C/2026/2456

27.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2456)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Anjou-Coteaux de la Loire»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la Performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La domanda di modifica della DOP «Anjou-Coteaux de la Loire» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Etichettatura

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione «Anjou-Coteaux de la Loire» ha deciso di designare i vini con una unità geografica più ampia, adottando la menzione «Vin de Loire» invece di «Val de Loire».

Questa evoluzione è frutto della direzione intrapresa dai produttori dei vini della Loira in materia di comunicazione.

L'obiettivo è rendere l'identità dei vini più trasparente e meglio allineata alla realtà dei vini prodotti dagli operatori del bacino della Loira.

☑ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Nome**

«Anjou-Coteaux de la Loire»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Si tratta di vini bianchi fermi ottenuti da uve raccolte a sovramaturazione.

Odore

Di grande complessità aromatica, questi vini evocano il clima mite dell'Anjou, la cosiddetta «douceur angevine», associando il più delle volte aromi floreali e aromi di frutta fresca, secca o candita.

Sapore

Docili come la Loira d'estate o dilaganti come la Loira nelle piene d'inverno, i vini della denominazione d'origine controllata «Anjou-Coteaux de la Loire» svelano il loro fascino nel tempo. La caratteristica principale di questi vini è l'eleganza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	18
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Si tratta di vini bianchi fermi ottenuti da uve raccolte a sovramaturazione (concentrazione naturale sulla pianta, con o senza muffa nobile).

Questi vini presentano: un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 14 %; un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) dopo la fermentazione superiore o uguale a 34 g/l. Il titolo alcolometrico volumico effettivo minimo è dell'11 % per i vini con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore al 18 %. I tenori di acidità totale e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla legislazione europea.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Arricchimento

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

L'arricchimento è consentito in base alle norme stabilite dal disciplinare.

Pratica di vinificazione

Uso di scaglie di legno

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

È vietato l'uso di scaglie di legno. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

Pratica di vinificazione

Densità

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,50 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,90 m. Le parcelle vitate in cui la distanza tra i ceppi dello stesso filare è inferiore a 0,90 m, ma superiore o pari a 0,80 m, e con pendenza superiore al 10 % hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata. Le parcelle vitate con una densità d'impianto inferiore a 4 000 ceppi/ha, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi/ha, hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata, fermo restando il rispetto delle disposizioni relative alle norme di palizzamento e di altezza del fogliame previste dal disciplinare. In queste parcelle la distanza interfilare non può essere superiore a 3 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 1 m.

Pratica di vinificazione

Potatura

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Le viti sono potate con la tecnica della potatura corta, lunga o mista, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo. Nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie (gemme a fiore separate), il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, è inferiore o uguale a 12.

Pratica di vinificazione

Raccolta

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

L'uva viene raccolta manualmente mediante cernite successive.

Pratica di vinificazione

Irrigazione

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

È vietata l'irrigazione.

Pratica di vinificazione

Affinamento

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 gennaio dell'anno successivo a quello della raccolta.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini bianchi

Resa massima

Resa massima	40
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Chenin B

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

1° *Zona geografica*

Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio dei seguenti comuni del dipartimento Maine-et-Loire sulla base del codice geografico ufficiale del 2023: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo per il territorio dell'ex comune di Ingrandes), Mauges-sur-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire e La Pommeraye), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

1° Informazioni sulla zona geografica

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

la zona geografica corrisponde alle aree di colline scistose lungo la Loira. Si tratta della parte più occidentale dei vigneti della denominazione di origine controllata «Anjou». Dal 2021 la zona copre il territorio di otto comuni della parte occidentale del dipartimento Maine-et-Loire, iniziando alla periferia di Angers, nel comune di Bouchemaine, nel punto di confluenza tra la Loira e la Maine, per poi estendersi su entrambe le sponde del fiume, fino a Ingrandes e a Le Mesnil-en-Vallée, in direzione di Nantes. Il mesoclima è fortemente influenzato dal fiume. I vigneti sorgono sui versanti più vicini che lo costeggiano e non distano mai più di 3 km dal fiume. Più lontano, sia a nord che a sud, il paesaggio è principalmente costituito da prati e boschi. Il nome «Coteaux de la Loire» illustra bene la topografia dei vigneti con le loro varie pendenze: mentre le colline del comune di Bouchemaine sono molto scoscese, quelle dei comuni di Ingrandes e di Saint-Georges-sur-Loire presentano declivi molto più dolci. I suoli delle parcelle delimitate con precisione per la vendemmia sono il risultato di diverse formazioni primarie del massiccio armoricano. Si tratta di suoli poco evoluti, scistosi o scisto-arenacei. Sono localmente presenti alcuni suoli sviluppati, formati da rocce eruttive e alcuni suoli bruni calcarei del Devoniano. Questi terreni sono molto superficiali e il più delle volte la roccia

madre si trova a una profondità inferiore a 0,40 m. Sono privi di qualsiasi segno di idromorfia e presentano una riserva idrica molto moderata. Il clima è di tipo oceanico. Il massiccio dei Mauges, a ovest della zona vitivinicola, attenua il carattere oceanico con l'effetto Föhn. Poiché la zona è riparata dai venti umidi, la pluviometria media annua è di 650 mm, mentre sulle colline dei Mauges supera gli 800 mm. La Loira esercita una funzione termoregolatrice durante tutto l'anno. Insieme alla topografia, l'esposizione delle colline svolge un ruolo essenziale: sulla sponda destra, i vigneti esposti a sud sono riparati dai venti freddi del nord e beneficiano quindi di condizioni molto favorevoli, mentre sulla sponda sinistra l'effetto drenante del fiume sull'aria fredda influenza in maniera preminente il riscaldamento dei pendii orientati a nord. Alcune zone ad anfiteatro riparate dai venti godono di condizioni termiche particolarmente vantaggiose. La Loira svolge infine un ruolo essenziale favorendo, durante il periodo della vendemmia, la comparsa di nebbie mattutine essenziali allo sviluppo della muffa nobile.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

se la storia della zona vitivinicola dell'Anjou risale al IX secolo, la menzione precisa dei vigneti «Coteaux de la Loire» appare per la prima volta nel 1749 nel *Traité sur la nature et la culture de la vigne* di Bidet e Duhamel de Monceau, dove si legge che in questi vigneti: «Il territorio, molto difficile da dissodare, è mantenuto perfettamente coltivato e interamente piantato a vite [...]». In una nota al *Conseil d'État* relativa alle misure amministrative adottate nel 1804 si legge che questa regione produce solo vini bianchi: «Se le colline della Loira sono favorevoli unicamente alla coltivazione delle uve a bacca bianca e se questi vini costituiscono una parte importante del commercio [...]». In questa nota si fa inoltre riferimento al Belgio e alla sua passione all'epoca per i vini dei «Coteaux de la Loire». Più recentemente, nel 1842, Auguste Petit-Lafitte afferma che: «Il Gros pineau o Chenin è il vitigno di base». I vigneti angioini sono la culla dello Chenin B, vitigno rustico il cui potenziale varia notevolmente in base al tipo di suolo o, più in generale, al luogo in cui viene piantato. I viticoltori hanno inoltre presto compreso l'interesse di raccogliere le uve di questa varietà a maturazione avanzata e con tecniche particolari. Nel 1845 il conte Odart afferma nel *Traité des cépages*: «È inoltre necessario che l'uva sia raccolta solo quando ha superato il grado di maturazione, che giunge nel periodo di Ognissanti, quando la buccia, ammorbidita dalle piogge, si sfalda». La condizione di sovramaturazione è quindi parte integrante della raccolta. Nel 1816, nel suo *Topographie de tous les vignobles connus*, Jullien precisa che: «Nel caso dei buoni cru, la vendemmia viene effettuata a più riprese: le prime due vendemmie, costituite soltanto dalle uve più mature, servono per la produzione dei vini spediti all'estero, mentre i vini della terza vendemmia sono destinati al consumo interno [...]». La coltivazione della vite in questi vigneti ha registrato lo stesso sviluppo che nel resto dell'Anjou. Con l'arrivo degli intermediari olandesi nel XVI secolo nasce infatti un mercato dei «vini per il mare» (destinati all'estero) ottenuti da viti con potature corte (uno o due nodi), ma anche il mercato interno si sviluppa, orientato principalmente all'approvvigionamento di Parigi, con vini di minore reputazione ottenuti da viti con potature a Guyot (sei o sette nodi). Alla fine della Seconda guerra mondiale la produzione era fondamentalmente orientata alla ricerca di vini «abboccati» simili ai «vini per Parigi» di un tempo. A partire dagli anni Ottanta si presenta nuovamente la tendenza a produrre vini caratterizzati da una forte identità e da un'alta concentrazione di zuccheri. I vini della denominazione di origine controllata «Anjou-Coteaux de la Loire» sono considerati grandi vini «dolci» dell'Anjou (localmente chiamati «liquoreux»).

2° Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto

La caratteristica principale di questi vini è l'eleganza. Di grande complessità aromatica, questi vini evocano il clima mite dell'Anjou, la cosiddetta «douceur angevine», associando il più delle volte aromi floreali e aromi di frutta fresca, secca o candita. Al palato combinano delicatezza e freschezza. Docili come la Loira d'estate o dilaganti come la Loira nelle piene d'inverno, i vini della denominazione d'origine controllata «Anjou-Coteaux de la Loire» svelano il loro fascino nel tempo.

3° Legame causale

La combinazione di terreni poco profondi e di una topografia che offre un'eccellente esposizione e che favorisce un regolare approvvigionamento idrico permette al vitigno Chenin B di esprimere appieno il suo potenziale. L'ubicazione dei vigneti nelle immediate vicinanze della Loira, che esercita un effetto termoregolatore durante tutto il ciclo vegetativo, unita a una specifica conduzione del vigneto, grazie in particolare alla potatura corta, rende possibile la maturazione ottimale delle uve. La presenza del fiume permette inoltre di raggiungere la sovramaturazione, sia attraverso i venti che incanala favorendo l'appassimento meccanico dell'uva, sia attraverso la formazione delle nebbie mattutine indispensabili allo sviluppo della *Botrytis cinerea* e quindi della muffa nobile. La capacità di attendere la sovramaturazione delle uve, di ritardare la vendemmia fino ad autunno avanzato e di ricorrere a cernite manuali

successive sulla stessa parcella per selezionare gli acini naturalmente concentrati o interessati dalla muffa nobile («rôties») testimonia la competenza dei produttori e una particolare attitudine del vitigno Chenin B, quale descritta nel 1861 da Guillory aîné: «Tranne qualche rara eccezione, la vendemmia è effettuata in ottobre, quando l'uva ha raggiunto il miglior grado di maturazione possibile e quando è stramatura per almeno un quarto». Dalla combinazione di un ambiente così caratteristico, di un vitigno perfettamente idoneo e di viticoltori che sanno sfruttarne tutte le qualità si possono ottenere vini di particolare originalità. Numerosi scritti testimoniano la notorietà di questi vini, come quelli di Petit-Lafitte che afferma: «Quando queste viti sono potate a uno o due nodi, producono vini liquorosi e delicati, tanto ricercati in Belgio». Nel *Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers*, Guillory aîné ricorda nel 1861 che: «Queste terre non sono in grado di accogliere altre coltivazioni senza grandi spese a causa della loro scarsa fertilità; per lo stesso motivo danno anche produzioni poco abbondanti di vino; se non fosse per la loro qualità che ne mantiene il prezzo un po' elevato, anche la coltivazione della vite avrebbe dovuto essere abbandonata».

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2021: - dipartimento Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (solo per il territorio del comune delegato di Anetz); - dipartimento Maine-et-Loire: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil e Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon (solo per il territorio del comune delegato di Saint-Aubin-de-Luigné).

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Tutte le menzioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e spessore, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Titolo del requisito / della deroga

Specificità del nome «Vin de Loire»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Le dimensioni dei caratteri del nome geografico «Vin de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura: unità geografica più piccola

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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