C/2026/1981

7.4.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/1981)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Coteaux d'Ancenis»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0928-AM02 de 8.1.2026

1. **Nombre del producto**

Número de referencia:

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas consideran que la solicitud cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Coteaux d'Ancenis» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión; concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Etiquetado

Descripción

La agrupación de productores de la DOP ha decidido utilizar una unidad geográfica mayor para designar los vinos, optando por la mención «Vin de Loire» en lugar de «Val de Loire».

Esta evolución se ajusta a las directrices de comunicación adoptadas por los productores de vinos del Loira.

El objetivo es clarificar la identidad y acercarla a la realidad de los vinos elaborados por los productores de la cuenca del Loira.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Introducción de disposiciones agroambientales

Descripción

Se añaden dos disposiciones agroambientales al pliego de condiciones, a saber, una disposición sobre el control de la vegetación entre hileras y una disposición sobre la alteración de la morfología del subsuelo. El objetivo es mejorar la sostenibilidad de la denominación ante el cambio climático y las elevadas expectativas de la sociedad.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Inicio de la vendimia

Descripción

La agrupación de productores de la DOP desea suprimir el bando de comienzo de la vendimia con el fin de simplificar la gestión administrativa y, al mismo tiempo, mantener un control de la madurez de las uvas.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Actualización del nomenclátor geográfico

Descripción

Los municipios de la zona geográfica se han actualizado de conformidad con el nomenclátor geográfico oficial de 2025. Esta modificación no altera la zona geográfica de la denominación.

☑ La modificación afecta al documento único.

Título

Referencias

Descripción

Se actualizan los datos de contacto del Instituto Nacional de Origen y Calidad (INAO).

Se modifica la disposición sobre el control del cumplimiento del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Vínculo

Descripción

Se modifica el apartado de vínculos para actualizar los datos obsoletos (número de productores, zonas de producción y volúmenes) en la descripción de los factores humanos.

☐ La modificación afecta al documento único.

Título

Medida transitoria

Descripción

La medida transitoria relativa a la zona parcelaria delimitada expiró en 2021. Por tanto, se suprime del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Coteaux d'Ancenis»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0928-AM02 de 8.1.2026

1. **Nombre(s)**

Número de referencia:

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vinos tintos

Características organolépticas

Apariencia visual

Los tintos presentan a la vista un aspecto brillante, con diferentes tonalidades, del rojo cereza al granate.

Aroma

La nariz suele estar dominada por aromas de frutos rojos, a veces acompañados de notas de especias.

Sabor

Suelen presentar unos taninos elegantes, que les atribuyen un carácter gustativo suave y tierno marcado por una cierta frescura.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Se trata de vinos tintos tranquilos.

Sus características analíticas son las siguientes:

— Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: vinos tintos 10,5 %

— Grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento: vinos tintos 12,5 %

— Acidez total: vinos tintos entre 57,1 y 102,1 miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima: vinos tintos 13,3 miliequivalentes por litro

— Contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa y fructosa): vinos tintos inferior o igual a 3 g/l

— Contenido máximo de ácido málico: inferior o igual a 0,3 g/l en el caso de los vinos tintos. La fermentación maloláctica debe haberse completado para los vinos tintos.

El contenido total de anhídrido sulfuroso y el grado alcohólico total de los vinos tintos deben respetar las normas establecidas en la normativa comunitaria.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos blancos

Características organolépticas

Apariencia visual

El color amarillo de los vinos blancos evoca opulencia.

Aroma

Los vinos blancos suelen desarrollar notas aromáticas intensas que recuerdan a frutas maduras o exóticas.

Sabor

Las normas que regulan sus características analíticas son las que generalmente garantizan el delicado equilibrio que estos vinos poseen en boca: la plenitud que aportan los azúcares fermentables compensa la frescura típica de los vinos del Loira.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	10
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	13,3
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Se trata de vinos blancos tranquilos.

Sus características analíticas son las siguientes:

— Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: vinos blancos 11,5 %

— Grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento: vinos blancos 13,5 %

— Acidez total: vinos blancos entre 57,1 y 112,3 miliequivalentes por litro

— Contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa y fructosa): vinos blancos entre 20 y 40 gramos por litro.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

Producto vitivinícola

Vinos rosados

Características organolépticas

Apariencia visual

Los vinos rosados presentan un color claro, entre rosa pálido y rosa salmón.

Aroma

Sus aromas finos y discretos evocan la frescura y, por lo general, se inscriben en las notas afrutadas.

Sabor

En boca, suelen caracterizarse por su ligereza, frescura y una cierta vivacidad.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	—
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	—
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	—
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Se trata de vinos rosados tranquilos.

Sus características analíticas son las siguientes:

— Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: vinos rosados 10 %

— Grado alcohólico volumétrico total máximo tras el enriquecimiento: vinos rosados 12 %

— Acidez total: vinos rosados entre 57,1 y 102,1 miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima: vinos rosados 10,2 miliequivalentes por litro

— Contenido máximo de azúcares fermentables (glucosa y fructosa): vinos rosados inferior o igual a 4 g/l.

El contenido total de anhídrido sulfuroso y el grado alcohólico total de los vinos rosados deben respetar las normas establecidas en la normativa comunitaria.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Método de cultivo

Descripción

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 6 000 cepas por hectárea. La distancia entre hileras es inferior o igual a 1,60 metros y la distancia entre cepas de una misma hilera oscila entre 0,90 y 1,10 metros. Las viñas se podan con un máximo de doce yemas francas por cepa: bien en poda corta (cordón de Royat, vaso, abanico) o en poda Guyot simple. La poda finaliza antes del 31 de mayo del año de la vendimia. En la fase fenológica denominada «granazón», el número de sarmientos fructíferos del año por cepa es inferior o igual a 10.

Práctica vitivinícola

—

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

Se prohíbe la utilización de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos rosados. En el caso de los vinos tintos, se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento y se fija en el 10 % el porcentaje máximo de concentración parcial con respecto a los volúmenes utilizados. Tras el enriquecimiento, los vinos no deben rebasar el grado alcohólico volumétrico total siguiente: blancos 13,5 %, rosados 12 %, tintos 12,5 %. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel comunitario y en el Código rural y de pesca marítima.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Vinos blancos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	55
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Vinos tintos y rosados

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	66
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— Cabernet franc N

— Gamay N

— Pinot gris G

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

1. *Zona geográfica*

Todas las etapas de la producción se realizan en la zona geográfica aprobada por el Instituto nacional de origen y calidad (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) en la sesión del comité nacional competente el 28 de septiembre de 2011. El perímetro de esta zona, en la fecha en que el comité nacional competente apruebe el presente pliego de condiciones, abarca el territorio de los siguientes municipios sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial del año 2025:

— Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffeé, Divatte-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado de Barbechat), Ligné, Loireauxence (únicamente el territorio del municipio delegado de Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire y Vair-sur-Loire.

— Departamento de Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (únicamente ara el territorio del municipio delegado de La Chapelle-Saint-Florent) y Orée d'Anjou (únicamente el territorio de los municipios delegados de Bouzillé, hamptoceaux, Drain, Landemont, Liré y La Varenne).

Los documentos cartográficos que representan la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del INAO.

2. *Zona parcelaria delimitada*

Los vinos se elaboran exclusivamente a partir de las vides situadas en la zona parcelaria delimitada para la producción aprobada por el Instituto de Origen y Calidad en la sesión del comité nacional competente del 28 de septiembre de 2011.

El INAO presenta a los ayuntamientos de los municipios enumerados en el apartado 1 los mapas que establecen los límites de las parcelas de la zona de producción así aprobada.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categorías de productos vitivinícolas

1. Vino

Resumen del vínculo

Con una zona geográfica situada en la convergencia entre los viñedos de Nantes y Angers, los productores de «Coteaux d'Ancenis» han podido beneficiarse de esta doble influencia para establecer técnicas de producción adaptadas a su entorno natural.

Las colinas de la zona geográfica, conformadas por el Loira en las formaciones metamórficas del macizo Armoricano, suelen tener suelos con una alta capacidad de calentamiento, drenaje natural rápido y reserva de agua limitada, que favorecen la maduración de las uvas. De ahí el desarrollo de una viticultura comercial activa en torno al puerto de Ancenis desde la Edad Media. Además, el clima de la zona geográfica, aunque de influencia oceánica, ofrece la peculiaridad de presentar a menudo un episodio ventoso y seco a finales del verano y principios del otoño. Este entorno natural, combinado con el paisaje abierto de las riberas del Loira, explica en gran medida el desarrollo de la producción de vinos tintos y rosados en la región. Los suelos pobres y ácidos de las parcelas destinadas a viñedos son particularmente adecuados para la variedad de uva *gamay N*, lo que limita el vigor a menudo observado de esta variedad y explica que, a pesar de haberse introducido tarde, haya sustituido a las variedades tintas existentes. La gestión de los viñedos mediante un método adaptado y el control de los rendimientos, permiten a los vinos tintos revelar todos sus aromas y a los rosados, expresar notas afrutadas delicadas.

El clima también brinda la posibilidad de elaborar vinos blancos semidulces recogiendo uvas sanas en su plena madurez. También ha favorecido la rápida aclimatación de la frágil variedad de uva *pinot gris G*. La moderación de las temperaturas estivales en la zona geográfica es una ventaja real para preservar la delicadeza de sus aromas y, al limitar la degradación de los ácidos orgánicos presentes en las uvas, garantizar la frescura característica de los vinos. Denominados localmente «Malvoisie», estos vinos son realmente originales y representan un producto emblemático del sector vitícola local.

Organizados en sindicatos desde comienzos del siglo XX, los productores han trabajado constantemente para mejorar la calidad de los productos. El reconocimiento de «Coteaux d'Ancenis» como denominación de origen protegida, acompañado de un recentrado de las parcelas en las mejores pendientes, de la concentración en torno a las variedades *gamay N* y *pinot gris G*, y de reglas de producción más restrictivas, ofrecen una garantía de futuro al carácter típico reforzado de estos vinos.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Excepción relativa a la zona geográfica

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción del requisito o la excepción

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del Nomenclátor geográfico oficial para el año 2025:

— Departamento de Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (únicamente para el territorio del municipio delegado de La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles y Vallet.

— Departamento de Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (únicamente para el territorio de los municipìos delegados de Puiset-Doré y Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (únicamente para el territorio de los municipios delegados de Saint-Laurent-des-Autels y Saint-Sauveur-de-Landemont) y Sèvremoine (únicamente para el territorio del municipio delegado de Tillières).

De conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la zona situada en las inmediaciones corresponde a una zona situada en las inmediaciones de la zona delimitada en cuestión.

Título del requisito o la excepción

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Marco jurídico

En la legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El nombre de la denominación de origen protegida puede completarse con la denominación geográfica «Val de Loire» según las normas establecidas en el pliego de condiciones sobre el uso de esta denominación. El nombre de la denominación de origen protegida puede completarse con la denominación de uso «Malvoisie» según las normas establecidas en el pliego de condiciones sobre el uso de esta denominación. Este nombre está reservado para los vinos blancos tranquilos. Los términos facultativos cuyo uso conforme a las disposiciones comunitarias puede ser regulada por los Estados miembros se anotarán en las etiquetas en caracteres cuyas dimensiones en altura, anchura y espesor no sean superiores al doble de los caracteres que constituyen el nombre de la denominación de origen protegida. Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica «Vin de Loire» y de la denominación de uso son inferiores o iguales, tanto en altura como en anchura y espesor, a dos tercios de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida. En el etiquetado de los vinos que se acogen a la denominación de origen protegida se podrá precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: se trata de un topónimo registrado y figura en la declaración de cosecha. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyas dimensiones no sean superiores, tanto en altura como en anchura y en espesor, a la mitad de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen protegida. El nombre aparecerá en el mismo campo visual que el nombre de la denominación de origen protegida.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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