Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/2456

27.4.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/2456)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Anjou-Coteaux de la Loire»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας, Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Σύμφωνα με τις γαλλικές αρχές, η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Anjou-Coteaux de la Loire» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις που συνιστούν ενωσιακή τροποποίηση· πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ούτε στη χρήση της ονομασίας ούτε στα προϊόντα ή στην κατηγορία των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Επισήμανση

Περιγραφή

Η ομάδα παραγωγών της ΠΟΠ «Anjou-Coteaux de la Loire» αποφάσισε να χρησιμοποιήσει ευρύτερη γεωγραφική ενότητα για την περιγραφή των οίνων, επιλέγοντας την ένδειξη «Vin de Loire» αντί της ένδειξης «Val de Loire».

Η εξέλιξη αυτή ακολουθεί τις κατευθυντήριες γραμμές επικοινωνίας που υιοθετήθηκαν από τους παραγωγούς των οίνων του Λίγηρα.

Στόχος είναι να καταστεί σαφέστερη η ταυτότητα και να ευθυγραμμιστεί περισσότερο με τις πραγματικές συνθήκες παραγωγής των οίνων στη λεκάνη του Λίγηρα.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις οίνου

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Anjou-Coteaux de la Loire»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 - κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Λευκοί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Πρόκειται για μη αφρώδεις λευκούς οίνους που παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται υπερώριμα.

Άρωμα

Οι οίνοι αυτοί, οι οποίοι παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία αρωμάτων, που συνδυάζουν συχνά αρώματα ανθέων με αρώματα φρέσκων, και ενίοτε ξηρών καρπών ή ζαχαρωτών φρούτων, φέρνουν στο νου τη γνωστή γαλλική έκφραση: *«douceur angevine»* («ήπιο κλίμα της Anjou»).

Γεύση

Ήπιοι, όπως είναι ο Λίγηρας το καλοκαίρι, ή χειμαρρώδεις, όπως είναι ο Λίγηρας τον χειμώνα, οι οίνοι της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Anjou-Coteaux de la Loire» αποκαλύπτουν τη γοητεία τους με την πάροδο του χρόνου. Το βασικό χαρακτηριστικό των οίνων είναι η κομψότητα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	18
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	25
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Πρόκειται για μη αφρώδεις λευκούς οίνους που παράγονται από σταφύλια τα οποία συγκομίζονται στο στάδιο της υπερωρίμασης (φυσική συμπύκνωση στην άμπελο με ή χωρίς ευγενή σήψη).

Οι οίνοι παρουσιάζουν: ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 14 % και περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη + φρουκτόζη), μετά τη ζύμωση, μεγαλύτερη από ή ίση με 34 g/l. Ο ελάχιστος αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι 11 % για τους οίνους των οποίων ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι μικρότερος από 18 %. Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Εμπλουτισμός

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή:

Ο εμπλουτισμός επιτρέπεται σύμφωνα με τους κανόνες που προβλέπονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Οινοποιητική πρακτική

Χρήση τεμαχίων ξύλου

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή:

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου. Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

Οινοποιητική πρακτική

Πυκνότητα

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή:

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 0,90 μέτρα. Για τη συγκομιδή από αμπελοτεμάχια στα οποία η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι μικρότερη από 0,90 μέτρα αλλά τουλάχιστον 0,80 μέτρα και η κλίση τους είναι μεγαλύτερη από 10 % μπορεί να χρησιμοποιείται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Για τη συγκομιδή από αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη των 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο, αλλά τουλάχιστον 3 300 πρέμνων ανά εκτάριο, μπορεί να χρησιμοποιείται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης, υπό τον όρο ότι τηρούνται οι διατάξεις των κανόνων για την υποστήριξη με πασσάλους και το ύψος φυλλώματος οι οποίοι καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές. Στα εν λόγω αμπελοτεμάχια η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 3 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 1 μέτρο.

Οινοποιητική πρακτική

Κλάδεμα

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή:

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι μακρύ ή κοντό ή μικτό, με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους, ανά πρέμνο, είναι μικρότερος από ή ίσος με 12.

Οινοποιητική πρακτική

Συγκομιδή

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή:

Τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά με διαδοχικούς επιλεκτικούς τρύγους.

Οινοποιητική πρακτική

Άρδευση

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή:

Απαγορεύεται η άρδευση.

Οινοποιητική πρακτική

Ωρίμαση

Τύπος οινολογικής πρακτικής:

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή:

Οι οίνοι ωριμάζουν τουλάχιστον έως τις 15 Ιανουαρίου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Λευκοί οίνοι

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση	40
Μονάδα μέγιστης απόδοσης	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Chenin B

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

1. *Γεωγραφική περιοχή*

Όλα τα στάδια της παραγωγής εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, στα όρια της οποίας περιλαμβάνονται και τα εδάφη των ακόλουθων δήμων του νομού Maine-et-Loire, με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2023: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (*μόνο για την επικράτεια του πρώην δήμου Ingrandes*), Mauges-sur-Loire (*μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire και La Pommeraye*), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.

Το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

1. Πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή

α) Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στις σχιστολιθικές πλαγιές που βρίσκονται στις όχθες του Λίγηρα. Πρόκειται για το πλέον δυτικό τμήμα του αμπελώνα της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Anjou». Το 2021 η περιοχή εκτείνεται σε 8 δήμους στο ανατολικό τμήμα του νομού Maine-et-Loire. Τα όριά της ξεκινούν από τα περίχωρα της πόλης Angers, στον δήμο Bouchemaine, στη συμβολή των ποταμών Λίγηρα και Maine, εκτείνονται κατά μήκος και εκατέρωθεν του ποταμού και καταλήγουν στους δήμους Ingrandes και Le Mesnil-en-Vallée, με κατεύθυνση τη Νάντη. Το μεσοκλίμα επηρεάζεται έντονα από το ποτάμι. Ο αμπελώνας βρίσκεται πάνω στις παραποτάμιες λοφοπλαγιές και εκτείνεται σε απόσταση έως και 3 χιλιομέτρων από τον ποταμό. Πέραν της απόστασης αυτής, τόσο στο βόρειο όσο και στο νότιο τμήμα, το τοπίο της περιοχής αποτελείται κατά βάση από λειμώνες και δάση. Η ονομασία «Coteaux de la Loire» (λοφοπλαγιές του Λίγηρα) αποτυπώνει επακριβώς την τοπογραφία του αμπελώνα που παρουσιάζει ποικίλες μορφολογικές κλίσεις. Σε αντίθεση με τις λοφοπλαγιές του δήμου Bouchemaine που είναι πολύ απόκρημνες, οι αντίστοιχες λοφοπλαγιές των δήμων Ingrandes και de Saint-Georges-sur-Loire είναι πολύ λιγότερο επικλινείς. Το έδαφος των επακριβώς οριοθετημένων για τη συγκομιδή των σταφυλιών αμπελοτεμαχίων προέρχεται από τους διάφορους πρωτογενείς σχηματισμούς του ορεινού συμπλέγματος της Αρμορίκης. Πρόκειται για σχιστολιθικά ή σχιστολιθικά-ψαμμιτικά εδάφη που έχουν εξελιχθεί ελάχιστα. Εντοπίζονται επίσης λίγα ανεπτυγμένα εδάφη που προέρχονται από ηφαιστειογενή πετρώματα και λίγα καστανά ασβεστολιθικά εδάφη της

Δεβόνιας Περιόδου. Τα εδάφη αυτά είναι πολύ επιφανειακά και το μητρικό πέτρωμα βρίσκεται τις περισσότερες φορές σε βάθος μικρότερο από 0,40 m. Δεν υπάρχει η παραμικρή ένδειξη για ύπαρξη υδρομορφολογικών διεργασιών και τα υδατικά τους αποθέματα είναι πολύ περιορισμένα. Το κλίμα είναι ωκεάνιο. Το ορεινό σύμπλεγμα Mauges, το οποίο βρίσκεται στα δυτικά του αμπελώνα, μετριάζει την επίδραση του ωκεανού υπό την επίδραση του ανέμου fœhn. Οι μέσες ετήσιες βροχοπτώσεις φθάνουν τα 650 mm και αποτελούν χαρακτηριστικό ενός ενιαίου γεωγραφικού συνόλου που προφυλάσσεται από τους υγρούς ανέμους, ενώ στους λόφους Mauges υπερβαίνουν τα 800 mm. Ο ποταμός Λίγηρας ρυθμίζει επίσης τη διακύμανση των θερμοκρασιών καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Σε συνδυασμό με την τοπογραφία, ο προσανατολισμός των λοφοπλαγιών έχει καίρια σημασία. Στη δεξιά όχθη, ο αμπελώνας με νότιο προσανατολισμό προφυλάσσεται από τους βόρειους ψυχρούς ανέμους, με αποτέλεσμα οι κλιματολογικές συνθήκες να είναι πολύ ευνοϊκές. Στην αριστερή όχθη, η επίδραση του ποταμού, ο οποίος μετριάζει τα ψυχρά ρεύματα αέρα, διαδραματίζει καίριο ρόλο για τη θέρμανση των επικλινών εδαφών που έχουν βόρειο προσανατολισμό. Σε ορισμένες εκτάσεις που έχουν αμφιθεατρική θέση και προστατεύονται από τους ανέμους, εισέρχονται μεγάλες ποσότητες θερμότητας. Τέλος, ο Λίγηρας διαδραματίζει καίριο ρόλο καθώς ευνοεί, κατά την περίοδο του τρύγου, τον σχηματισμό πρωινής ομίχλης, η οποία συμβάλλει καθοριστικά στην ανάπτυξη της «ευγενούς σήψης».

β) Περιγραφή του ανθρώπινου παράγοντα που συμβάλλει στον δεσμό

Μολονότι η ιστορία του αμπελώνα της πόλης Anjou χρονολογείται από τον 9ο αιώνα, ρητή αναφορά στον αμπελώνα «Coteaux de la Loire» γίνεται για πρώτη φορά το 1749 στην πραγματεία «*Traité sur la nature et la culture de la vigne*» (Πραγματεία περί της φύσης και της καλλιέργειας της αμπέλου) των Bidet και Duhamel de Monceau, οι οποίοι αναφέρουν ότι στον εν λόγω αμπελώνα: «Το έδαφος, το οποίο ήταν πολύ δύσκολο να εκχερσωθεί, καλλιεργείται πλέον με άρτιες μεθόδους, ως επί το πλείστον από αμπέλους...». Σε υπόμνημα που κατατέθηκε στο Συμβούλιο της Επικρατείας σχετικά με τα διοικητικά μέτρα που ελήφθησαν το 1804 μαθαίνουμε ότι αυτή η περιοχή παράγει αποκλειστικά και μόνο λευκούς οίνους: «Εφόσον οι λοφοπλαγιές του Λίγηρα ευνοούν αποκλειστικά και μόνο την καλλιέργεια λευκών οίνων και οι οίνοι αυτοί αποτελούν σημαντικό εμπορικό κλάδο...». Στο ίδιο υπόμνημα γίνεται επίσης αναφορά στο Βέλγιο, το οποίο, εκείνη την εποχή, εκδήλωνε ζωηρό ενδιαφέρον για τους οίνους «Coteaux de la Loire». Πιο πρόσφατα, το 1842 ο Auguste Petit-Lafitte επισημαίνει ότι: «Η ποικιλία gros pineau ή Chenin αποτελεί τη βασικότερη ποικιλία». Ο αμπελώνας της πόλης Anjou είναι το λίκνο της ποικιλίας chenin B. Ανθεκτική ποικιλία, οι δυνατότητές της διαφέρουν ανάλογα με το είδος του εδάφους ή, γενικότερα, ανάλογα με τις συνθήκες φύτευσής της. Οι αμπελουργοί συνειδητοποίησαν επίσης πολύ γρήγορα τη σημασία της συγκομιδής αυτής της ποικιλίας οίνου σε προχωρημένο στάδιο ωρίμασης και σύμφωνα με ιδιαίτερες τεχνικές. Το 1845 ο κόμης Odart σημειώνει στην «*Πραγματεία περί ποικιλιών οίνου*» ότι: «Είναι επίσης απαραίτητο η ποικιλία να συγκομίζεται σε προχωρημένο στάδιο ωρίμασης. Ο καρπός φθάνει σε αυτό το στάδιο περί την 1η Νοεμβρίου (ημέρα της "Toussaint"/των Αγίων Πάντων), οπότε η επιδερμίδα του, η οποία έχει μαλακώσει πολύ λόγω των βροχών, νεκρώνει και αρχίζει να αποσυντίθεται». Ως εκ τούτου, η υπερωρίμαση αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της συγκομιδής. Το 1816 ο Jullien, στο έργο «*Topographie de tous les vignobles connus*» (Τοπογραφία όλων των γνωστών αμπελώνων) αναφέρει ότι: «Στις καλές χρονιές, η διαδικασία του τρύγου επαναλαμβάνεται πολλές φορές· στους δύο πρώτους τρύγους, κατά τους οποίους συγκομίζονται οι ωριμότεροι καρποί, παράγονται οι οίνοι που αποστέλλονται στο εξωτερικό· στον τρίτο τρύγο συγκομίζονται οι καρποί που προορίζονται για κατανάλωση εντός της χώρας...». Ωστόσο, η αμπελοκαλλιέργεια στον προαναφερόμενο αμπελώνα γνώρισε την ίδια ανάπτυξη με αυτή των υπόλοιπων αμπελώνων της περιοχής Anjou. Πράγματι, με την άφιξη των Ολλανδών χρηματομεσιτών τον 16ο αιώνα, αναπτύσσεται η αγορά των «οίνων για τη θάλασσα» («vins pour la mer») (που προορίζονταν για το εξωτερικό), οι οποίοι παράγονταν από αμπέλια όπου εφαρμοζόταν βραχύ κλάδεμα (ένα ή δύο γόνατα). Η εσωτερική αγορά, αναπτύσσεται και αυτή, ακολούθως, με άξονα, κυρίως, την τροφοδοσία του Παρισιού και με λιγότερο φημισμένους οίνους, οι οποίοι παράγονταν από αμπέλια όπου εφαρμοζόταν μακρύ κλάδεμα (έξι ή επτά γόνατα). Στο τέλος του Δευτέρου Παγκοσμίου Πολέμου, η παραγωγή στρέφεται κυρίως προς την αναζήτηση «ημίξηρων» οίνων, ανάλογων με τους «οίνους με προορισμό το Παρίσι», που παράγονταν στο παρελθόν. Το ενδιαφέρον για την παραγωγή οίνων με ισχυρή ταυτότητα και υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα επανέρχεται τη δεκαετία του '80. Οι οίνοι της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Anjou-Coteaux de la Loire» θεωρούνται εξαιρετικοί «γλυκοί» οίνοι (οι ντόπιοι τους αποκαλούν «επιδόρπιους» οίνους) της πόλης Anjou.

2. Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Το βασικό χαρακτηριστικό των οίνων είναι η κομψότητα. Οι οίνοι αυτοί, οι οποίοι παρουσιάζουν μεγάλη ποικιλία αρωμάτων, που συνδυάζουν συχνά αρώματα ανθέων με αρώματα φρέσκων, και ενίοτε ξηρών καρπών ή ζαχαρωτών φρούτων, φέρνουν στο νου τη γνωστή γαλλική έκφραση: «*douceur angevine*» («ήπιο κλίμα της Anjou»). Σε γευστικό επίπεδο, συνδυάζουν την απαλότητα με τη φρεσκάδα. Ήπιοι, όπως είναι ο Λίγηρας το καλοκαίρι, ή χειμαρρώδεις, όπως είναι ο Λίγηρας τον χειμώνα, οι οίνοι της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Anjou-Coteaux de la Loire» αποκαλύπτουν τη γοητεία τους με την πάροδο του χρόνου.

3. Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις

Τα επιφανειακά εδάφη της περιοχής, σε συνδυασμό με τα τοπογραφικά της χαρακτηριστικά, που διασφαλίζουν τον τέλειο προσανατολισμό του αμπελώνα και ευνοούν την τακτική του τροφοδότηση με νερό, επιτρέπουν στην ποικιλία οίνου chenin B να εκφράσει την πλούσια γεύση της. Η θέση του αμπελώνα, σε άμεση γειτνίαση με τον Λίγηρα, που ρυθμίζει τις θερμοκρασίες σε όλη τη διάρκεια του κύκλου βλάστησης, σε συνδυασμό με τις κατάλληλες μεθόδους καλλιέργειας του αμπελώνα, στο πλαίσιο των οποίων χρησιμοποιείται κυρίως το βραχύ κλάδεμα, επιτρέπει τη βέλτιστη ωρίμαση των καρπών. Η παρουσία του ποταμού επιτρέπει επίσης στα σταφύλια να φθάσουν στο στάδιο της υπερωρίμασης, είτε λόγω των αέριων μαζών που παροχετεύει το ποτάμι, ευνοώντας αυτόματα την ξήρανση του σταφυλιού, είτε λόγω της ομίχλης που σχηματίζεται τις πρωινές ώρες, η οποία είναι απαραίτητη για την ανάπτυξη του μύκητα *Botrytis cinerea* και, κατ' επέκταση, της «ευγενούς σήψης». Η αναμονή των παραγωγών μέχρι την υπερωρίμαση των σταφυλιών και το γεγονός ότι αναμένουν να τρυγήσουν τα σταφύλια προς τα μέσα του φθινοπώρου, καθώς και το ότι πραγματοποιούν διαδοχικούς χειρωνακτικούς

τρύγους στο ίδιο αμπελοτεμάχιο προκειμένου να επιλέξουν τους καρπούς που είναι φυσικά συμπυκνωμένοι ή έχουν υποστεί «ευγενή σήψη» («ψημένοι») καταδεικνύουν τόσο την τεχνογνωσία των παραγωγών όσο και την ιδιαιτερότητα της ποικιλίας chenin B. Η ιδιαιτερότητα αυτή περιγράφηκε το 1861 από τον Guillory τον πρεσβύτερο: «Ο τρύγος, με ελάχιστες σχεδόν εξαιρέσεις, εκτελείται τον Οκτώβριο, εποχή του έτους κατά την οποία η ωρίμαση του σταφυλιού θεωρείται ότι είναι η τελειότερη δυνατή και το ένα τέταρτο των σταφυλιών, τουλάχιστον, είναι σάπια.» Ο συνδυασμός ενός πολύ ιδιαίτερου περιβάλλοντος, μιας ποικιλίας οίνου τέλεια προσαρμοσμένης σε αυτό και παραγωγών που γνωρίζουν πώς να αντλούν όλα τα θετικά χαρακτηριστικά της, επιτρέπει την παραγωγή ιδιαίτερα αυθεντικών οίνων. Πολλές γραπτές μαρτυρίες επιβεβαιώνουν τη φήμη αυτών των οίνων, όπως π.χ. η μαρτυρία του Petit-Lafitte, ο οποίος αναφέρει: «Όταν αυτά τα αμπέλια κλαδεύονται σε ένα ή δύο γόνατα, χαρίζουν επιδόρπιους και εκλεπτυσμένους οίνους, οι οποίοι έχουν μεγάλη ζήτηση στο Βέλγιο». Όσον αφορά τον Guillory τον πρεσβύτερο, το 1861, στο «Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers» («Ενημερωτικό τεύχος της γεωργικής και βιομηχανικής εταιρείας της Angers»), μας υπενθυμίζει ότι: «Ούτως ή άλλως, λόγω της μικρής τους γονιμότητας, τα εδάφη αυτά δεν θα μπορούσαν ποτέ να χρησιμοποιηθούν για άλλες καλλιέργειες· για τον λόγο αυτό άλλωστε δεν παράγουν και πολλούς οίνους· μάλιστα, εάν η ποιότητά τους δεν συνέβαλε στην, σχετικά υψηλή, τιμή τους, θα ήταν μάλλον περισσότερο συμφέρον να εγκαταλειφθεί η καλλιέργεια του αμπελώνα».

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, η οποία ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την επεξεργασία των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2021: — νομός Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Anetz)· — νομός Maine-et-Loire: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil και Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου SaintAubin-de-Luigné).

Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή αντιστοιχεί σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με την εν λόγω οριοθετημένη περιοχή.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Σύμφωνα με τους κανόνες της ΕΕ, η χρήση των προαιρετικών ενδείξεων μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη. Στις ετικέτες, το μέγεθος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για τις ενδείξεις αυτές δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερο, σε ύψος, πλάτος και πάχος από το διπλάσιο του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ονομασίας «Vin de Loire»

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Το μέγεθος των χαρακτήρων της γεωγραφικής ονομασίας «Vin de Loire» δεν πρέπει να υπερβαίνει, σε ύψος ή σε πλάτος, τα δύο τρίτα του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Επισήμανση: Μικρότερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Στις ετικέτες των οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ονομασία μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα: — αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία· — περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής. Η ονομασία της κτηματογραφημένης τοποθεσίας τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων το μέγεθος δεν υπερβαίνει, σε ύψος και πλάτος, το ήμισυ του μεγέθους των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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