C/2026/2588

11.5.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/2588)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Coteaux du Layon“

EU-Nr.: PDO-FR-A0826-AM05 — 9.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Coteaux du Layon“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Coteaux du Layon“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden;

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Die Erzeugergemeinschaft der Ursprungsbezeichnung Coteaux du Layon hat beschlossen, die Weine nach einer größeren geografischen Einheit zu benennen und statt „Val de Loire“ die Angabe „Vin de Loire“ zu verwenden.

Dies ist auf die von den Erzeugern von Loire-Weinen beschlossene Neuausrichtung der Öffentlichkeitsarbeit zurückzuführen.

Das Ziel besteht darin, die Identität leichter erkennbar zu machen und besser an die tatsächlichen Umstände der Weinerzeugung im Loirebecken anzupassen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Coteaux du Layon“

EU-Nr.: PDO-FR-A0826-AM05 — 9.2.2026

1. **Name(n)**

„Coteaux du Layon“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Coteaux du Layon

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Layon“ ist stillen Weißweinen vorbehalten.

Aroma/Bouquet

Die fruchtigen und blumigen Aromen vermischen sich mit Aromen überreifer Trauben, wie getrocknete oder kandierte Früchte oder Honigdüfte.

Geschmack/Gaumen

Die Weine sind rassig und elegant. Im Mund verbinden sie Weichheit und Frische, Stärke und Finesse, und sie verfügen über komplexe Aromen. Die Weine eignen sich für eine längere Alterung und begeistern erfahrene Weinverkoster.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Layon“, gefolgt von dem Namen der Gemeinde, aus der die Trauben stammen, weisen im Allgemeinen einen leicht höheren Gehalt an vergärbaren Zuckern auf. Die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Layon“, gefolgt von dem Namen der Gemeinde, aus der die Trauben stammen, weisen im Allgemeinen einen leicht höheren Gehalt an vergärbaren Zuckern auf. Die Unterschiede in der Art der Böden und die Lage bringen einige Nuancen in den Weinen zum Ausdruck. So tritt bei den Weinen aus Trauben von den eher nördlich ausgerichteten Hängen von Rochefort-sur-Loire der mineralische Charakter stärker hervor, während die Weine aus Trauben von den südlich ausgerichteten Hängen von Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou und Saint-Aubin-de-Luigné häufig durch die typischen Geschmacksnoten in Verbindung mit der Entwicklung der „Edelfäule“ unter Einwirkung von *Botrytis cinerea* gekennzeichnet sind. Die Weine, die aus Trauben von den sanft geneigten Hängen am linken Ufer des Layon, auf dem Gebiet der Gemeinden Rablay-sur-Layon und Saint-Lambert-du-Lattay, erzeugt werden, sind kräftig und harmonisch.

Weine mit der Angabe „sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese) weisen alle Vorzüge einer extremen Konzentration der Trauben auf. Bei diesen unverwechselbaren Weinen stehen die aromatische Kraft und das langanhaltende Aroma im Vordergrund. Die fruchtigen und blumigen Aromen vermischen sich mit Aromen überreifer Trauben, wie getrocknete oder kandierte Früchte oder Honigdüfte. Durch das Gleichgewicht zwischen Säure, Alkohol und Öligkeit können die Weine im Laufe der Jahre eine noch größere Komplexität entwickeln.

Weine mit der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“, zeichnen sich insbesondere durch ihre Finesse und ihre Eleganz sowie eine große und schöne Komplexität der Aromen aus, bei der häufig Noten von kandierten Früchten und Quittenpaste auftreten.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäuregehalt:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in meq/l):	25
Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weißweine besitzen folgende Merkmale: Einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 14 % vol. Bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von weniger als 18 % vol beträgt der minimale vorhandene Alkoholgehalt 11 % vol. Einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose), nach Gärung, von mindestens 34 g/l. Der Gesamtsäure- und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Weine mit der Angabe „sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese) besitzen folgende Merkmale: Einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 19 % vol. Einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose), nach Gärung, von mindestens 34 g/l. Bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von weniger als 18 % vol beträgt der minimale vorhandene Alkoholgehalt 11 % vol. Der Gesamtsäure- und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Layon“, gefolgt von dem Namen der Gemeinde, aus der die Trauben stammen, besitzen folgende Merkmale: Einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol. Einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose), nach Gärung, von mindestens 51 g/l. Bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von weniger als 18 % vol beträgt der minimale vorhandene Alkoholgehalt 11 % vol. Der Gesamtsäure- und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Weine mit der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“ besitzen folgende Merkmale: Einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose), nach Gärung, von mindestens 80 g/l. Bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von weniger als 18 % vol beträgt der minimale vorhandene Alkoholgehalt 11 % vol. Der Gesamtsäure- und der Gesamtschwefeldioxidgehalt sind durch die EU-Rechtsvorschriften geregelt.

Alle Weine weisen einen Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 25 Milliäquivalent pro Liter auf.

☑Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Verwendung von Holzchips

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Weinbereitungsverfahren

Anreicherung

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Anreicherung ist unter Einhaltung der in der Produktspezifikation festgelegten Vorgaben erlaubt. Bei Weinen mit der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“, ist jede Anreicherung und jede thermische Behandlung der geernteten Trauben, bei der eine Temperatur von unter -5 °C auftritt, verboten.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Bei Weinen mit der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“, ist die Verwendung einer Trauben-Annahmewanne mit Schneckenförderer, einer Maischepumpe oder einer kontinuierlichen Presse verboten. Die Weine werden unter den von der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen ausgebaut. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Gesamtheit der Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei einhalten.

Weinbereitungsverfahren

Pflanzdichte bei Reben der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Layon“

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken/ha auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 2,50 m betragen und darf zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht kleiner als 0,90 m sein. Bei Rebparzellen mit einem Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile von weniger als 0,90 m, mindestens jedoch 0,80 m sowie einer Hangneigung von mehr als 10 % darf für die Ernte die kontrollierte Ursprungsbezeichnung verwendet werden. Bei Rebparzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4 000, aber mindestens 3 300 Stöcken/ha darf für die Ernte die kontrollierte Ursprungsbezeichnung verwendet werden, sofern die Bestimmungen der

Produktspezifikation über das Aufbinden und die Laubwandhöhe beachtet werden. Auf diesen Rebparzellen darf der Abstand zwischen den Rebzeilen maximal 3 m betragen und darf zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht kleiner als 1 m sein.

Weinbereitungsverfahren

Pflanzdichte bei Reben der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Layon“, gefolgt von der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 500 Stöcken/ha auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 2,20 m betragen und darf zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht kleiner als 0,90 m sein. Bei Rebparzellen mit einem Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile von weniger als 0,90 m, mindestens jedoch 0,80 m sowie einer Hangneigung von mehr als 10 % darf für die Ernte die kontrollierte Ursprungsbezeichnung, gefolgt von der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“, verwendet werden.

Weinbereitungsverfahren

Schnitt und Aufbinden der Rebe

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben werden kurz, lang oder nach verschiedenen Schnittverfahren auf höchstens 12 Augen pro Stock zurückgeschnitten. Im phänologischen Stadium, das 11 oder 12 Blättern (einzelne Blütenknospen) entspricht, ist die Zahl der fruchttragenden Zweige des Jahres pro Stock kleiner oder gleich 12. Für Weine mit der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“, werden die Reben kurz, lang oder nach verschiedenen Schnittverfahren auf höchstens 12 Augen pro Stock zurückgeschnitten. Im phänologischen Stadium, das 11 oder 12 Blättern (einzelne Blütenknospen) entspricht, ist die Zahl der fruchttragenden Zweige des Jahres pro Stock kleiner oder gleich 10.

Weinbereitungsverfahren

Höhe der Laubwand

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Höhe der aufgebundenen Laubwand beträgt mindestens das 0,6-fache des Zeilenabstands. Gemessen wird sie zwischen der unteren Belaubungsgrenze, die sich mindestens 0,40 m über dem Boden befinden muss, und der oberen Schnittgrenze, die sich mindestens 0,20 m oberhalb des obersten Heftdrahts befinden muss. Bei Rebparzellen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4 000, aber mindestens 3 300 Stöcken/ha müssen außerdem die folgenden Regeln für das Aufbinden beachtet werden: die Mindesthöhe der Anbindepfähle beträgt 1,90 m über dem Boden; es gibt mindestens 4 Heftdrahtetagen; der oberste Heftdraht befindet sich mindestens 1,85 m über dem Boden. Diese besonderen Bestimmungen gelten nicht für Weine, die für die Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“ infrage kommen.

Weinbereitungsverfahren

Bewässerung

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Bewässerung ist untersagt.

Weinbereitungsverfahren

Weinlese

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Weine werden aus überreif geernteten Trauben gewonnen (natürliche Aufkonzentrierung am Stock mit oder ohne Edelfäule). Weine mit der Angabe „sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese) verfügen durch die Einwirkung der Edelfäule zudem über eine höhere Konzentration am Rebstock. Die Trauben werden von Hand in mehreren Lesegängen geerntet. Für Weine mit der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“, ist der Einsatz von selbstleerenden Traubenwagen mit Förderschnecke und von selbstleerenden Traubenwagen mit Flügelpumpe verboten, und die Höhe der Trauben in den für den Transport der geernteten Trauben verwendeten Behältern beträgt höchstens 1 m.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Coteaux du Layon

Höchstertrag:

Höchstertrag:	40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Coteaux du Layon“, gefolgt von dem Namen der Gemeinde, aus der die Trauben stammen

Höchstertrag:

Höchstertrag:	35
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Coteaux du Layon“, gefolgt von der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“

Höchstertrag:

Höchstertrag:	30
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Chenin B

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

a) Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem geografischen Gebiet, dessen Bereich das Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Maine-et-Loire gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2023 umfasst: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinden Chanzeaux und La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinden Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon und Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (nur Gebiet der Teilgemeinden La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné und Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (nur Gebiet der Teilgemeinden Chavagnes und Martigné-Briand), Val-du-Layon.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) abrufbar.

b) Bei Weinen mit der Angabe „Premier Cru", ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume", finden alle Erzeugungsschritte in dem geografischen Gebiet statt, dessen Bereich das Gebiet der folgenden Gemeinde des Departements Maine-et-Loire gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2023 umfasst: Rochefort-sur-Loire.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) abrufbar.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

1. Angaben zum geografischen Gebiet

a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Weinbaugebiet „Coteaux du Layon" erstreckt sich auf die Hänge einer Hügellandschaft entlang des Layon, eines Flusses, der im Oberlauf in der Sohle eines kleinen Tales in Südwest-/Nordostrichtung und dann ab der Gemeinde Les Verchers-sur—Layon in Nordwestrichtung bis zu seiner Einmündung in die Loire fließt. Im Jahr 2021 erstreckt sich das geografische Gebiet auf das Gebiet von 13 Gemeinden des Departements Maine—et—Loire am rechten und linken Ufer des Layon. Die Gemeinden Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné und Saint-Lambert-du-Lattay, aus denen die Trauben stammen und deren Name auf die Angabe der kontrollierten Ursprungsbezeichnung folgen kann, bilden das Zentrum dieses Weinbaugebiets und liegen flussabwärts auf beiden Seiten des Layon. Auf dem Gebiet der Gemeinde Rochefort-sur-Loire, begünstigt durch eine nach Süden ausgerichtete Flussschleife, beginnt die Hanglage „Chaume". Die für die Ernte der Trauben genau abgegrenzten Parzellen weisen Böden auf, die aus einem mehr oder weniger verwitterten schieferartigen Untergrund gebildet werden und die von Geröllformationen bedeckt sein können, die je nach Topographie aus dem Cenomanium oder dem Pliozän stammen. Punktuell weisen einige Parzellen Böden auf, die aus sauren (Rhyolithe) oder alkalischen (Spilite) Eruptionsformationen entstanden sind, kiesige Böden auf Puddingstein und Sandstein aus dem Karbon sowie Böden von geringer Tiefe mit Einlagerungen von Quarz und Phtaniten aus dem Silur. Die Topografie spielt eine wichtige Rolle bei der Gestalt der natürlichen Umwelt und die beiden Ufer des Layon weisen nicht dieselbe Typologie auf. Die Hänge des rechten Ufers sind mit bis zu 40 % sehr steil und überragen den Fluss häufig um über 60 Meter. Am linken Ufer sind die Hänge in der Regel viel sanfter, und ihr höchster Punkt liegt selten mehr als 20 Meter über dem Fluss. Alle diese Parzellen besitzen jedoch gemeinsame Merkmale. Sie profitieren von einer sehr offenen Landschaft, und ihre Böden haben ein günstiges thermisches Verhalten. Diese Böden weisen keinerlei Anzeichen von Vernässung und geringe Wasserreserven auf. Das geografische Gebiet wird durch die Höhenzüge von Choletais und Mauges vor der Feuchtigkeit des Ozeans geschützt und ist dadurch niederschlagsarm. Die jährliche Niederschlagsmenge beläuft sich auf etwa 550 Millimeter bis 600 Millimeter, während sie im Choletais über 800 Millimeter beträgt. Im Laufe der Vegetationsperiode der Rebe liegt die Niederschlagsmenge um 100 Millimeter unter der Menge im übrigen Departement. Die Jahresdurchschnittstemperaturen sind relativ hoch (etwa 12 °C) und liegen um 1 °C über denen des gesamten Departements Maine-et-Loire. Das besondere Mesoklima des geografischen Gebiets zeigt sich deutlich am Vorkommen südländischer Pflanzen wie Steineichen und Pinien.

b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das Bestehen von Rebflächen im Anjou ist seit dem 1. Jahrhundert n. Chr. kontinuierlich belegt. Bourdigné bezeichnet im Jahr 1529 dieses Weinbaugebiet als Meisterwerk Noahs. Die Weinrebe gedeiht hier seit dem 6. Jahrhundert. Olivier de Serres macht im Jahr 1600 in seinem Handbuch der Landwirtschaft und Feldbewirtschaftung „Théâtre d'agriculture et mesnage des champs" eine einzigartige Feststellung: „Im Allgemeinen empfiehlt es sich in allen Provinzen dieses Königreichs..., mit dem Schneiden der Trauben bis zum Abfallen der Blätter der Reben zu warten; und noch weiter Richtung Anjou, Maine und Umgebung, beginnen die reifen Trauben, selbst zu Boden zu fallen, wobei dies sowohl durch die klimatischen Verzögerungen als auch durch die Natur der Trauben, die sich durch den Frost nähren, verursacht wird..." Daraus lässt sich also schließen, dass die späte Traubenlese schon seit Langem üblich ist. Das Weinbaugebiet des Anjou hat sein hohes Ansehen ab dem 12. und 13. Jahrhundert allerdings dem Haus Plantagenet zu verdanken. Die Ausstrahlung der Herrschaft von Heinrich II. und Eleonore von Aquitanien führt dazu, dass der „Anjou-Wein" auf den vornehmsten Tischen serviert wird. Das Weinbaugebiet der „Coteaux du Layon" entwickelt sich im Laufe des 16. Jahrhunderts mit der Ankunft niederländischer Händler, die die Transportfähigkeit dieser Weine auf dem Meer schätzen und die Vorzüge der Rebsorte Chenin B jenseits der Grenzen

Frankreichs bekannt machen. Das Weinbaugebiet erlebt insbesondere einen großen Aufschwung im Jahr 1780, in dem der Layon für die großen Schiffe der niederländischen Flotte ausgebaut wird. Die Rebsorte Chenin B scheint ihren Ursprung tatsächlich in dieser Region zu haben. Es handelt sich um eine bodenständige Rebsorte, deren Potenzial sich je nach der Beschaffenheit des Bodens, auf dem sie angepflanzt wird, sehr unterschiedlich entfaltet. Die Winzer erkennen auch sehr bald, dass es vorteilhaft ist, diese Rebsorte in einem fortgeschrittenen Reifestadium und unter Einsatz besonderer Techniken zu lesen. Graf Odart weist 1845 in seinem Werk „Traité des cépages" (Abhandlung über die Rebsorten) auf Folgendes hin: „Eine weitere Bedingung ist, dass die Lese erst bei Überreife stattfindet, wie sie um Allerheiligen erreicht wird, wenn die durch den Regen aufgeweichte Haut abfällt." Die Überreife ist somit von der Lese nicht wegzudenken. Jullien erklärt 1816 in seiner „Topographie de tous les vignobles connus" (Topografie aller bekannten Weinbaugebiete): „In den guten Lagen wird in mehreren Durchgängen gelesen; die ersten beiden Lesegänge, bei denen allein die reifsten Trauben geerntet werden, ergeben die Weine, die ins Ausland versandt werden; die aus dem dritten Lesegang gewonnen Weine verbleiben als Landweine in der Region..." In diesem Weinbaugebiet haben einige Gemeinden schon immer einen hohen Bekanntheitsgrad besessen, und der englische Geograf William Guthrie (1708-1770) nennt in der im Jahr 1802 erschienenen Übersetzung seines Werkes „Nouvelle Géographie Universelle" (Neue universelle Geographie) bereits die meisten derjenigen Gemeinden, deren Namen heute hinter der kontrollierten Ursprungsbezeichnung angeführt werden dürfen. Mit dem Dekret zur Anerkennung der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Layon" vom 18. Februar 1950 wird den Gemeinden Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné und Saint-Lambert-du-Lattay diese Möglichkeit eingeräumt. Die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume" bezieht sich auf einen nach Süden ausgerichteten Hang mit außergewöhnlicher Topografie innerhalb einer Flussschleife, die in der Gemeinde Rochefort-sur-Loire liegt und von den Gemeinden Beaulieu-sur-Layon und Saint-Aubin-de-Luigné umschlossen wird. Dieser Hang, Eigentum von Fulko Nerra, wird zu Beginn des 11. Jahrhunderts der Abtei Ronceray in Angers vermacht und erwirbt sehr schnell einen sehr hohen Bekanntheitsgrad. In jüngerer Zeit, und vor allem seit den 1980er-Jahren, haben die Erzeuger die Techniken des Rebschnitts und der Reberziehung optimal angepasst, gelernt, die Regeln für die Ernte und die Weinlese bei optimaler Reife besser zu beherrschen, und technische Verbesserungen bei den Verfahren und der Dauer des Weinausbaus eingeführt. Diese kollektive Verpflichtung hat sich in der Anerkennung der Bezeichnung „Premier Cru" niedergeschlagen.

2. Angaben zur Qualität und den Eigenschaften des Erzeugnisses

Die Weine sind rassig und elegant. Im Mund verbinden sie Weichheit und Frische, Stärke und Finesse, und sie verfügen über komplexe Aromen. Die Weine eignen sich für eine längere Alterung und begeistern erfahrene Weinverkoster. Die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Coteaux du Layon", gefolgt von dem Namen der Gemeinde, aus der die Trauben stammen, weisen im Allgemeinen einen leicht höheren Gehalt an vergärbaren Zuckern auf. Die Unterschiede in der Art der Böden und die Lage bringen einige Nuancen in den Weinen zum Ausdruck. So tritt bei den Weinen aus Trauben von den eher nördlich ausgerichteten Hängen von Rochefort-sur-Loire der mineralische Charakter stärker hervor, während die Weine aus Trauben von den südlich ausgerichteten Hängen von Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou und Saint-Aubin-de-Luigné häufig durch die typischen Geschmacksnoten in Verbindung mit der Entwicklung der „Edelfäule" unter Einwirkung von *Botrytis cinerea* gekennzeichnet sind. Die Weine, die aus Trauben von den sanft geneigten Hängen am linken Ufer des Layon, auf dem Gebiet der Gemeinden Rablay-sur-Layon und Saint-Lambert-du-Lattay, erzeugt werden, sind kräftig und harmonisch. Weine mit der Angabe „sélection de grains nobles" (Trockenbeerenauslese) weisen alle Vorzüge einer extremen Konzentration der Trauben auf. Bei diesen unverwechselbaren Weinen stehen die aromatische Kraft und das langanhaltende Aroma im Vordergrund. Die fruchtigen und blumigen Aromen vermischen sich mit Aromen überreifer Trauben, wie getrocknete oder kandierte Früchte oder Honigdüfte. Durch das Gleichgewicht zwischen Säure, Alkohol und Öligkeit können die Weine im Laufe der Jahre eine noch größere Komplexität entwickeln. Weine mit der Angabe „Premier Cru", ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume", zeichnen sich insbesondere durch ihre Finesse und ihre Eleganz sowie eine große und schöne Komplexität der Aromen aus, bei der häufig Noten von kandierten Früchten und Quittenpaste auftreten.

3. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Die Verbindung von flachgründigen Böden und einer Topografie, die den Rebparzellen eine günstige Ausrichtung bietet, sorgt für eine regelmäßige, aber begrenzte Wasserversorgung der Rebsorte Chenin B, die ihre ganze Fülle zum Ausdruck bringen kann. Gemäß der örtlichen Tradition umfasst das abgegrenzte Parzellengebiet somit nur die Parzellen in Hanglage mit Böden geringer Tiefe. Diese Lagen verlangen eine optimale Bewirtschaftung der Rebe und die Kontrolle des Wachstums sowie des Erzeugungspotenzials, die gemäß der Produktspezifikation durch die Praxis der Ertragsbegrenzung in Verbindung mit einem Kurzschnitt erreicht werden. Das Mesoklima mit südländischer Tendenz und die Anlage der Rebfläche auf teilweise steilen Hängen in Verbindung mit einer angepassten Reberziehung fördern eine Konzentration der Weinbeeren durch Schrumpeln oder Eintrocknen am Rebstock, das charakteristisch für das Weinbaugebiet ist. Auch durch die Nähe des Flusses kann das einfache Reifestadium übertroffen werden, um das Stadium der Überreife zu erreichen, und zwar dank der Bildung von Morgennebeln, die für die Entwicklung von *Botrytis cinerea* und somit der „Edelfäule" unverzichtbar sind, insbesondere für Weine mit der Angabe „sélection de grains nobles" (Trockenbeerenauslese). Die Tatsache, dass bis zum Spätherbst geduldig gewartet

wird und die überreifen Trauben auf den einzelnen Parzellen in mehreren Lesegängen von Hand geerntet werden, um jeweils die Trauben auszuwählen, in denen sich Zucker auf natürliche Weise konzentriert hat oder die von Edelfäule befallen sind, verdeutlicht gleichermaßen das Know-how der Erzeuger wie eine ganz besondere Eignung der Rebsorte Chenin B. Durch die Beibehaltung der traditionellen Traubenernte von Hand tragen die Winzer auch dazu bei, die Besonderheit und die Eigenschaften dieses Weinbaugebiets in Hanglage zu bewahren. Der in der Produktspezifikation festgelegte Weinausbau, der mindestens bis zum 1. Juli des auf das Erntejahr folgenden Jahres bei Weinen mit der Angabe „Premier Cru“ oder bis zum 1. Juni des 2. Jahres nach dem Erntejahr bei Weinen mit der Angabe „sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese) dauern kann und zugleich eine gute Alterungsfähigkeit in der Flasche fördert, trägt zur Verstärkung der bei der Verkostung wahrnehmbaren Komplexität des Aromas bei. Dies kommt in einer lokalen volkstümlichen Redensart zum Ausdruck: „Die Weine der Coteaux du Layon sterben nie, der Korken aber stirbt.“ Godard Faultrier, Historiker des Anjou im 19. Jahrhundert, schrieb: „Wenn ein Bewohner des Anjou vor der Französischen Revolution auf der Insel Java gelandet und in den Gouverneurspalast der Niederländischen Ostindien-Kompanie eingeführt worden wäre, hätte er, glaube ich, wahre Freude empfunden, den Anjou-Wein im Glas dieses Gouverneurs funkeln zu sehen, der sich Voltaire zufolge in der Öffentlichkeit nur in königlichem Purpur zeigte; er hätte an dem bernsteinfarbenen Aussehen erkannt, dass es sich um einen unserer begehrtesten Weine der Coteaux du Layon handelte.“ Die Erzeuger sind sich bewusst, dass sie über ein außergewöhnliches Gebiet verfügen, das sie mit größter Sorgfalt unterhalten, und haben im Laufe von Generationen den guten Ruf ihrer Weine entwickelt, sodass diese heute internationales Ansehen genießen.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, das für die Bereitung, die Herstellung und den Ausbau der Weine abweichend festgelegt ist, umfasst das Gebiet der in der Produktspezifikation aufgeführten Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2023:

Die betreffenden Gemeinden liegen in den folgenden Departements: Deux-Sèvres, Indre-et-Loire, Loire-Atlantique, Maine-et-Loire und Vienne.

Für Weine mit der Angabe „Premier Cru“, ergänzt durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“, besteht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, das für die Bereitung, die Herstellung und den Ausbau der Weine abweichend festgelegt ist, aus dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Maine-et-Loire gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel von 2023: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Brissac Loire Aubance (nur Gebiet der Teilgemeinden Brissac-Quincé und Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinde Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinden Brigné und Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (nur Gebiet der Teilgemeinden Montjean-sur-Loire und La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou und Val-du-Layon.

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: Ergänzende Angaben – Gemeinde, aus der die Trauben stammen

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Auf den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann der Name der Gemeinde folgen, aus der die Trauben stammen, entsprechend den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen. Der Name der Gemeinde, aus der die Trauben stammen, ist in einer Schriftgröße aufzubringen, deren Abmessungen sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: Angabe „sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese)

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung, auf den gegebenenfalls der Name der Gemeinde folgt, aus der die Trauben stammen, kann durch die Angabe „sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese) ergänzt werden, entsprechend den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen. Weine mit der Angabe „sélection de grains nobles“ (Trockenbeerenauslese) müssen mit der Angabe des Jahrgangs versehen werden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: Angabe „Premier Cru“

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Angabe „Premier Cru“ ist Weinen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung vorbehalten, die durch die zusätzliche geografische Bezeichnung „Chaume“ gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen ergänzt werden. Der Name der zusätzlichen geografischen Bezeichnung „Chaume“ darf nicht in derselben Zeile wie die Angabe „Premier Cru“ aufgeführt werden. Der Name der zusätzlichen geografischen Bezeichnung „Chaume“ ist in einer Schriftgröße aufzubringen, deren Abmessungen sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: geografische Angabe „Vin de Loire“

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann durch die geografische Angabe „Vin de Loire“ ergänzt werden, gemäß den in der Produktspezifikation für die Verwendung dieser geografischen Bezeichnung festgelegten Regeln. Die Schriftgröße der Zeichen für die geografische Angabe „Vin de Loire“ darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: Angabe einer kleineren geografischen Einheit

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern - es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt; - diese in der Erntemeldung angegeben ist. Der Name der in den Kataster aufgenommenen Einzellage ist in einer Schriftgröße aufzubringen, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite maximal halb so groß ist wie die Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: Schriftgröße:

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die fakultativen Angaben, deren Verwendung gemäß den Unionsvorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in einer Schriftgröße aufzubringen, die sowohl in der Höhe, Breite und Stärke maximal doppelt so groß ist wie die Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d26eabb2-cb5c-4667-8a66-121925a37a7c