόσεις:	55
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Ερυθροί και ροζέ οίνοι

Μέγιστες αποδόσεις:

Μέγιστες αποδόσεις:	66
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Cabernet Franc N

— Gamay N

— Pinot Gris G

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

1. *Γεωγραφική περιοχή*

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής την οποία ενέκρινε το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) κατά τη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής της 28ης Σεπτεμβρίου 2011. Κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, η εν λόγω περιοχή περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού (code officiel géographique) του 2025:

— Νομός Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Barbechat), Ligné, Loireauxence (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire.

— Νομός Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου La Chapelle-Saint-Florent), Orée d'Anjou (μόνο το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré και La Varenne).

Τα χαρτογραφικά έγγραφα που απεικονίζουν τη γεωγραφική περιοχή διατίθενται στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

2. *Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων*

Οι οίνοι παράγονται αποκλειστικά από αμπέλους που βρίσκονται εντός της περιοχής αμπελοτεμαχίων που έχει οριοθετηθεί για την παραγωγή, όπως αυτή εγκρίθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας κατά τη συνεδρίαση της αρμόδιας εθνικής επιτροπής της 28ης Σεπτεμβρίου 2011.

Το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας καταθέτει στις δημοτικές υπηρεσίες των δήμων που παρατίθενται στην παράγραφο 1 τα τοπογραφικά διαγράμματα με τα όρια των αμπελοτεμαχίων εντός της περιοχής παραγωγής, όπως εγκρίθηκε.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Χάρη στη γεωγραφική περιοχή που είναι στρατηγικά τοποθετημένη μεταξύ των αμπελώνων της Νάντης και της Angers, στις όχθες του Λίγηρα ο οποίος αποτελεί σημαντική ποτάμια οδό, οι παραγωγοί των οίνων «Coteaux d'Ancenis» κατάφεραν να αξιοποιήσουν αυτή τη διπλή επιρροή για να αναπτύξουν τεχνικές παραγωγής προσαρμοσμένες στο φυσικό τους περιβάλλον.

Οι πλαγιές της γεωγραφικής περιοχής, που διαμορφώθηκαν από τον Λίγηρα στους μεταμορφωμένους σχηματισμούς της οροσειράς της Αρμορικής, διαθέτουν ως επί το πλείστον εδάφη που παρουσιάζουν υψηλή ικανότητα να θερμαίνονται, ταχεία φυσική αποστράγγιση και περιορισμένα υδατικά αποθέματα, στοιχεία που ευνοούν την ωρίμανση των σταφυλιών, εξ ου και η ανάπτυξη, από τον Μεσαίωνα, μιας ακμάζουσας εμπορικής οινοποιητικής βιομηχανίας γύρω από το λιμάνι του Ancenis. Επιπλέον, το κλίμα της γεωγραφικής περιοχής, παρά την ωκεάνια επιρροή, έχει την ιδιαιτερότητα να παρουσιάζει συχνά περιόδους με ισχυρούς άνεμους και ξηρασία στα τέλη του καλοκαιριού και στις αρχές του φθινοπώρου. Σε συνδυασμό με το ανοιχτό τοπίο των οχθών του Λίγηρα, το φυσικό αυτό περιβάλλον δικαιολογεί σε μεγάλο βαθμό τον λόγο για τον οποίο αναπτύχθηκε η παραγωγή ερυθρών και ροζέ οίνων στην περιοχή. Τα φτωχά και όξινα εδάφη των οριοθετημένων αμπελοτεμαχίων για τη συγκομιδή των σταφυλιών είναι τα βέλτιστα ιδίως για την ποικιλία gamay N, καθώς περιορίζουν τη συχνά παρατηρούμενη ευρωστία της εν λόγω ποικιλίας και εξηγούν τους λόγους για τους οποίους η συγκεκριμένη ποικιλία, παρόλο που εισήχθη με καθυστέρηση, υποσκέλισε τις υπάρχουσες μαύρες ποικιλίες. Η διαχείριση των αμπελώνων με τον κατάλληλο τρόπο διαμόρφωσης και ο έλεγχος των αποδόσεων παρέχουν στους ερυθρούς οίνους τη δυνατότητα να αναδείξουν όλα τα αρώματά τους και στους ροζέ οίνους να εκφράσουν διακριτικές φρουτώδεις νότες.

Το κλίμα προσφέρεται επίσης για την παραγωγή ημίγλυκων λευκών οίνων με τη συγκομιδή υγιών σταφυλιών σε πλήρη ωρίμανση. Παράλληλα, ευνόησε τον ταχύ εγκλιματισμό της ευπαθούς ποικιλίας pinot gris G στην περιοχή. Οι ήπιες θερμοκρασίες που επικρατούν στη γεωγραφική περιοχή τους καλοκαιρινούς μήνες αποτελούν ισχυρό πλεονέκτημα, καθώς επιτρέπουν τη διατήρηση της λεπτότητας των αρωμάτων της συγκεκριμένης ποικιλίας και εξασφαλίζουν, μέσω του περιορισμού της διάσπασης των οργανικών οξέων που περιέχονται στις ρώγες των σταφυλιών, τη χαρακτηριστική φρεσκάδα των οίνων. Γνωστοί στην περιοχή με την ονομασία «Malvoisie», οι οίνοι αυτοί, που διακρίνονται για την πραγματική τους πρωτοτυπία, αποτελούν εμβληματικό προϊόν της τοπικής αμπελοοινικής κληρονομιάς.

Οι παραγωγοί της περιοχής, συνδικαλιστικά οργανωμένοι από τις αρχές του 20ού αιώνα, εργάστηκαν άοκνα για τη βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων. Η αναγνώριση των οίνων «Coteaux d'Ancenis» ως οίνων προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης, σε συνδυασμό με τον επαναπροσανατολισμό της οριοθετημένης περιοχής αμπελοτεμαχίων προς τις πλαγιές με την καλύτερη έκθεση, την επικέντρωση της ποικιλιακής σύνθεσης γύρω από τις δύο ποικιλίες gamay N και pinot gris G, καθώς και τη θέσπιση αυστηρότερων κανόνων παραγωγής, παρέχουν τα εχέγγυα για τη μελλοντική ενίσχυση των τυπικών χαρακτηριστικών των οίνων.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση που αφορά τη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος πρόσθετης απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κωδικού (code officiel géographique) του 2025:

— Νομός Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdonsur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet.

— Νομός Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (μόνο το έδαφος των δημοτικών ενοτήτων Puiset-Doré και Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (μόνο το έδαφος των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Saint-Laurent-des-Autels και Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (μόνο το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Tillières).

Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή αντιστοιχεί σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με την εν λόγω οριοθετημένη περιοχή.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος πρόσθετης απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με τη γεωγραφική ονομασία «Vin de Loire» σύμφωνα με τους κανόνες χρήσης της εν λόγω ονομασίας που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος. Το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με τη χρησιμοποιούμενη ονομασία «Malvoisie» σύμφωνα με τους κανόνες χρήσης της εν λόγω ονομασίας που καθορίζονται στις προδιαγραφές του προϊόντος. Η ονομασία αυτή προορίζεται αποκλειστικά για λευκούς μη αφρώδεις οίνους. Οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες μεγέθους (σε ύψος, σε πλάτος και σε πάχος) το πολύ διπλάσιου από το μέγεθος των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Οι διαστάσεις των χαρακτήρων της γεωγραφικής ονομασίας «Vin de Loire» και της χρησιμοποιούμενης ονομασίας «Malvoisie» είναι μικρότερες ή ίσες, σε ύψος, σε πλάτος ή σε πάχος, με τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων που συνθέτουν το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης. Στις ετικέτες των οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα: είναι καταχωρισμένη τοποθεσία και εμφανίζεται στη δήλωση συγκομιδής. Το όνομα της κτηματογραφημένης τοποθεσίας πρέπει να είναι τυπωμένο με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος ή σε πάχος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Εμφανίζεται στο ίδιο οπτικό πεδίο με το όνομα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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