C/2026/2456

27.4.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/2456)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Anjou-Coteaux de la Loire«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Anjou-Coteaux de la Loire«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet, Generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater]

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder erklærer, at den indsendte anmodning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Anjou-Coteaux de la Loire« vedrører ingen af de tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for, at tilknytningen til det geografiske område ikke kommer i betragtning

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at ansøgningen kan klassificeres som en »standardændring«.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Mærkning

Beskrivelse

Producentsammenslutningen for betegnelsen Anjou-Coteaux de la Loire har således besluttet at betegne vinene gennem en større geografisk enhed ved at anvende benævnelsen »Vin de Loire« i stedet for »Val de Loire«.

Dette følger de retningslinjer for kommunikation, som producenterne af Loire-vine har vedtaget.

Formålet er at gøre vinens identitet tydeligere og bedre tilpasset de faktiske forhold for de vine, som fremstilles af producenterne i Loire-bækkenet.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Anjou-Coteaux de la Loire«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Anjou-Coteaux de la Loire«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsprodukter i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under nr. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Der er tale om stille hvidvine fremstillet på druer, der høstes, når de er overmodne.

Aroma/duftindtryk

Disse vine har med deres store aromatiske kompleksitet, der som oftest forener blomsteraromaer med aromaer af frisk eller endda tørret eller syltet frugt, den sødme, der kendetegner Anjou-vinene (»douceur angevine«).

Smag/mundfølelse

Føjelige som Loire om sommeren eller fremtrængende som floden i vinterkulden udvikler vinene med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Anjou-Coteaux de la Loire« med tiden deres charme. Det primære kendetegn ved vinene er deres elegance.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	18
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	(i meq/l)
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	25
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Der er tale om stille hvidvine fremstillet af druer, der høstes, når de er overmodne (naturlig koncentration på vinstokken med eller uden ædel råddenskab).

De har: et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 14 % et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) efter gæringen på mindst 34 g/l. Det minimale virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen ligger på 11 % for vine med et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen på under 18 %. Det samlede syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen.

☑ De analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Berigelse

Type ønologisk fremgangsmåde

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Berigelse er tilladt i henhold til reglerne i produktspecifikationen.

Vinfremstillingsmetode

Anvendelse af træflis

Type ønologisk fremgangsmåde

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Anvendelsen af træflis er forbudt. Foruden ovennævnte bestemmelser skal vinen, hvad angår ønologisk fremgangsmåde, opfylde de krav, der er fastsat på EU-niveau og i den franske lov om landbrug og fiskeri (code rural et de la pêche maritime).

Vinfremstillingsmetode

Beplantningstæthed

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. hektar. På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke være over 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,90 meter. For vindyrkningsparceller med en afstand mellem vinstokkene i en planterække på under 0,90 meter, men på mindst 0,80 meter, hvis hældning er over 10 %, er det ved høsten muligt at anvende den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. For vinparceller med en beplantningstæthed på under 4 000 stokke pr. ha, men på mindst 3 300 vinstokke pr. ha, er det ved høsten tilladt at anvende den kontrollerede oprindelsesbetegnelse på høst deraf, under forudsætning af at produktspecifikationens bestemmelser om espalieropbinding og bladhøjde er overholdt. På disse parceller må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 3 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 1 meter.

Vinfremstillingsmetode

Beskæring

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Vinstokkene beskæres med enten lang eller kort sporebeskæring, således at der højst er 12 skud pr. vinstok. På det fænologiske stadium, der svarer til 11 eller 12 blade (adskilte blomsterknopper), er årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok 12 eller derunder.

Vinfremstillingsmetode

Høst

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Druerne høstes manuelt ved udvælgelse ad flere gange.

Vinfremstillingsmetode

Kunstvanding

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Kunstvanding er ikke tilladt

Vinfremstillingsmetode

Lagring

Type ønologisk fremgangsmåde

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Vinene lagres indtil som minimum indtil den 15. januar i året efter høståret.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategori/sort/type

Hvidvine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	40
Enhed for maksimalt udbytte:	hektoliter/ha

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Chenin B

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

1. *Det geografiske område*

Alle etaper af produktionen finder sted i det geografiske område, som omfatter følgende kommuner i departementet Maine-et-Loire på grundlag af den officielle geografiske kode 2023: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (*kun for den tidligere kommune Ingrandes*), Mauges-sur-Loire (*kun for de delegerede kommuner Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire og La Pommeraye*), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire og Saint-Germain-des-Prés.

Kortmateriale, der gengiver det geografiske område, kan findes på hjemmesiden for Institut national de l'origine et de la qualité.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

1. Oplysninger om det geografiske område

a) Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område svarer til områderne med skiferskrænter langs Loire. Det er den vestligste del af vindistriktet med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Anjou«. Fra og med 2021 er det geografiske område det samme som området for otte vestlige kommuner i departementet Maine-et-Loire. Det begynder i udkanten af Angers i kommunen Bouchemaine ved sammenløbet af Loire og Maine og strækker sig derefter på begge sider af floden indtil Ingrandes og Le Mesnil-en-Vallée i retning af Nantes. Mesoklimaet er stærkt påvirket af floden. Vindistriktet er beliggende på skrænterne langs floden og inden for 3 km af denne. Længere borte mod nord og syd består landskabet i det væsentlige af græsenge og skove. Navnet »Coteaux de la Loire« illustrerer fint vindistriktets topografi med dets varierende hældninger. Mens skrænterne er meget stejle i Bouchemaine kommune, er hældningerne meget mindre bratte i kommunerne Ingrandes og Saint-Georges-sur-Loire. Jorden på de parceller, der er nøjagtigt afgrænset til høst af druer, består af forskellige primære materialer fra det armorikanske bjergmassivs undergrund. Der er tale om lidet udviklede skiferholdige eller skifer- og sandstensholdige jorde. Der er lokale forekomster af jorde dannet af magmabjergarter og kalkholdig brunjord fra Devontiden. Disse jorde er meget fladgrundede, og udgangsmaterialet

ligger som oftest i en dybde af højst 0,40 meter. De udviser intet tegn på hydromorfi og har en meget begrænset vandtilbageholdelsesevne. Klimaet er et kystklima. Mauges-massivet, der ligger i vindistriktets vestlige del, bryder dette kystklimamønster med sin føneffekt. Den gennemsnitlige årlige nedbør er på 650 mm i et område, der ligger i læ for de fugtige vinde, mens nedbøren stiger til over 800 mm over Mauges-bakkerne. Loire-floden spiller ligeledes en regulerende rolle for temperaturerne i årets løb. Hvad angår topografien er skråningernes eksponering afgørende. På højre bred beskyttes de sydvendte vinmarker mod den kolde nordenvind og nyder således godt af den meget gunstige beliggenhed. På venstre bred spiller flodens afvandende virkning på den kolde luft en fremherskende rolle i opvarmningen af de nordvendte skråninger. På amfiteatralske skråninger beskyttet mod vinden opnås en solvarmeeffekt. Loire-floden spiller endelig en væsentlig rolle ved i høstperioden at befordre fremkomsten af morgendis, som er afgørende for udviklingen af »ædel råddenskab«.

b) Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Selv om vindistriktet Anjous historie går tilbage til det 9. århundrede, forekommer den første præcise henvisning til »Coteaux de la Loire« først i 1749 i »Traité sur la nature et la culture de la vigne« (afhandling om vindistriktets natur og dyrkning) skrevet af Bidet og Duhamel de Monceau, som heri anfører: »Jorden, der er meget vanskelig at rydde, er nu fuldstændig opdyrket og tilplantet med vinstokke (…).« Af et dokument fra statsrådet om administrative foranstaltninger truffet i 1804 fremgår det, at dette område kun fremstiller hvidvine: »Selv om Loire-flodens skrænter kun egner sig til dyrkning af hvidvin, og selv om disse vine er en vigtig branche (…).« I dette dokument henvises også til Belgien, hvorfra der på daværende tidspunkt var stor efterspørgsel efter vine fra »Coteaux de la Loire«. I 1842 skrev Auguste Petit-Lafitte: "Den store pineaustok eller Chenin er den grundlæggende druesort. Vindistriktet Anjou er arnested for druesorten Chenin B. Det er en rustik druesort, og dens potentiale varierer stærkt efter jordbundstypen eller mere generelt efter dyrkningsstedets beliggenhed. Vinproducenterne indså også hurtigt fordelen ved at høste denne drue ved en fremskreden modenhed og med særlige metoder. I sit værk »Traité des cépages« om druesorter skrev grev Odart i 1845 følgende: »Man må tilføje den betingelse, at den først høstes ved overstegen modenhed på det stadium, den når til ved allehelgensdag, når skindet, der er blødgjort af regnen, angribes af råd.« "Overmodenheden er således et vigtigt aspekt af høsten. I 1816 skrev Jullien i »Topographie de tous les vignobles connus« (alle de kendte vindistrikters topografi): »I gode høstår høstes der ad flere omgange. De to første gange, hvor kun de mest modne druer høstes, anvendes til den vin, der sendes til udlandet. De vine, man får ud af den tredje, forbruges indenlands (…).« "Vindyrkningen i dette distrikt har imidlertid undergået den samme udvikling som resten af Anjou. Med de hollandske mellemmænds ankomst i det 16. århundrede udviklede der sig et marked for »vins pour la mer« (vine til udlandet) fremstillet af druer fra kort beskårne vinstokke (en eller to knopper). Hjemmemarkedet med fokus på forsyningen af Paris udviklede sig også med vine af mindre høj klasse fremstillet af druer fra vinstokke, der var beskåret med længere grene (seks eller syv knopper). Ved Anden Verdenskrigs afslutning blev produktionen rettet primært mod frembringelsen af »halvtørre« vine, der var sammenlignelig med fortidens »vins pour Paris«. Ønsket om at fremstille vin med en stærk identitet og et stort sukkerindhold opstod på ny ved indgangen til 1980'erne. Vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Anjou-Coteaux de la Loire« anses for at være store »søde« Anjou-vine (lokalt kaldet »liquoreux« (likøragtige)).

2. Oplysninger om produktets kvalitet og egenskaber

Det primære kendetegn ved vinene er deres elegance. Disse vine har med deres store aromatiske kompleksitet, der som oftest forener blomsteraromaer med aromaer af frisk eller endda tørret eller syltet frugt, den sødme, der kendetegner Anjou-vinene (»douceur angevine«). De har en både mild og frisk smag. Føjelige som Loire om sommeren eller fremtrængende som floden i vinterkulden udvikler vinene med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Anjou-Coteaux de la Loire« med tiden deres charme.

3. Årsagssammenhængen

Kombinationen af fladgrundet jord og en topografi, der muliggør fremragende eksponering og fremmer regelmæssig vandtilførsel, giver druesorten Chenin B mulighed for at udfolde hele sin fylde. Vindistriktets placering i umiddelbar nærhed af Loire-floden, som regulerer temperaturerne under hele vækstcyklussen, og den tilpassede dyrkning af vinmarkerne, navnlig den korte beskæring, muliggør en optimal modenhed. Flodens tilstedeværelse gør det ligeledes muligt at opnå overmodenhed, såvel takket være de vinde, den kanaliserer, og som mekanisk befordrer udtørringen af druen, som dannelsen af morgendisen, der er uundværlig for udviklingen af Botrytis cinerea og dermed den »ædle råddenskab«. Dette at opnå druernes overmodenhed, at vente med at udføre høsten til langt henne på efteråret og at gennemføre den ved håndkraft ad flere omgange i samme parcel for at udvælge de druer, der er naturligt

koncentrerede eller angrebet af den »ædle råddenskab« (»rôties« (ristede)), er udtryk for såvel producenternes knowhow som druesorten Chenin B's helt særlige evne, som i 1861 blev beskrevet således af Guillory den ældre: »Høsten foregår med sjældne undtagelser i oktober, når det står klart, at druens modenhed er så fuldstændig som muligt, og den er angrebet af råd for mindst en fjerdedels vedkommende.« Sammensætningen af et så specielt miljø, en druesort, der er så perfekt tilpasset dette, og mennesker, der kan udnytte alle dens egenskaber, gør det muligt at opnå særligt originale vine. Mange skrifter vidner om disse vines berømmelse, f.eks. et, hvori Petit-Lafitte erklærede: »Når disse vinstokke beskæres til et eller to skud, giver de likøragtige og delikate vine, som efterspørges i Belgien.« I 1861 skrev Guillory den ældre i »Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers« (landbrugs- og industritidende for Angers): »Disse jorde er næppe egnede til dyrkning af andre afgrøder uden større omkostninger på grund af deres knappe frugtbarhed. Af samme grund giver de kun et lidet rigeligt udbytte af vin. Hvis det ikke var for vinenes kvalitet, der fastholder prisen nogenlunde højt, ville selv vindyrkningen derfor måtte opgives«

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

API

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen, omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode 2021: – departementet Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (kun for den delegerede kommune Anetz) – departementet Maine-et-Loire: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (kun for de delegerede kommuner La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil og Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières og Val-du-Layon (kun for den delegerede kommune Saint-Aubin-de-Luigné).

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 svarer området i umiddelbar nærhed til et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område.

Kravets/fravigelsens overskrift

Mærkning

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

De valgfrie angivelser, hvis anvendelse i henhold til fællesskabsbestemmelserne kan reguleres af medlemsstaterne, må hverken i højden, bredden eller tykkelsen være større end det dobbelte af størrelsen af de skrifttyper, som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Kravets/fravigelsens overskrift

»Vin de Loire«-betegnelsens egenart

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Bogstaverne i den geografiske betegnelse »Vin de Loire« må hverken i højden eller bredden være større end to tredjedele af bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Kravets/fravigelsens overskrift

Mærkning: Mindre geografisk enhed

Retlig ramme

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at: – det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet – navnet fremgår af høstanmeldelsen. Den navngivne matrikelregistrerede lokalitet skal være trykt med skrifttegn, der hverken i højden eller bredden er større end halvdelen af de skrifttegn, som udgør navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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