Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/2581

8.5.2026

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/2026/2581)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Coteaux de l'Aubance"

EU-Nr.: PDO-FR-A0149-AM05 — 9.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Coteaux de l'Aubance"

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 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 de l'Aubance" 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.

[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).

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

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

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Die Erzeugergemeinschaft der Ursprungsbezeichnung „Coteaux de l'Aubance“ 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 de l'Aubance“

EU-Nr.: PDO-FR-A0149-AM05 — 9.2.2026

1. **Name(n)**

„Coteaux de l'Aubance“

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

Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Bei den Weinen handelt es sich um stille Weißweine, die vergärbare Zucker aufweisen.

Aroma/Bouquet

Sie bieten sich überaus harmonisch dar – sie duften harmonisch, häufig mit Aromen von hellem Obst und Zitrusfrüchten, zu denen sich florale Noten gesellen und die mit Überreife-Aromen wie von getrockneten oder kandierten Früchten verschmelzen.

Geschmack/Gaumen

Diese Ausgewogenheit zwischen Zuckergehalt, Säuregehalt und Struktur ist auch am Gaumen wahrzunehmen.

Die über mehrere Jahrzehnte lagerfähigen Weine gewinnen im Alter an Finesse und Komplexität.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

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 Weine haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 14 % vol und für die Angabe „sélection de grains nobles“ (Edelbeerenauslese) einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 19 % vol; nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose + Fructose) von mindestens 34 g/l. Der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den im Unionsrecht festgelegten Werten. Die Weine mit einem natürlichen Alkoholgehalt von weniger als 18 % vol weisen nach der Gärung einen minimalen vorhandenen Alkoholgehalt von 11 % vol 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

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Anreicherung ist nach den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen zulässig. Die Verwendung von Holzchips ist untersagt. Der Ausbau der Weine hat unter den in der Produktspezifikation festgelegten Bedingungen zu erfolgen. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei („Code rural et de la pêche maritime“) genügen.

Weinbereitungsverfahren

Pflanzdichte

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,50 m und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht weniger als 0,90 m betragen. Für Rebflächen 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 % kann Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhoben werden. Für Rebflächen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4 000 Stöcken/ha, mindestens jedoch 3 300 Stöcken/ha kann Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhoben werden, sofern die in der vorliegenden Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen über das Aufbinden und die Laubwandhöhe eingehalten werden. Auf diesen Rebflächen darf der Abstand zwischen den Rebzeilen nicht mehr als 3 m und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht weniger als 1 m betragen.

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. In dem 11-12 Blättern (einzelne Blütenknospen) entsprechenden phänologischen Stadium beträgt die Zahl der Fruchtruten des laufenden Jahres pro Stock höchstens 12. Die Höhe des aufgebundenen Blattwerks muss mindestens das 0,6-Fache des Reihenabstands betragen, wobei die Höhe des aufgebundenen Blattwerks zwischen der Untergrenze des Blattwerks, die mindestens 0,40 m über dem Boden liegt, und der Obergrenze des Beschnitts gemessen wird, die mindestens 0,20 m über dem oberen Heftdraht liegt. Für Rebflächen mit einer Bepflanzungsdichte von weniger als 4 000 Stöcken/ha, mindestens aber 3 300 Stöcken/ha gelten für das Aufbinden zusätzlich die folgenden Vorschriften: die Mindesthöhe der Bindepfähle beträgt 1,90 m; das Aufbinden umfasst vier Drahtebenen; die Mindesthöhe des oberen Drahts beträgt 1,85 m über dem Boden.

Weinbereitungsverfahren

Bewässerung

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Bewässerung ist untersagt.

Weinbereitungsverfahren

Ernte

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Weine werden aus Trauben erzeugt, die überreif gelesen werden. Weine, die für die Angabe „sélection de grains nobles“ (Edelbeerenauslese) infrage kommen, müssen darüber hinaus am Stamm durch die Einwirkung von Edelfäule eine erhöhte Zuckerkonzentration aufweisen. Die Trauben werden von Hand in mehreren Durchgängen gelesen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	40
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**

Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem geografischen Gebiet, das die folgenden Gemeinden des Departements Maine-et-Loire nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2023 umfasst: Brissac Loire Aubance (nur das Gebiet der Communes déléguées (ehemals selbstständige Gemeinden) Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire und Vauchrétien), Denée, Les Garennes sur Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance.

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 geografische Gebiet ist eine Landschaft südwestlich der Stadt Angers, die aus zahlreichen kleinen, nicht sonderlich steilen und dabei sehr unterschiedlich exponierten Hängen besteht, deren Höhen zwischen 50 m und 90 m betragen. 2021 erstreckt es sich über die Fläche von sieben Gemeinden und wird im Westen durch die Mündung des Flusses Aubance in die Loire, im Osten durch ein in der Kreidezeit gebildetes Plateau am Rande des Pariser Beckens, im Norden durch die Loire und im Süden durch die Wälder von Brissac und Beaulieu begrenzt. Die Aubance ist ein dieses geografische Gebiet prägender kleiner Nebenfluss der Loire, der von seiner Quelle zunächst nach Norden bis zur Gemeinde Brissac-Quincé fließt, die für ihr Schloss aus dem 16. Jahrhundert berühmt ist. Er wendet sich dann nach Nordwesten bis zur Gemeinde Mûrs-Erigné und verläuft schließlich parallel zur Loire südwestlich der Stadt Angers. Die Böden, die sich auf dem Untergrund aus Schiefer oder schiefrigem Sandstein des Armorikanischen Massivs entwickelt haben, das eine sich sanft zur Loire neigende Ebene bildet, sind zumeist von nur geringer Tiefe und zeichnen sich durch ein gutes thermisches Verhalten und nur geringe Wasserreserven aus. Im Westteil des geografischen Gebietes treten an einigen Orten Adern an die Oberfläche, die aus sauren (Rhyolith) oder basischen (Spilit) eruptiven Formationen hervorgegangen sind und sehr steinige Böden bilden. Die Gemeinden im Norden des geografischen Gebiets weisen die Besonderheit auf, dass sie auf Schieferformationen liegen. Der Schiefer wurde über Jahrhunderte für den Hausbau (Mauern, Dächer, Böden, Treppen) und sogar Einrichtungsgegenstände wie Spülbecken oder Tische verwendet, was die Einzigartigkeit dieses Gebiets verdeutlicht. Diese Elemente sind in der Landschaft sehr präsent und tragen zur Identität des Weinbaugebiets bei. Das geografische Gebiet ist eine niederschlagsarme Enklave. Es ist durch die Höhenzüge von Choletais und Mauges, die ihm zudem einen Föhn-Effekt bescheren, vor Meeresfeuchtigkeit geschützt. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 585 mm, im Choletais erreicht sie knapp 800 mm. Die in Brissac-Quincé ermittelten Werte sind die niedrigsten aller Wetterstationen des Departements Maine-et-Loire. Darüber hinaus ist während des Vegetationszyklus eine gegenüber dem Rest des Departements um etwa 100 mm geringere Niederschlagsneigung festzustellen. Die vergleichsweise hohen Jahresdurchschnittstemperaturen (etwa 12 °C) liegen um 1 °C über dem Wert für das Departement Maine-et-Loire insgesamt. Das besondere Mesoklima in diesem Bereich spiegelt sich deutlich in der südländischen Tendenz der Flora wider, in der grüne Eichen und Pinien vorkommen.

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

Einige prägende Eigenschaften des Weinbaugebiets „Coteaux de l'Aubance" sind sehr alten Ursprungs und reichen bis in das 16. Jahrhundert zurück. Die dem Weinbaugebiet eigene Identität tritt Ende des 19. Jahrhunderts zutage, unmittelbar nach der Reblauskrise, der mehr als drei Viertel der Rebflächen im Anjou zum Opfer fielen. Die Winzer aus der benachbarten Region Layon suchen unversehrte Parzellen abseits ihres Weinbaugebiets und bauen die traditionelle Rebsorte „Chenin B" an. Im Jahr 1922 findet der Name „Coteaux de l'Aubance" in einer Ernteerklärung erstmals Erwähnung, und im Jahr 1925 wird das „Syndicat des viticulteurs des Coteaux de l'Aubance" gegründet, eine Vereinigung, die laut Satzung das Ziel hat, „die im Heimatgebiet geschätzten, jenseits davon aber unbekannten Weine weltweit bekannt zu machen". Die Nähe zur Stadt Angers spielt für die Entwicklung des Weinbaugebiets eine wichtige Rolle, da die Region Aubance die Versorgungsquelle für den gesamten Getränkeeinzelhandel der umliegenden Gemeinden darstellt, insbesondere die Gemeinden Mûrs-Erigné und Saint-Mélaine-sur-Aubance. Nachdem die reif gelesenen Trauben bis dahin zu trockenen oder halbtrockenen Weinen verarbeitet worden sind, werden die im benachbarten Layon praktizierten Verfahren zur Erzeugung von lieblichen Weinen aus konzentriertem Lesegut – d. h. überreifen Trauben, die nach und nach gelesen werden – rasch übernommen. So findet die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Coteaux de l'Aubance" für einen Weißwein aus überreif gelesenen Trauben per Dekret vom 18. Februar 1950 offizielle Anerkennung. Das Weinbaugebiet erstreckt sich 2009 über eine Fläche von 200 ha.

2. Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen des Erzeugnisses

Bei den Weinen handelt es sich um stille Weißweine, die vergärbare Zucker aufweisen. Sie bieten sich überaus harmonisch dar – sie duften harmonisch, häufig mit Aromen von hellem Obst und Zitrusfrüchten, zu denen sich florale Noten gesellen und die mit Überreife-Aromen wie von getrockneten oder kandierten Früchten verschmelzen. Diese Ausgewogenheit zwischen Zuckergehalt, Säuregehalt und Struktur ist auch am Gaumen wahrzunehmen. Die über mehrere Jahrzehnte lagerfähigen Weine gewinnen im Alter an Finesse und Komplexität.

3. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Aufgrund der Kombination der Anlage von Rebflächen auf genau abgegrenzten Parzellen, in denen Weinbau nach überlieferten Techniken auf kiesreichen Böden von nur geringer Tiefe betrieben wird, der hügeligen Topografie mit ihren sehr sanften Neigungen sowie der Nähe von Loire und Aubance, die für eine der Entstehung von Edelfäule förderliche Luftfeuchtigkeit sorgen, bietet das geografische Gebiet günstige Bedingungen für die Lese von durch natürliche Aufkonzentrierung am Stock überreifen Trauben mit oder ohne Edelfäule. Diese Faktoren bestimmen die Merkmale des Erzeugnisses, und die Menschen haben es verstanden, ihre Techniken perfekt daran anzupassen. Die Tatsache, dass sie die zur Überreife gelangten Trauben nach und nach von Hand lesen, ist beredtes Zeugnis ihrer Sorge um Qualität.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: Traditionsangabe „sélection de grains nobles" (Edelbeerenauslese)

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Coteaux de l'Aubance" kann gemäß den Bestimmungen der Produktspezifikation um die Traditionsangabe „sélection de grains nobles" (Edelbeerenauslese) ergänzt werden. Weine mit der Angabe „sélection de grains nobles" (Edelbeerenauslese) sind mit der Angabe des Jahrgangs zu versehen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: Fakultative Angaben

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die fakultativen Angaben, deren Verwendung nach dem Unionsrecht von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in einer Schrift anzugeben, die in der Höhe, Breite und Stärke höchstens doppelt so groß ist wie die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendete Schrift.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: Geografische Bezeichnung „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 gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen durch die geografische Bezeichnung „Vin de Loire“ ergänzt werden. Die für die geografische Bezeichnung „Vin de Loire“ verwendete Schrift darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Schrift 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 der Weine 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. Die für die im Kataster erfasste Einzellage verwendete Schrift darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens halb so groß sein wie die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendete Schrift.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Maine-et-Loire nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2021: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brissac Loire Aubance (nur das Gebiet der Communes déléguées (ehemals selbstständige Gemeinden) Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne und Saulgé-l'Hôpital), Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (nur das Gebiet der Communes déléguées Chanzeaux und Valanjou), Doué-en-Anjou (nur das Gebiet der Commune déléguée Brigné), Gennes-Val-de-Loire (nur das Gebiet der Communes déléguées Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies und Le Thoureil), Lys-Haut-Layon (nur das Gebiet der Commune déléguée Tigné), Parnay, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Savennières, Terranjou, Tuffalun, 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.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-852ea5c9-1fb2-4f58-9c32-e5171af70cdb