Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2026/1981)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Coteaux d'Ancenis"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0928-AM02 – 8.1.2026

1. **Nazwa produktu**

„Coteaux d'Ancenis"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa, Gospodarki Żywnościowej i Leśnictwa)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Coteaux d'Ancenis" nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii", która:

a) polega na zmianie chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) grozi zanikiem związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Etykietowanie

Opis

W związku z tym grupa producentów produktu objętego tą nazwą pochodzenia postanowiła oznaczyć wina, odnosząc się do większej jednostki geograficznej, przyjmując określenie „Vin de Loire" zamiast „Val de Loire".

Zmiana ta jest zgodna z wytycznymi w zakresie komunikacji przyjętymi przez producentów win z regionu Loary.

Celem jest uczynienie tej tożsamości bardziej czytelną i lepiej dostosowaną do realiów win produkowanych przez podmioty gospodarcze w dorzeczu.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie przepisów rolnośrodowiskowych

Opis

Do specyfikacji produktu objętego tą nazwą pochodzenia dodano dwa przepisy rolnośrodowiskowe, a mianowicie dotyczące kontroli roślinności między rzędami oraz zmiany morfologii podglebia. Celem jest zwiększenie zrównoważonego charakteru produktu objętego nazwą w obliczu zmiany klimatu i wysokich oczekiwań społecznych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Początek zbiorów

Opis

Grupa producentów produktu objętego tą nazwą pochodzenia pragnie zrezygnować z zezwolenia na rozpoczęcie zbiorów (fr. *ban des vendanges*), aby uprościć zarządzanie administracyjne, utrzymując jednocześnie kontrolę dojrzałości winogron.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Aktualizacja kodu geograficznego

Opis

Gminy obszaru geograficznego zaktualizowano zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r. Zmiana ta nie zmienia obszaru geograficznego nazwy.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO.

Zmieniono przepis dotyczący kontroli specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Związek

Opis

Zmieniono punkt „Związek”, aby zaktualizować niekiedy przestarzałe informacje dotyczące czynników ludzkich (liczba podmiotów, działki wykorzystywane go produkcji, ilości).

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Środek przejściowy

Opis

Środek przejściowy dotyczący wyznaczonych działek rolnych wygasł w 2021 r. W związku z tym skreślono go ze specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Coteaux d’Ancenis”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0928-AM02 – 8.1.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Coteaux d’Ancenis”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina czerwone

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina czerwone charakteryzują się błyszczącą szatą z refleksami przechodzącymi od barwy wiśni do barwy owocu granatu.

Aromat/zapach

Ich zapach jest często zdominowany przez aromat czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki), któremu towarzyszą niekiedy nuty przypraw.

Smak

Wina te charakteryzują się zwykle eleganckimi taninami nadającymi im miękki i delikatny smak, któremu towarzyszy pewnego rodzaju świeżość.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Są to czerwone wina niemusujące.

Wina te posiadają następujące analityczne cechy charakterystyczne:

— minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 % w przypadku win czerwonych;

— maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu: 12,5 % w przypadku win czerwonych;

— kwasowość miareczkowa: 57,1–102,1 miliekwiwalentu na litr w przypadku win czerwonych;

— maksymalna kwasowość lotna: 13,3 miliekwiwalentu na litr w przypadku win czerwonych;

— zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): nieprzekraczająca 3 gramów na litr w przypadku win czerwonych;

— maksymalna zawartość kwasu jabłkowego: nie więcej niż 0,3 grama na litr w przypadku win czerwonych. Fermentacja jabłkowo-mlekowa jest zakończona w przypadku win czerwonych.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu w winach czerwonych są zgodne z zasadami określonymi w przepisach wspólnotowych.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina białe, których żółta barwa kojarzy się z obfitością.

Aromat/zapach

Wina białe rozwijają zwykle intensywne nuty aromatyczne przypominające dojrzałe lub egzotyczne owoce.

Smak

Zasady związane z normami analitycznymi dotyczącymi tych win gwarantują najczęściej ich odpowiednio zrównoważony smak – krągłość wynikająca z obecności cukrów fermentujących równoważy świeżość charakterystyczną dla win z Doliny Loary.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	10
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	13,3
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Są to białe wina niemusujące.

Wina te posiadają następujące analityczne cechy charakterystyczne:

— minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 % w przypadku win białych;

— maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu: 13,5 % w przypadku win białych;

— kwasowość miareczkowa: 57,1–112,3 miliekwiwalentu na litr w przypadku win białych;

— zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): 20–40 gramów na litr w przypadku win białych.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina różowe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina różowe charakteryzują się jasną szatą o barwie przechodzącej od jasnoróżowej do łososiowej.

Aromat/zapach

Delikatne i subtelne aromaty wyróżniają się świeżością i odpowiadają zwykle nutom owocowym.

Smak

Jeżeli chodzi o smak, wina te charakteryzują się najczęściej lekkością i świeżością, a także nutą rześkości.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	—
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	—
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Są to różowe wina niemusujące.

Wina te posiadają następujące analityczne cechy charakterystyczne:

— minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 10 % w przypadku win różowych;

— maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu: 12 % w przypadku win różowych;

— kwasowość miareczkowa: 57,1–102,1 miliekwiwalentu na litr w przypadku win różowych;

— maksymalna kwasowość lotna: 10,2 miliekwiwalentu na litr w przypadku win różowych;

— zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy): nieprzekraczająca 4 gramów na litr w przypadku win różowych.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki oraz rzeczywista całkowita zawartość alkoholu w winach różowych są zgodne z zasadami określonymi w przepisach wspólnotowych.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 6 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami nie przekracza 1,60 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,10 metra. Winorośl przycina się na maksymalnie 12 oczek na łozie według następujących technik: – cięcie krótkie (sznur skośny Royat, kielich, wachlarz); albo – jednoramienny sznur Guyota. Przycinanie kończy się przed dniem 31 maja w roku zbioru. W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego „początkowi zawiązywania owoców" liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 10.

Praktyki enologiczne

—

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach. Zezwala się na stosowanie substraktywnych technik wzbogacania win czerwonych przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza: w przypadku win białych – 13,5 %, w przypadku win różowych – 12 %, w przypadku win czerwonych – 12,5 %. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	55
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina czerwone i różowe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	66
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Cabernet franc N

— Gamay N

— Pinot gris G

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

1. *Obszar geograficzny*

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniu 28 września 2011 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique") z 2025 r.:

— w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Barbechat), Ligné, Loireauxence (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire;

— w departamencie Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (wyłącznie terytorium gminy delegowanej La Chapelle-Saint-Florent), Orée d'Anjou (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne).

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

2. *Wyznaczone działki rolne*

Wina są wytwarzane wyłącznie z winogron pochodzących z winnic położonych na obszarze wyznaczonym do produkcji, zatwierdzonym przez francuski Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité) w dniu 28 września 2011 r.

Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości składa w urzędach gmin, o których mowa w pkt 1, dokumenty graficzne określające granice zatwierdzonego w ten sposób obszaru produkcji.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

Producenci „Coteaux d'Ancenis" nauczyli się czerpać korzyści z dwojakich oddziaływań na obszar geograficzny, który położony jest na styku winnicy nantejskiej i winnicy andegaweńskiej, na brzegu ważnego szlaku komunikacyjnego, jakim jest Loara, opracowując technologię produkcji dostosowaną do warunków środowiska naturalnego.

Ponieważ na zboczach leżących na obszarze geograficznym, które ukształtowała Loara, tworząc formacje metamorficzne Masywu Armorykańskiego, występują najczęściej gleby, których wysoka zdolność do nagrzewania, szybkie naturalne odwadnianie i ograniczone zasoby wodne sprzyjają dojrzewaniu winogron, komercyjna uprawa winorośli rozwija się wokół portu w Ancenis już od czasów średniowiecza. Ponadto chociaż klimat obszaru geograficznego znajduje się pod wpływem oceanicznym, wyróżnia się on częstym występowaniem wietrznego i suchego okresu pod koniec lata i na początku jesieni. Powyższe warunki naturalne – w połączeniu z otwartymi krajobrazami występującymi na brzegach Loary – uzasadniają w dużej mierze rozwój produkcji win czerwonych i różowych w tym regionie. Fakt, że ubogie i kwaśne gleby występujące na działkach wyznaczonych do zbioru winogron nadają się zwłaszcza do uprawy odmiany gamay N i ograniczają obserwowaną często dynamiczność tej odmiany, uzasadnia, dlaczego odmiana ta – chociaż wprowadzona późno – zastąpiła istniejące czarne odmiany. Dzięki zarządzaniu winnicą przy użyciu odpowiedniego sposobu prowadzenia i ograniczeniu zbiorów wina czerwone mogą wykształcić wszystkie swoje aromaty, a wina różowe uzyskują subtelne nuty owocowe.

Klimat zapewnia również możliwość produkcji półsłodkich win białych w przypadku zbioru zdrowych winogron w okresie ich pełnej dojrzałości. Sprzyjał on również szybkiej aklimatyzacji delikatnej odmiany pinot gris G. Łagodne temperatury występujące w lecie na obszarze geograficznym niezaprzeczalnie przyczyniają się do zachowania subtelności jej aromatów oraz, ograniczając rozkład kwasów organicznych występujących w winogronach, do zagwarantowania charakterystycznej świeżości win. Wina te – wyróżniające się swoim oryginalnym charakterem, znane lokalnie pod nazwą „Malvoisie" – stanowią sztandarowy produkt lokalnego dziedzictwa winiarskiego.

Zrzeszeni w związkach zawodowych od początku XX wieku producenci nieustannie podejmowali wysiłki na rzecz poprawy jakości swoich produktów. Objęcie „Coteaux d'Ancenis" kontrolowaną nazwą pochodzenia, wraz z ponownym skupieniem wyznaczonych działek rolnych na najlepszych zboczach, ograniczeniem odmian winorośli do dwóch odmian – gamay N i pinot gris G – oraz bardziej restrykcyjnymi zasadami produkcji, stanowią gwarancję, że w przyszłości typowe cechy charakterystyczne wina zostaną wzmocnione.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Odstępstwo dotyczące obszaru geograficznego

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique") z 2025 r.:

— w departamencie Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (wyłącznie terytorium gminy delegowanej La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles, Vallet;

— w departamencie Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Puiset-Doré i Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (wyłącznie terytorium gmin delegowanych Saint-Laurent-des-Autels i Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (wyłącznie terytorium gminy delegowanej Tillières).

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie odnośnego wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Vin de Loire", zgodnie z zasadami stosowania tej nazwy geograficznej określonymi w specyfikacji produktu. Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej stosowaną nazwę „Malvoisie", zgodnie z zasadami stosowania tej nazwy określonymi w specyfikacji produktu. Nazwa ta jest zastrzeżona dla białych win niemusujących. Określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Wymiary czcionki, którą zapisane są nazwa geograficzna „Vin de Loire" i stosowana nazwa „Malvoisie", nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) dwóch trzecich wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych; – została ona podana w deklaracji zbiorów. Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości, szerokości i grubości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia. Umieszcza się ją w tym samym polu widzenia, w którym znajduje się kontrolowana nazwa pochodzenia.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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