C/2026/1981

7.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/1981)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Coteaux d'Ancenis»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome del prodotto**

«Coteaux d'Ancenis»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Coteaux d'Ancenis» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Etichettatura

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione ha deciso di designare i vini con una unità geografica più ampia, adottando l'indicazione «Vin de Loire» invece di «Val de Loire».

Questa evoluzione è frutto della direzione intrapresa dai produttori dei vini della Loira in materia di comunicazione.

L'obiettivo è rendere l'identità dei vini più trasparente e meglio allineata alla realtà dei vini prodotti dagli operatori del bacino della Loira.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiunta di disposizioni di carattere agroambientale

Descrizione

Sono state aggiunte due disposizioni di carattere agroambientale al disciplinare della denominazione, ossia il controllo della vegetazione tra i filari e una misura relativa alla modifica della morfologia del sottosuolo. L'obiettivo è migliorare la sostenibilità della denominazione di fronte ai cambiamenti climatici e alle elevate aspettative della società.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Inizio della raccolta

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione intende eliminare il divieto di raccolta per semplificare la gestione amministrativa, mantenendo allo stesso tempo un controllo della maturità delle uve.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento del codice geografico

Descrizione

I comuni della zona geografica sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale del 2025. Tale modifica non altera la zona geografica della denominazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti

Descrizione

I recapiti dell'INAO sono stati aggiornati.

La disposizione relativa al controllo del disciplinare è stata modificata.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame

Descrizione

Il punto sul legame è stato modificato per aggiornare i dati, in alcuni casi inattuali, della descrizione dei fattori umani (numero di operatori, superfici di produzione, volumi).

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Misure transitorie

Descrizione

La misura transitoria sulla superficie parcellare delimitata è scaduta nel 2021, pertanto è stata eliminata dal disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Coteaux d'Ancenis»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome**

«Coteaux d'Ancenis»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rossi presentano un colore brillante con sfumature che vanno dal rosso ciliegia al rosso granato.

Odore

Al naso sono caratterizzati da aromi dominanti di frutta rossa, talvolta accompagnati da note speziate.

Sapore

Si distinguono normalmente per l'eleganza dei tannini che conferiscono al palato caratteristiche di morbidezza e tenerezza, esaltate da una certa freschezza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Si tratta di vini rossi tranquilli.

Le caratteristiche analitiche dei vini sono:

— titolo alcolometrico volumico naturale minimo: vini rossi 10,5 %;

— titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento: vini rossi 12,5 %;

— tenore di acidità totale: vini rossi tra 57,1 e 102,1 milliequivalenti per litro;

— tenore massimo di acidità volatile: vini rossi 13,3 milliequivalenti per litro;

— tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): per i vini rossi, inferiore o uguale a 3 grammi per litro;

— tenore massimo di acido malico: per i vini rossi, inferiore o uguale a 0,3 grammi per litro. La fermentazione malolattica è portata a compimento per i vini rossi.

Il tenore di anidride solforosa totale e il titolo alcolometrico totale effettivo dei vini rossi devono essere conformi a quanto stabilito dalla legislazione europea.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini bianchi presentano un colore giallo che evoca l'opulenza.

Odore

Questi vini sviluppano generalmente note aromatiche intense che ricordano la frutta matura o esotica.

Sapore

Le regole relative alle norme analitiche garantiscono per lo più il buon equilibrio in bocca di questi vini, dove la rotondità apportata dagli zuccheri fermentescibili bilancia la freschezza caratteristica dei vini della Loira.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,3
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini sono vini bianchi tranquilli.

Le caratteristiche analitiche dei vini sono:

— titolo alcolometrico volumico naturale minimo: vini bianchi 11,5 %;

— titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento: vini bianchi 13,5 %;

— tenore di acidità totale: vini bianchi tra 57,1 e 112,3 milliequivalenti per litro;

— tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): per i vini bianchi, tra 20 e 40 grammi per litro.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rosati

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini rosati presentano un colore chiaro che va dal rosa pallido al rosa salmone.

Odore

I loro aromi fini e discreti evocano freschezza rivelando in generale note fruttate.

Sapore

Al palato, questi vini sono comunemente caratterizzati da leggerezza e freschezza, oltre che da un tocco di vivacità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	—
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	—
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Si tratta di vini rosati tranquilli.

Le caratteristiche analitiche dei vini sono:

— titolo alcolometrico volumico naturale minimo: vini rosati 10 %;

— titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento: vini rosati 12 %;

— tenore di acidità totale: per i vini rosati, tra 57,1 e 102,1 milliequivalenti per litro;

— tenore massimo di acidità volatile: per i vini rosati, 10,2 milliequivalenti per litro;

— tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio): per i vini rosati, inferiore o uguale a 4 grammi per litro.

Il tenore di anidride solforosa totale e il titolo alcolometrico totale effettivo dei vini rosati devono essere conformi a quanto stabilito dalla legislazione europea.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

La densità minima d'impianto delle vigne è di 6 000 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari è inferiore o uguale a 1,60 metri, mentre la distanza tra i ceppi dello stesso filare è compresa tra 0,90 e 1,10 metri. Le viti sono potate con un massimo di 12 gemme franche per ceppo: - a potatura corta (cordone di Royat, alberello, ventaglio); - a potatura Guyot semplice. La potatura è completata entro il 31 maggio dell'anno di raccolta. Nella fase fenologica detta di «allegagione», il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, è inferiore o uguale a 10.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati. Per i vini rossi sono autorizzate le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale in rapporto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale seguente: vini bianchi 13,5 %, vini rosati 12 %, vini rossi 12,5 %. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi

Resa massima

Resa massima	55
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini rossi e rosati

Resa massima

Resa massima	66
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Cabernet franc N

— Gamay N

— Pinot gris G

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

1° - *Zona geografica*

Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 28 settembre 2011. Alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, il perimetro di questa zona comprende il territorio dei seguenti comuni secondo il codice ufficiale geografico del 2025:

— dipartimento Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (solo per il territorio del comune delegato di Barbechat), Ligné, Loireauxence (solo per il territorio del comune delegato di Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire;

— dipartimento Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (solo per il territorio del comune delegato di La Chapelle-Saint-Florent), Orée d'Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré e La Varenne).

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

2° - *Superficie parcellare delimitata*

I vini sono ottenuti esclusivamente da vigne situate nella superficie parcellare di produzione approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nella seduta del comitato nazionale competente del 28 settembre 2011.

L'*Institut national de l'origine et de la qualité* deposita presso le amministrazioni dei comuni di cui al punto *1°* la documentazione grafica indicante i confini delle parcelle della zona di produzione così approvata.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

Con una zona geografica situata nel punto di incontro tra i vigneti di Nantes e quelli di Angers, sulle rive dell'importante via di comunicazione costituita dalla Loira, i produttori dei «Coteaux d'Ancenis» hanno saputo sfruttare questa doppia influenza per definire percorsi tecnici di produzione adatti al loro ambiente naturale.

I pendii collinari della zona geografica, modellati dalla Loira nelle formazioni metamorfiche del massiccio Armoricano, presentano generalmente suoli con un'elevata capacità di riscaldamento, un rapido drenaggio naturale e una limitata riserva idrica che favoriscono la maturazione delle uve, con il conseguente sviluppo sin dal Medioevo di una viticoltura commerciale attiva intorno al porto di Ancenis. Inoltre il clima della zona geografica, pur caratterizzato dall'influenza oceanica, ha la particolarità di presentare spesso, a fine estate e inizio autunno, un periodo secco e ventoso. Questo contesto naturale e i paesaggi aperti delle rive della Loira spiegano in gran parte il motivo dello sviluppo della produzione di vini rossi e rosati nella regione. I terreni poveri e acidi delle parcelle delimitate per la vendemmia sono particolarmente adatti al vitigno Gamay N e limitano il vigore spesso osservato di questa varietà e spiegano perché, nonostante la sua tardiva introduzione, abbia soppiantato le varietà nere esistenti. Il controllo delle rese e la gestione del vigneto, grazie a un adeguato metodo di allevamento, permettono ai vini rossi di rivelare tutti i loro aromi e ai vini rosati di esprimere delicate note fruttate.

Il clima offre inoltre la possibilità di produrre vini bianchi dolci, grazie alla raccolta delle uve sane a piena maturazione, e ha favorito la rapida acclimatazione del fragile vitigno Pinot gris G. Le miti temperature estive della zona geografica contribuiscono in maniera sostanziale a preservare la finezza degli aromi e a garantire la caratteristica freschezza dei vini, limitando il deterioramento degli acidi organici presenti negli acini d'uva. Conosciuti localmente con il nome di «Malvoisie», questi vini di grande originalità sono un prodotto emblematico del patrimonio vinicolo locale.

Organizzati in associazioni sin dall'inizio del XX secolo, i produttori si sono costantemente adoperati per il miglioramento della qualità dei loro prodotti. Oltre a un riorientamento della superficie parcellare delimitata sui pendii migliori, a una concentrazione dei vitigni attorno alle due varietà Gamay N e Pinot gris G e all'adozione di norme di produzione più restrittive, il riconoscimento dei «Coteaux d'Ancenis» a denominazione di origine controllata è una garanzia, per il futuro, di una forte tipicità dei vini.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Deroga relativa alla zona geografica

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2025:

— dipartimento Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (solo per il territorio del comune delegato di La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet;

— dipartimento Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (solo per il territorio dei comuni delegati di Puiset-Doré e Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (solo per i territori dei comuni delegati di Saint-Laurent-des-Autels e Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (Tillières).

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Titolo del requisito / della deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla denominazione geografica «Vin de Loire» in base alle norme del disciplinare per l'utilizzo di tale denominazione. Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dal nome corrente «Malvoisie» in base alle norme stabilite dal disciplinare per l'utilizzo di tale denominazione. Tale denominazione è riservata ai vini bianchi tranquilli. Le indicazioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni europee, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. Le dimensioni dei caratteri della denominazione geografica «Vin de Loire» e del nome corrente «Malvoisie» sono inferiori o uguali, in altezza, larghezza e spessore, ai due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata e figura nello stesso campo visivo del nome della denominazione di origine controllata.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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