C/2026/1981

7.4.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/1981)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Coteaux d'Ancenis»

Número de referência da UE: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome do produto**

«Coteaux d'Ancenis»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações do caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Coteaux d'Ancenis» não envolve nenhuma das três situações que constituem uma alteração ao nível da União, ou seja:

a) uma mudança de nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) um risco de anulação da relação com o meio geográfico;

c) novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Rotulagem

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação decidiu, assim, designar os vinhos a partir de uma unidade geográfica mais alargada, adotando a menção «Vin de Loire» em vez de «Val de Loire».

Esta alteração surge na sequência das orientações tomadas pelos produtores de vinhos da região de Loire em matéria de comunicação.

O objetivo é tornar esta identidade mais legível e mais conforme à realidade dos vinhos produzidos pelos operadores da região.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento de disposições agroambientais

Descrição

No caderno de especificações da denominação, aditam-se duas disposições agroambientais, a saber, o controlo da vegetação entre as linhas e um dispositivo relativo à alteração da morfologia do subsolo. O objetivo é tornar a denominação mais sustentável face às alterações climáticas e às elevadas expectativas da sociedade.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Início das vindimas

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação pretende suprimir o edital de colheita para simplificar a gestão administrativa, mantendo, contudo, o controlo do grau de maturação das uvas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização do *Code officiel géographique*

Descrição

Atualiza-se a lista dos municípios da área geográfica em conformidade com o *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2025. Esta alteração não modifica a área geográfica da denominação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do INAO.

Altera-se a disposição relativa ao controlo do cumprimento do disposto no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com a área geográfica

Descrição

Altera-se a parte «Relação com a área geográfica», para atualizar os dados, por vezes datados, que descrevem os fatores humanos (número de operadores, superfícies em produção, volumes).

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Medida transitória

Descrição

A medida transitória relativa à superfície parcelar delimitada terminou em 2021. Suprime-se, por conseguinte, do caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Coteaux d'Ancenis»

Número de referência da UE: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026

1. **Nome(s)**

«Coteaux d'Ancenis»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinhos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Visualmente, os vinhos tintos apresentam cor brilhante, com tons que vão do vermelho-cereja ao vermelho-grená.

Aroma/nariz

Estes vinhos apresentam com frequência aromas de frutos vermelhos e, por vezes, notas especiadas.

Sabor/boca

Apresentam geralmente taninos elegantes, que lhes conferem um perfil gustativo leve e macio, realçado por alguma frescura.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Trata-se de vinhos tintos tranquilos.

Apresentam as seguintes características analíticas:

— Título alcoométrico volúmico natural mínimo: 10,5 %

— Título alcoométrico volúmico total máximo após enriquecimento: 12,5 %

— Teor de acidez total: entre 57,1 e 102,1 miliequivalentes por litro

— Teor máximo de acidez volátil: 13,3 miliequivalentes por litro

— Teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose): inferior ou igual a 3 gramas por litro

— Teor máximo de ácido málico: inferior ou igual a 0,3 gramas por litro Nos vinhos tintos, conclui-se a fermentação malolática.

O teor total de dióxido de enxofre e o título alcoométrico total adquirido dos vinhos tintos respeitam as regras estabelecidas na legislação da União.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos brancos apresentam cor amarela, que evoca a opulência.

Aroma/nariz

Regra geral, desenvolvem notas aromáticas intensas que lembram os frutos muito maduros ou exóticos.

Sabor/boca

As regras relativas às normas analíticas garantem, de um modo geral, o belo equilíbrio destes vinhos em boca. O caráter redondo conferido pelos açúcares fermentescíveis contrapõe-se à frescura característica dos vinhos da região do Loire.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	10
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	13,3
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Trata-se de vinhos tranquilos brancos.

Apresentam as seguintes características analíticas:

— Título alcoométrico volúmico natural mínimo: 11,5 %

— Título alcoométrico volúmico total máximo após enriquecimento: 13,5 %

— Teor de acidez total: entre 57,1 e 112,3 miliequivalentes por litro

— Teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose): entre 20 e 40 miliequivalentes por litro

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos rosados apresentam tons claros, que vão do cor-de-rosa claro ao rosa-salmão.

Aroma/nariz

Os seus aromas finos e discretos evocam frescura, apresentando, em geral, notas frutadas.

Sabor/boca

Na boca, estes vinhos caracterizam-se geralmente pela sua leveza e frescura, com um toque de vivacidade.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (em miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Trata-se de vinhos tranquilos rosados.

Apresentam as seguintes características analíticas:

— Título alcoométrico volúmico natural mínimo: 10 %

— Título alcoométrico volúmico total máximo após enriquecimento: 12 %

— Teor de acidez total: entre 57,1 e 102,1 miliequivalentes por litro

— Teor máximo de acidez volátil: 10,2 miliequivalentes por litro

— Teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose e frutose): inferior ou igual a 4 gramas por litro

O teor total de dióxido de enxofre e o título alcoométrico total adquirido dos vinhos rosados respeitam as regras estabelecidas na legislação da União.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática cultural

Descrição

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 6 000 pés de videira por hectare. A distância entre linhas é inferior ou igual a 1,60 m e a distância entre pés da mesma linha varia entre 0,90 m e 1,10 m. As vides são podadas com um máximo de 12 olhos francos por pé: em poda curta (Royat, taça, palmeta) ou em poda Guyot simples. A poda é concluída antes de 31 de maio do ano da colheita. Na fase fenológica de «vingamento», o número de ramos frutíferos do ano, por pé, é inferior ou igual a 10.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Na elaboração dos vinhos rosados é proibida a utilização de carvões de uso enológico, sós ou misturados com outras substâncias em preparados. No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento. A taxa de concentração parcial máxima em relação aos volumes utilizados é fixada em 10 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não excede: 13,5 % no caso dos vinhos brancos, 12 % no caso dos vinhos rosados e 12,5 % no caso dos vinhos tintos. Além das disposições *supra*, os vinhos devem cumprir, no que toca a práticas enológicas, os requisitos previstos na regulamentação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	55
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tintos e rosados

Rendimento máximo

Rendimento máximo	66
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Cabernet-franc* N

— *Gamay* N

— *Pinot-gris* G

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

1. *Área geográfica*

Todas as fases da produção têm lugar na área geográfica aprovada pelo *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO) (Instituto nacional da origem e da qualidade) na reunião do comité nacional competente de 28 de setembro de 2011. O perímetro desta área, à data de aprovação do caderno de especificações pelo comité nacional competente, abrange o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2025:

— Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (apenas o território do município delegado de Barbechat), Ligné, Loireauxence (apenas o território do município delegado de Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire e Vair--sur-Loire.

— Departamento de Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (apenas o território do município delegado de La Chapelle--Saint-Florent) e Orée d'Anjou (apenas o território dos municípios delegados de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré e La Varenne).

Os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité*.

2. *Superfície parcelar delimitada*

Os vinhos são produzidos exclusivamente a partir de uvas de vinhas plantadas na superfície parcelar aprovada pelo *Institut national de l'origine et de la qualité*, na reunião do comité nacional competente de 28 de setembro de 2011.

O *Institut national de l'origine et de la qualité* deposita nas câmaras dos municípios referidos no *ponto 1* os documentos gráficos que estabelecem os limites das parcelas da área de produção assim aprovadas.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A área geográfica situa-se na zona de separação entre as vinhas das regiões de Nantes e de Angers, nas margens da importante via de comunicação que é rio Loire. Os produtores de «Coteaux d'Ancenis» souberam tirar partido desta dupla influência para estabelecer itinerários técnicos de produção adaptados ao seu ambiente natural.

As encostas da área geográfica, moldadas pelo rio Loire nas formações metamórficas do maciço Armoricano, apresentam, geralmente, solos com elevada capacidade de aquecimento, drenagem natural rápida e reservas hídricas limitadas, que favorecem a maturação das uvas, donde o desenvolvimento, desde a Idade Média, de uma viticultura comercial ativa à volta do porto de Ancenis. Além disso, o clima da área geográfica, embora marcado pela influência oceânica, apresenta, com frequência, no final do verão e no início do outono, um período seco e ventoso. O contexto natural, combinado com as paisagens abertas das margens do Loire explicam, em grande medida, o desenvolvimento da produção de vinhos tintos e rosados na região. Os solos pobres e ácidos das parcelas delimitadas para a colheita de uvas são particularmente adequados para a casta *gamay* T. Limitam o vigor conhecido desta casta e explicam por que razão, embora introduzida tardiamente, suplantou as castas de uvas tintas existentes. A gestão do vinhedo, através de um modo de condução adaptado, e o controlo dos rendimentos, permitem aos vinhos tintos exprimir todos os seus aromas e aos vinhos rosados revelar as suas notas frutadas delicadas.

O clima oferece, ainda, a possibilidade de elaborar vinhos brancos meio-doces com a vindima de uvas saudáveis em plena maturação, favorecendo igualmente a rápida aclimatação da frágil casta *pinot-gris* G. As temperaturas amenas de verão da área geográfica contribuem significativamente para preservar a finura dos aromas e garantir a característica frescura dos vinhos, limitando a deterioração dos ácidos orgânicos presentes nos bagos da uva. Conhecidos localmente sob a denominação «Malvoisie», estes vinhos, verdadeiramente originais, são um produto emblemático do património vitícola local.

Organizados em cooperativas desde o início do século XX, os produtores trabalharam insistentemente na melhoria da qualidade dos produtos. O reconhecimento dos vinhos «Coteaux d'Ancenis» como denominação de origem controlada, juntamente com a reorientação da superfície parcelar delimitada para as melhores encostas, a redução do encepamento a duas castas (*gamay* N e *pinot-gris* G) e a adoção de regras de produção mais restritivas, oferecem garantias para o futuro dos vinhos em termos de tipicidade reforçada.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Derrogação relativa à área geográfica

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação da produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação, para a vinificação e a elaboração dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2025:

— Departamento de Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (apenas o território do município delegado de La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux--Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles e Vallet.

— Departamento de Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (apenas o território dos municípios delegados de Puiset-Doré e Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (apenas o território dos municípios delegados de Saint--Laurent-des-Autels e Saint-Sauveur-de-Landemont) e Sèvremoine (apenas o território do município delegado de Tillières).

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma zona limítrofe da área delimitada em causa.

Título do requisito/derrogação

Disposições complementares sobre a rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições complementares sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome da denominação de origem controlada pode ser complementado pela denominação geográfica «Vin de Loire», em conformidade com as regras fixadas para a utilização desta denominação no caderno de especificações. O nome da denominação de origem controlada pode ser complementado pela denominação em uso «Malvoisie», de acordo com as regras fixadas para a utilização desta denominação no caderno de especificações. Esta denominação está reservada aos vinhos tranquilos brancos. As menções facultativas cuja utilização, nos termos das disposições da União, pode ser regulamentada pelos Estados-Membros, são inscritas nos rótulos em carateres de dimensão não superior, tanto em altura como em largura e espessura, ao dobro das dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. As dimensões dos carateres da denominação geográfica «Vin de Loire» e da denominação em uso «Malvoisie» são inferiores ou iguais, tanto em altura como em largura ou espessura, a dois terços das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que: se trate de um lugar registado no cadastro; o nome em causa conste da declaração de colheita. As dimensões dos carateres do nome do lugar registado no cadastro não podem ser superiores, tanto em altura como em largura e espessura, a metade das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. O nome do lugar registado no cadastro deve figurar no mesmo campo visual do nome da denominação de origem controlada.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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