C/2026/2456

27.4.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/2456)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Anjou-Coteaux de la Loire“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Anjou-Coteaux de la Loire“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Министерство на земеделието и продоволствената независимост, Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи декларират, че подаденото заявление отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията, внесени в продуктовата спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заявлението за изменение на ЗНП „Anjou-Coteaux de la Loire“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

б) да има риск да обезсили връзката с географската среда;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Наименование

Етикетиране

Описание

Групата производители на наименованието „Anjou-Coteaux de la Loire“ решава да обозначи вината чрез по-голяма географска единица, като използва означението „Vin de Loire“ вместо „Val de Loire“.

Това развитие е в съответствие с насоките за комуникация, приети от производителите на вина от Лоара.

Целта е тази идентичност да стане по-разбираема и по-добре съобразена с действителните обстоятелства във връзка с вината, произвеждани от операторите в басейна.

☑ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Anjou-Coteaux de la Loire“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Anjou-Coteaux de la Loire“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Бели вина

Органолептични характеристики

Външен вид

Това са бели тихи вина, получени от грозде, което е набрано презряло.

Аромат

С голяма комплексност на ароматите, в които най-често се съчетават такива на цветя и на пресни или дори сушени или захаросани плодове, тези вина напомнят за мекия климат на Анжу.

Вкус

Спокойни като река Лоара през лятото или буйни като при приижданeто ѝ през зимата, вината с контролираното наименование за произход „Anjou-Coteaux de la Loire“ успяват с течение на времето да разкрият своето очарование. Основната характеристика на вината е тяхната изисканост.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	18
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	в милиеквиваленти на литър
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	25
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Това са тихи бели вина, произведени от презряло грозде (естествена концентрация на самата лоза, със или без благородна плесен).

Вината имат: минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 14 %; съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) след ферментация по-голямо или равно на 34 g/l. За вината, чието естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е по-малко от 18 %, минималното действително алкохолно съдържание в обемни проценти е 11 %. Стойностите за общата киселинност и за съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба на ЕС.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Винопроизводствена практика

Обогатяване

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Обогатяването е разрешено съгласно определените в продуктовата спецификация правила.

Винопроизводствена практика

Използване на парчета дърво

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Не се допуска използването на парчета дърво. Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

Винопроизводствена практика

Гъстота

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Лозята са с минимална гъстота на засаждане 4 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 0,90 m. Реколтата от лозовите парцели, чието разстояние между растенията в реда е по-малко от 0,90 m, но по-голямо или равно на 0,80 m, и чийто наклон превишава 10 %, има право да се ползва от контролираното наименование за произход. Реколтата от лозовите парцели, които са с гъстота на засаждане по-малка от 4 000 растения на хектар, но по-голяма или равна на 3 300 растения на хектар, има право да се ползва от контролираното наименование за произход, при условие че са спазени разпоредбите по отношение на кордонната подпорна конструкция и височината на листната маса, определени в настоящата продуктова спецификация. Междуредието в тези лозови парцели не може да превишава 3 m, а разстоянието между растенията в реда не може да е по-малко от 1 m.

Винопроизводствена практика

Резитба

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Лозите се подрязват с дълга, с къса или със смесена резитба с най-много 12 пъпки на растение. На фенологичния стадий, който съответства на 11 или 12 листа (обособени цветни пъпки), броят на плодните пръчки за съответната година на растение е по-малък или равен на 12.

Винопроизводствена практика

Прибиране на реколтата

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Гроздето се бере на ръка чрез неколкократни беритби.

Винопроизводствена практика

Напояване

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Напояването е забранено

Винопроизводствена практика

Отлежаване

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Винata отлежават поне до 15 януари на годината след годината на събирането на реколтата.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Бели вина

Максимален добив:

Максимален добив:	40
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) лозя, от които е получено виното (вината)**

— Chenin B

9. **Кратко описание на определения географски район**

1 — *Географски район*

Всички етапи на производство се провеждат в географския район, чийто периметър включва територията на следните общини в департамент Maine-et-Loire въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(само за територията на бившата община Ingrandes),* Mauges-sur-Loire *(само за територията на делегирани общини Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire и La Pommeraye*), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.

Картографските документи, на които е представен географският район, са на разположение на уебсайта на Националния институт за произхода и качеството.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

1. Информация за географския район

a) Описание на природните фактори, допринасящи за връзката

Географският район съответства на участъците от шистови склонове по бреговете на Лоара. Това е най-западната част от лозята на контролираното наименование за произход „Anjou“. През 2021 г. районът обхваща територията на 8 общини в западния край на департамент Maine-et-Loire. Той започва от периферията на Анже в община Bouchemaine, където се сливат реките Лоара и Мен, след което се простира от двете страни на реката чак до Ingrandes и Le Mesnil-en-Vallée по посока на Нант. Мезоклиматът е силно повлиян от реката. Лозята са разположени по най-близките склонове около реката и не стигат на повече от 3 km. Отвъд това разстояние, както на север, така и на юг, пейзажът се състои основно от поля и гори. Името „Coteaux de la Loire“ (Склоновете на Лоара) илюстрира добре топографията на лозята в различните им разновидности. И ако в община Bouchemaine склоновете са много стръмни, то в общините Ingrandes и Saint-Georges-sur-Loire наклонът им е много по-слаб. Почвите в точно обособените за брането на грозде парцели произхождат от различните първични формирования на Арморикански масив. Това са новообразувани шистови или шистово-пясъчникови почви. На места се срещат някои по-стари почви с произход от вулканични скали и някои кафяви варовикови почви от девонския период. Те са много повърхностни и скелетната

скала най-често е на дълбочина по-малко от 0,40 m. Тези почви не показват никакви признаци на заблатяване, а водният им запас е много умерен. Климатът е от океански тип. Масивът Mauges, разположен на запад от лозята, нюансира тази океанска характеристика, като създава ефект на фьон. Средното годишно количество на валежите е 650 mm, като е характерно за една защитена от влажните ветрове зона, докато по хълмовете на Mauges превишава 800 mm. За регулирането на температурите през цялата година роля играе и река Лоара. Заедно с топографията, от съществено значение е и изложението на склоновете. Лозята по десния бряг, които гледат на юг, са защитени от студените северни ветрове и затова са в много благоприятно положение. По левия бряг „отвеждащото“ действие на реката по отношение на студения въздух играе основна роля за затоплянето на ориентираните на север склонове. Някои амфитеатрално разположени участъци, които са защитени от ветровете, получават повече топлина. И накрая, река Лоара играе съществена роля, като създава благоприятни условия в периода на гроздобера за появата на сутрешни мъгли, които са основно условие за развитието на „благородна плесен“.

б) Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Макар историята на лозята в Анжу да датира още от IX век, конкретното наименование „Coteaux de la Loire“ се споменава за първи път през 1749 г. в „Traité sur la nature et la culture de la vigne“ (Трактат за природата и отглеждането на лозята) на Bidet и Duhamel de Monceau, където се уточнява, че в тези лозя: „Територията, която е много трудна за разораване, сега е идеално обработена и изцяло засадена с лози...“. От записка в Държавния съвет относно предприетите административни мерки през 1804 г. научаваме, че в този район се произвеждат само бели вина: „Ако склоновете на река Лоара не са подходящи за друго, освен за производството на бели вина, и ако тези вина представляват важен клон на търговията...“ В записката се споменава също и Белгия, в която по това време се търсят много вината „Coteaux de la Loire“. По-късно, през 1842 г., Auguste Petit-Lafitte посочва, че: „Gros Pineau, или Chenin, е основният сорт грозде.“ Лозята в Анжу са родното място на сорта Chenin B. Като устойчив сорт, възможностите му варират значително в зависимост от вида на почвата или по-общо — от мястото, където е засаден. Лозарите също така много бързо са разбрали ползата от брането на гроздето от този сорт в напреднала степен на зрялост и по специфични способи. През 1845 г. граф Odart посочва в своето произведение „Traité des cépages“ (Трактат за сортовете грозде): „Трябва да се добави също и условието то да се бере едва когато презрее, което се случва към Деня на вси светии, когато омекналата от дъждовете кожица пада на тънки люспи.“ Следователно презряването е неразделна част от прибирането на реколтата. През 1816 г. Jullien уточнява в „Topographie de tous les vignobles connus“ (Топография на всички известни лозя), че: „В добрите винопроизводствени райони гроздето се бере на няколко пъти; от първите два беритби, които се състоят само от най-зрялото грозде, се получават вината, които се изпращат в чужбина; виното, което се прави от третата беритба, е за консумация в страната...“. Лозарството по тези места обаче се развива по същия начин като в останалата част от Анжу. И наистина, с пристигането през XVI век на холандските търговски посредници се развива пазар на „вината за морето“ (предназначени за чужбина), приготвяни от грозде от лози, които се подрязват с къса плодна пръчка (един или два възела). Вътрешният пазар, ориентиран основно към снабдяването на Париж, също се развива — с вина с по-слаба репутация, приготвени от грозде от лози, които се подрязват с дълга плодна пръчка (шест или седем възела). В края на Втората световна война производството е ориентирано най-вече към стремеж за получаване на „полусухи“ вина, подобни на някогашните „вина за Париж“. Желанието за производство на вина с изразена идентичност и със значителна концентрация на захар се възражда отново през 80-те години на миналия век. Вината с контролираното наименование за произход „Anjou-Coteaux de la Loire“ се считат за висококачествени „сладки“ (наричани от местните хора, „ликьорни“) вина от Анжу.

2. Информация за качеството и характеристиките на продукта

Основната характеристика на вината е тяхната изисканост. С голяма комплексност на ароматите, в които най-често се съчетават такива на цветя и на пресни или дори на сушени или захаросани плодове, тези вина напомнят за мекия климат на Анжу. При отпиване се усеща съчетание на сладост и свежест. Спокойни като река Лоара през лятото или буйни като при прииждането ѝ през зимата, вината с контролираното наименование за произход „Anjou-Coteaux de la Loire“ успяват с течение на времето да разкрият своето очарование.

3. Причинно-следствена връзка

Съчетанието от повърхностни почви и топография, която дава възможност за отлично изложение, е благоприятно за редовно снабдяване с вода, което позволява на сорта Chenin B да разгърне изцяло качествата си. С разположението на лозята в непосредствена близост до река Лоара, която регулира температурата по време на целия вегетационен период, и с помощта на подходящото им отглеждане, и по-специално късата резитба, се осигурява оптимална зрялост. Присъствието на реката позволява също така да се постигне презряване на гроздето, благодарение както на ветровете, които тя „канализира“ и по този начин улеснява механично изсушаването на гроздето, така и на сутрешните мъгли, необходими за развитието на *Botrytis cinerea*, а оттам и на „благородната плесен“. Изчакването гроздето да презрее, търпението гроздоберът да се прави късно през есента и да се извършва на ръка с неколкократни последователни беритби в един и същи парцел, за да се подберат гроздовете с естествена концентрация или по които има „благородна

плесен“ („изпечени“), са резултат едновременно от уменията на производителите и от изключително специфичната пригодност на сорта Chenin B. Тя е описана през 1861 г. от Guillory — старши: „Гроздоберът с много малко изключения се прави през октомври, когато е признато, че гроздето е възможно най-добре узряло и че поне по една четвърт от него има плесен“. Комбинирането на една толкова специфична среда, на идеално пригоден към нея сорт и на хора, които знаят да използват всички тези качества, дава възможност за получаване на изключително оригинални вина. Многобройни писмени източници свидетелстват за известността им, като например тези на Petit-Lafitte, който заявява: „Когато лозите са подрязани с един или два възела, от тях се получават ликьорни и деликатни вина, които са много търсени в Белгия“. Що се отнася до Guillory — старши, през 1861 г. в „Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers“ (Бюлетин на селскостопанското и промишлено дружество на Анже) той ни припомня, че: „Тези земи никак не са подходящи за други култури, без да се направят големи разходи, поради слабото им плодородие; по същата причина от тях се получава и не особено обилно производство на вина; и ако не беше качеството им, което поддържа цената малко по-висока, тук би трябвало да се изостави дори отглеждането на лозя“.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Област в непосредствена близост

Правна рамка

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, приготвянето и отлежаването на вината, се състои от територията на следните общини, въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.: — департамент Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (само за територията на делегирана община Anetz); — департамент Maine-et-Loire: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (само за територията на делегирани общини La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil и Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon (само за територията на делегирана община Saint-Aubin-de-Luigné).

В съответствие с член 5, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията областта в непосредствена близост съответства на район в непосредствена близост до съответния определен район.

Заглавие на изискването/дерогацията

Етикетиране

Правна рамка

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Незадължителните обозначения, чието използване по силата на разпоредбите на Съюза може да се регламентира от държавите членки, се изписват върху етикетите с букви, чиито размери на височина, ширина и дебелина не надвишават два пъти размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Заглавие на изискването/дерогацията

Специфика на наименованието „Vin de Loire“

Правна рамка

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Размерите на буквите за географското наименование „Vin de Loire“ не надвишават — нито на височина, нито на ширина — две трети от размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Заглавие на изискването/дерогацията

Етикетиране: По-малка географска единица

Правна рамка

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че: — става въпрос за включена в кадастъра местност; — тя е посочена в декларацията за реколтата. Името на включената в кадастъра местност е изписано с букви, чиито размери не надвишават — нито на височина, нито на ширина — половината от размера на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-12714a08-279b-49f8-9933-5ee9d3d49a09