C/2026/2456

27.4.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/2456)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0405-AM05 de 9.2.2026

1. **Nombre del producto**

«Anjou-Coteaux de la Loire»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Dirección General del Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas)

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas declaran que la solicitud presentada cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, tal como se definen en el artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La solicitud de modificación de la DOP «Anjou-Coteaux de la Loire» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación denominada «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Etiquetado

Descripción

La agrupación de productores de la denominación «Anjou-Coteaux de la Loire» ha decidido utilizar una unidad geográfica mayor para designar los vinos, adoptando la mención «Vin de Loire» en lugar de «Val de Loire».

Este cambio sigue las directrices de comunicación adoptadas por los productores de vinos del Loira.

El objetivo es hacer que esta identidad sea más reconocible y se ajuste mejor a la realidad de los vinos producidos por los operadores de la cuenca.

☑ La modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de los vinos

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0405-AM05 de 9.2.2026

1. **Nombre(s)**

«Anjou-Coteaux de la Loire»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o vinos**

Producto vitivinícola

Vinos blancos

Características organolépticas

Color

Se trata de vinos blancos tranquilos elaborados a partir de uvas sobremaduradas.

Aroma

Tienen una gran complejidad aromática, que en la mayoría de los casos combina aromas florales con los de fruta fresca, e incluso seca o confitada; estos vinos evocan la «dulzura de Anjou».

Sabor

Dóciles como el Loira en verano, o invasivos, como el río durante las crecidas del invierno, los vinos de la denominación de origen controlada «Anjou-Coteaux de la Loire» han sabido desvelar su encanto a lo largo del tiempo. La característica principal de estos vinos es la elegancia.

Información adicional relativa a las características organolépticas

—

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	18
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	25
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	—

Información adicional relativa a las características analíticas

Se trata de vinos blancos tranquilos elaborados a partir de uvas sobremaduradas (concentración natural en la cepa con o sin podredumbre noble).

Presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 14 %. Su contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) después de la fermentación es superior o igual a 34 g/l. En los vinos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior al 18 %, el grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo es del 11 %. Los contenidos de acidez volátil y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa de la UE.

☑ Las características analíticas que no figuran en este apartado cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Enriquecimiento

Tipo de práctica enológica:

Práctica enológica específica

Descripción:

Se permite el enriquecimiento según las normas definidas en el pliego de condiciones.

Práctica vitivinícola

Utilización de trozos de madera

Tipo de práctica enológica:

Práctica enológica específica

Descripción:

Está prohibido el uso de trozos de madera. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas por la normativa comunitaria y en el Código rural y de la pesca marítima de Francia.

Práctica vitivinícola

Densidad

Tipo de práctica enológica:

Práctica de cultivo

Descripción:

La densidad mínima de plantación de las viñas es de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre hileras de viñas no puede superar los 2,50 metros, y la separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,90 metros. Las parcelas de viñas con una separación entre las cepas de una misma hilera inferior a 0,90 metros, pero superior o igual a 0,80 metros, y con una pendiente superior al 10 %, tienen derecho a la denominación de origen controlada para su producción. Las parcelas de viñas con una densidad de plantación inferior a 4 000 cepas por hectárea, pero superior o igual a 3 300 cepas por hectárea, tienen derecho a la denominación de origen controlada para su producción, siempre y cuando se respeten las disposiciones relativas a las normas de cultivo en espaldera y de altura de follaje establecidas en el presente pliego de condiciones. En estas parcelas de viñas, la separación entre hileras no puede superar los 3 metros, y la separación entre las cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 1 metro.

Práctica vitivinícola

Poda

Tipo de práctica enológica:

Práctica de cultivo

Descripción:

Las viñas se podan en poda corta, poda larga o poda mixta, con un máximo de doce yemas francas por cepa. En la fase fenológica correspondiente a once o doce hojas (botones florales separados), el número de ramificaciones fructíferas del año por cepa será inferior o igual a doce.

Práctica vitivinícola

Vendimia

Tipo de práctica enológica:

Práctica de cultivo

Descripción:

Las uvas se vendimian manualmente en cosechas sucesivas.

Práctica vitivinícola

Riego

Tipo de práctica enológica:

Práctica de cultivo

Descripción:

Se prohíbe el riego

Práctica vitivinícola

Crianza

Tipo de práctica enológica:

Práctica enológica específica

Descripción:

Los vinos deben someterse a crianza, como mínimo, hasta el 15 de enero del año siguiente al de la vendimia.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos/categoría/variedad/tipo

Vinos blancos

Rendimiento máximo:

Rendimiento máximo:	40
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— *Chenin B*

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

1. *Zona geográfica*

Todas las fases de producción tienen lugar en la zona geográfica que abarca el territorio de los siguientes municipios del departamento de Maine-et-Loire, tomando como base el nomenclátor geográfico oficial de 2023: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (únicamente el territorio del antiguo municipio de Ingrandes), Mauges-sur-Loire (únicamente los territorios de los municipios delegados de Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire y La Pommeraye), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire y Saint-Germain-des-Prés.

Los documentos cartográficos en los que se representa la zona geográfica pueden consultarse en el sitio web del Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto Nacional de Origen y Calidad).

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

1. Datos de la zona geográfica

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona geográfica corresponde a los sectores de laderas esquistosas situadas a orillas del Loira. Se trata de la parte más occidental del viñedo de la denominación de origen controlada «Anjou». En 2021, cubría el territorio de ocho municipios situados al oeste del departamento de Maine-et-Loire. Comienza en las afueras de Angers, en el municipio de Bouchemaine, en la confluencia del Loira y del Maine, y luego se extiende a ambos lados del río, hasta Ingrandes y Le Mesnil-en-Vallée, en dirección de Nantes. El mesoclima está muy influenciado por el Loira. Los viñedos se sitúan en las laderas más próximas al río y no se extienden más allá de tres kilómetros. Superada esta distancia, tanto al norte como al sur, el paisaje está constituido principalmente por praderas y bosques. La denominación «Coteaux de la Loire» ilustra bien la diversidad topográfica y las pendientes por las que se extienden los viñedos. Mientras que las pendientes son muy pronunciadas en el municipio de Bouchemaine, las de los municipios de Ingrandes y Saint-Georges-sur-Loire son mucho más suaves. Los suelos de las parcelas delimitadas de forma precisa para la vendimia proceden de las distintas formaciones primarias del macizo armoricano. Se trata de suelos poco evolucionados esquistosos o esquisto-arenosos. Localmente también se detectan algunos suelos desarrollados procedentes de rocas eruptivas y algunos suelos ocres calcáreos del Devónico. Estos suelos son muy

superficiales y la roca madre se encuentra normalmente a una profundidad inferior a 0,40 m. Están exentos de signos hidromorfos y sus reservas de agua son muy moderadas. El clima es de tipo oceánico. El macizo de Mauges, situado al oeste de los viñedos, matiza este carácter oceánico con un efecto foehn. La media anual de precipitaciones es de 650 mm y se caracteriza por vientos húmedos de una amplitud superior a 800 mm en las colinas de Mauges. El Loira también ejerce una función de control de la temperatura durante todo el año. En combinación con la topografía, la exposición de las colinas es esencial. En la ribera derecha, los viñedos expuestos al sur están protegidos de los vientos fríos del norte y, por tanto, se benefician de condiciones muy favorables. En la ribera izquierda, el efecto de drenaje que el río ejerce sobre el aire frío desempeña un papel preponderante en el calentamiento de las pendientes orientadas al norte. Algunas zonas en anfiteatro, protegidas del viento, se benefician de un mayor aporte térmico. Por último, el Loira juega un papel clave al favorecer, en el momento de la vendimia, la aparición de brumas matinales indispensables para el desarrollo de la «podredumbre noble».

b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo

Aunque la historia de los viñedos de Anjou se remonta al siglo IX, la referencia exacta a los de «Coteaux de la Loire» aparece por primera vez en 1749 en el *Tratado sobre la naturaleza y el cultivo de la vid*, de Bidet y Duhnel de Monceau, que indican que en estos viñedos: «El pago, muy difícil de trabajar, está perfectamente cultivado y totalmente plantado de vides (...)». Una memoria del Consejo de Estado sobre las medidas administrativas adoptadas en 1804 muestra que esta región solo producía vinos blancos: «Si las laderas del Loira solo son favorables para el cultivo de vinos blancos, y si dichos vinos constituyen una importante actividad comercial (...)». La memoria también hace referencia a Bélgica, que en aquel momento consumía mucho vino de «Coteaux de la Loire». Más recientemente, en 1842, Auguste Petit-Lafitte afirmaba: «La *gros pineau* o *chenin* es la variedad de cepa básica». Los viñedos de Anjou son la cuna de la variedad de cepa *chenin B*, que es una variedad rústica cuyo potencial varía considerablemente en función del tipo de suelo o, más en general, de la situación en la que se planta. Los viticultores comprendieron rápidamente el valor de vendimiar esta variedad en una fase tardía de maduración y mediante técnicas particulares. En 1845, en su *Tratado de variedades de la vid*, el conde Odart afirma: «Debe añadirse también la condición de no proceder a la vendimia hasta no que se haya alcanzado un punto de exceso de madurez, como ocurre hacia la época de Todos los Santos, cuando el hollejo, ablandado por las lluvias, se esfacela». Por lo tanto, la sobremaduración es parte integrante de la vendimia. En 1816, en la *Topografía de todos los viñedos conocidos*, Julien indica que: «En las buenas añadas se vendimia varias veces; con las dos primeras, que solo se componen de los vinos más maduros, se elaboran los vinos destinados al extranjero; los que se elaboran con la tercera se utilizan para el consumo local [...]». Sin embargo, el cultivo de la vid en estos viñedos ha conocido la misma evolución que en el resto de Anjou. Así, con la llegada de los negociantes neerlandeses en el siglo XVI, se desarrolla un mercado de «vinos para el mar» (destinados a países extranjeros) a partir de viñas podadas muy cortas (una o dos yemas). También se desarrolla el mercado interior, orientado principalmente al abastecimiento de París, con vinos de menor reputación elaborados a partir de vides en las que se dejaban largos sarmientos (seis o siete yemas) en el momento de la poda. Al finalizar la II Guerra Mundial, la producción se orientó principalmente a la búsqueda de vinos «semisecos» similares a los denominados «vinos para París» de antaño. La preocupación por obtener vinos de fuerte identidad con una alta concentración de azúcar surge de nuevo a partir de la década de 1980. Los vinos de la denominación de origen controlada «Anjou-Coteaux de la Loire» se consideran grandes vinos «dulces» (denominados localmente «vinos de licor») de Anjou.

2. Datos sobre la calidad y las características del producto

La característica principal de estos vinos es la elegancia. Tienen una gran complejidad aromática, que en la mayoría de los casos combina aromas florales con los de fruta fresca, e incluso seca o confitada; estos vinos evocan la «dulzura de Anjou». En boca, combinan suavidad y frescura. Dóciles como el Loira en verano, o invasivos, como el río durante las crecidas del invierno, los vinos de la denominación de origen controlada «Anjou-Coteaux de la Loire» han sabido desvelar su encanto a lo largo del tiempo.

3. Interacciones causales

La conjunción de suelos superficiales y una topografía que permite una excelente exposición, que favorece el aporte regular de agua, consigue que la variedad *chenin B* alcance su plenitud. La situación de los viñedos, en las orillas del Loira, que regula las temperaturas durante el período vegetativo, y una gestión adecuada de los viñedos, en particular mediante una poda corta, conllevan una maduración óptima. La presencia del río también permite alcanzar la sobremaduración, bien por los vientos que canaliza, que favorecen mecánicamente una desecación de las uvas, bien por la formación de brumas matinales, indispensables para el desarrollo de *Botrytis cinerea* y, por tanto, de la «podredumbre noble». Esperar a que se produzca la sobremaduración de las uvas, tener paciencia para realizar la vendimia en un período avanzado del otoño y proceder mediante vendimias manuales sucesivas dentro de la misma parcela para seleccionar las uvas naturalmente concentradas o afectadas por «podredumbre noble» («podres»), son a

la vez tanto una prueba de los conocimientos técnicos de los productores como de la capacidad muy especial de la variedad *chenin B*, que ya en 1861 fue descrita así por Guillory Ainé: «La vendimia, con muy pocas excepciones, se efectúa en octubre, cuando se ha comprobado que la madurez de la uva es lo más perfecta posible y que al menos una cuarta parte de ella está podrida». La combinación de un medio tan particular, de una variedad de uva perfectamente adaptada a él y de conocimientos técnicos para el aprovechamiento de todas las cualidades de esta permite obtener vinos especialmente originales. Numerosos escritos demuestran la notoriedad de estos vinos; por ejemplo, los de Petit-Laffitte, que afirma: «Cuando estas vides se podan a una o dos yemas, dan vinos licorosos y delicados, muy apreciados en Bélgica». Por su parte, en 1861, Guillory Ainé, en el *Boletín de la Sociedad Agrícola e Industrial de Angers*, recordaba que: «Es improbable que estas tierras puedan recibir otros cultivos sin tener que hacer grandes dispendios, debido a su bajo nivel de fertilidad; por esta misma razón no producen mucho vino; por lo tanto, si no fuera gracias a su calidad, que mantiene el precio relativamente alto, el cultivo de la vid debería haber sido abandonado en dicho lugar».

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

La zona situada en las inmediaciones, definida como excepción para la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los siguientes municipios, sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2021: — departamento de Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (únicamente el territorio del municipio delegado de Anetz); — departamento de Maine-et-Loire: Chaudefons-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (únicamente el territorio de los municipios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil y Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières y Val-du-Layon (únicamente el territorio del municipio delegado de Saint Aubein-de-Luigné).

De conformidad con el artículo 5, apartado 1, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la zona de proximidad inmediata corresponde a una zona de proximidad inmediata a la zona delimitada en cuestión.

Título del requisito o la excepción

Etiquetado

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

Las menciones facultativas cuyo uso, en virtud de las disposiciones de la Unión, puede ser regulado por los Estados miembros, figurarán en las etiquetas en caracteres cuyo tamaño no sea superior, ni en altura, ni en anchura ni en grosor, al doble del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Título del requisito o la excepción

Especificidad de la denominación «Vin de Loire»

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

El tamaño de los caracteres de la denominación geográfica «Vin de Loire» no será superior, ni en altura ni en anchura, a dos tercios del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Título del requisito o la excepción

Etiquetado: unidad geográfica menor

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: — se trate de un topónimo registrado en el catastro; — figure en la declaración de cosecha. El nombre del lugar registrado en el catastro se imprimirá en caracteres cuyo tamaño no supere, ni en altura ni en anchura, la mitad del tamaño de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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