C/2026/2456

27.4.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2456)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Número de referência UE: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Nome do produto**

«Anjou-Coteaux de la Loire»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

O pedido de alteração da DOP «Anjou-Coteaux de la Loire» não diz respeito a nenhuma das três situações que configuram uma alteração ao nível da União, ou seja:

a) uma mudança do nome, ou da utilização do nome, ou dos produtos ou categoria de produtos designados pela indicação geográfica;

b) o risco de anulação da relação com o meio geográfico;

c) novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Rotulagem

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação «Anjou-Coteaux de la Loire» decidiu designar os vinhos através de uma unidade geográfica mais alargada, utilizando a menção «Vin de Loire» em vez de «Val de Loire».

Esta alteração segue as orientações adotadas pelos produtores de vinhos do Loire em matéria de comunicação.

O objetivo é tornar esta identidade mais legível e mais alinhada pela realidade dos vinhos produzidos pelos operadores da bacia.

☑ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Anjou-Coteaux de la Loire»

Número de referência UE: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Nome(s)**

«Anjou-Coteaux de la Loire»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos brancos

Características organoléticas

Cor/aspeto visual

São vinhos tranquilos brancos produzidos a partir de uvas colhidas no ponto de sobrematuração.

Aroma/nariz

São vinhos com grande complexidade aromática, aliando com frequência aromas florais e de frutos frescos, ou mesmo de frutos secos ou cristalizados, que evocam o «clima ameno angevino».

Sabor/boca

Dóceis como o rio Loire no verão ou exuberantes como as suas águas em pleno inverno, os vinhos da denominação de origem controlada «Anjou-Coteaux de la Loire» souberam, ao longo do tempo, mostrar os seus encantos. A característica principal destes vinhos é a elegância.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	18
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	25
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

São vinhos tranquilos brancos produzidos a partir de uvas colhidas no ponto de sobrematuração (concentração natural no pé de videira, com ou sem podridão nobre).

Apresentam as seguintes características: um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 14 %; um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) após fermentação igual ou superior a 34 g/l. Nos vinhos com um título alcoométrico volúmico natural inferior a 18 %, o título alcoométrico volúmico adquirido mínimo é de 11 %. Os teores de acidez total e dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação da UE.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

Enriquecimento

Tipo de prática enológica:

Prática enológica específica

Descrição:

Está autorizado o enriquecimento de acordo com as regras estabelecidas no caderno de especificações.

Práticas de vinificação

Utilização de aparas de madeira

Tipo de prática enológica:

Prática enológica específica

Descrição:

É proibida a utilização de aparas de madeira. No que respeita a práticas enológicas, além das disposições acima, os vinhos devem cumprir todos os requisitos definidos na legislação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

Práticas de vinificação

Densidade de plantação

Tipo de prática enológica:

Prática cultural

Descrição:

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre linhas de videiras não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre pés da mesma linha não pode ser inferior a 0,90 metros. As parcelas de vinha cuja distância entre pés de videira da mesma linha seja inferior a 0,90 metros, mas superior ou igual a 0,80 metros, com um declive superior a 10 %, beneficiam, no que se refere à vindima, do direito à denominação de origem controlada. As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, mas superior ou igual a 3 300 pés de videira por hectare, têm direito, no que respeita à vindima, à denominação de origem controlada, desde que respeitem as regras de embardamento e de altura foliar fixadas no caderno de especificações. Nestas parcelas, a distância entre linhas de videiras não pode ser superior a 3 metros e a distância entre pés da mesma linha não pode ser inferior a 1 metro.

Práticas de vinificação

Poda

Tipo de prática enológica:

Prática cultural

Descrição:

As vinhas são podadas em poda curta, poda longa ou poda mista, com um máximo de 12 olhos francos por pé. Na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas (botões florais separados), o número de ramos frutíferos do ano, por pé de videira, deve ser inferior ou igual a 12.

Práticas de vinificação

Vindima

Tipo de prática enológica:

Prática cultural

Descrição:

As uvas são vindimadas à mão, por passagens sucessivas.

Práticas de vinificação

Irrigação

Tipo de prática enológica:

Prática cultural

Descrição:

É proibida a irrigação.

Práticas de vinificação

Estágio

Tipo de prática enológica:

Prática enológica específica

Descrição:

Os vinhos têm um período de estágio no mínimo até 15 de janeiro do ano seguinte ao da vindima.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos brancos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	40
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Chenin* B

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

1 — *Área geográfica*

Todas as fases da produção têm lugar na área geográfica, cujo perímetro inclui, com base no *Code officiel géographique* de 2023, o território dos seguintes municípios do departamento de Maine-et-Loire: Bouchemaine, Chalonnes-sur--Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(apenas o território do município delegado de Ingrandes)*, Mauges-sur-Loire *(apenas o território dos municípios delegados de Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire e La Pommeraye*), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire e Saint-Germain-des-Prés.

Os documentos cartográficos correspondentes à área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO).

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

1. Informações sobre a área geográfica

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica corresponde aos setores de encostas xistosas nas margens do rio Loire. Trata-se da parte mais ocidental dos vinhedos da denominação de origem controlada «Anjou». Em 2021, esta área correspondia ao território de oito municípios da zona oeste do departamento de Maine-et-Loire, começando na periferia de Angers (município de Bouchemaine), no ponto de confluência dos rios Loire e Maine, e estendendo-se pelas duas margens do Loire até Ingrandes e Le Mesnil-en-Vallée, na direção de Nantes. O mesoclima da área é fortemente influenciado pelo rio. Os vinhedos foram plantados nas encostas mais próximas, a não mais de 3 quilómetros do rio. Para lá desta distância, tanto para norte como para sul, a paisagem é constituída maioritariamente por prados e bosques. A denominação «Coteaux de la Loire» ilustra bem a topografia dos vinhedos com os seus diferentes declives: extremamente acentuados no município de Bouchemaine e muito mais suaves nos municípios de Ingrandes e Saint--Georges-sur-Loire. Os solos das parcelas delimitadas com precisão para a vindima provêm de diferentes formações primárias do maciço Armoricano. São solos xistosos ou xisto-arenáceos pouco evoluídos. Localmente, observam-se também alguns solos formados por rochas eruptivas e alguns solos pardo-calcários do Devónico. Trata-se de solos

muito pouco profundos, em que a rocha-mãe se encontra com frequência a uma profundidade inferior a 0,40 m. Estes solos não dão sinais de hidromorfia e apresentam reservas de água muito reduzidas. O clima é de tipo oceânico. O maciço de Mauges, situado a oeste do vinhedo, atenua esta característica oceânica, devido ao efeito de *foehn*. A precipitação média anual, de 650 milímetros, caracteriza um conjunto de terras abrigadas dos ventos húmidos enquanto nas colinas do maciço de Mauges ultrapassa os 800 milímetros. O Loire exerce também a função de regulador térmico ao longo de todo o ano. Associada à topografia, a exposição das encostas, é essencial: na margem direita do rio e orientados a sul, os vinhedos estão abrigados dos ventos frios do norte, beneficiando assim de condições muito favoráveis. Na margem esquerda, o efeito drenante do rio sobre o ar frio desempenha um papel preponderante no aquecimento das vertentes orientadas a norte. Algumas áreas em anfiteatro, protegidas dos ventos, beneficiam de um ganho térmico. O Loire desempenha também um papel fundamental ao favorecer, na altura das vindimas, o aparecimento de brumas matinais essenciais para o desenvolvimento da «podridão nobre».

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

Ainda que a história dos vinhedos de Anjou remonte ao século IX, a menção precisa aos vinhedos «Coteaux de la Loire» dá-se pela primeira vez em 1749, no «Traité sur la nature et la culture de la vigne» (Tratado sobre a natureza e o cultivo da vinha) de Bidet e Duhamel de Monceau, onde se lê o seguinte: «A terra, muito difícil de trabalhar, está agora bem cultivada e totalmente plantada com vinhas...». De acordo com um memorando do *Conseil d'Etat* sobre as medidas administrativas adotadas em 1804, esta região produz apenas vinhos brancos: «Embora as encostas do Loire sejam apenas favoráveis ao cultivo de castas destinadas aos vinhos brancos, e esses vinhos representem uma parte importante do comércio [...]». Este memorando faz também referência à Bélgica que, nesta época, é grande apreciadora dos vinhos «Coteaux de la Loire». Mais recentemente, em 1842, Auguste Petit-Lafitte afirma o seguinte: «A casta de base é a *gros-pineau* ou *chenin*». Os vinhedos do Anjou são o berço da casta *chenin B*, uma variedade rústica, cujo potencial varia muito em função do tipo de solo ou, de um modo mais geral, do local em que é plantada. Os vinicultores depressa compreenderam que estas uvas deviam ser colhidas numa fase avançada de maturação por recurso a técnicas específicas. No seu «Traité des cépages» (Tratado das castas), de 1845, o conde Odart afirma: «Importa ainda acrescentar a condição de as vindimas serem feitas apenas numa fase de maturação extrema das uvas, como a que se consegue por alturas do Dia de Todos os Santos, quando a sua película, molificada pelas chuvas, se esfacela». As uvas sobreamadurecidas fazem, portanto, parte integrante da colheita. Em 1816, na sua «Topographie de tous les vignobles connus» (Topografia de todos os vinhedos conhecidos), Jullien especifica: «Nos bons anos, vindima-se várias vezes; as duas primeiras vindimas, apenas das uvas mais maduras, dão os vinhos que são expedidos para o estrangeiro; os vinhos da terceira vindima destinam-se ao consumo interno [...]». O cultivo da vinha, nesta região vitícola, registou, contudo, o mesmo desenvolvimento que no resto do Anjou. Com efeito, com a chegada dos corretores holandeses no século XVI, surge um mercado de «vinhos para o mar» (destinados ao estrangeiro) elaborados com uvas de vinhas de poda curta (um ou dois olhos). O mercado interno, orientado sobretudo para o aprovisionamento de Paris, também cresceu, com vinhos de menor reputação elaborados a partir de uvas de vinhas de poda longa (seis ou sete olhos). No final da Segunda Guerra Mundial, a produção orienta-se principalmente para os vinhos «meio-secos» semelhantes aos vinhos «destinados a Paris» de outrora. A partir dos anos de 1980, a produção de vinhos de forte identidade e elevada concentração de açúcares ganha novo impulso. Os vinhos com denominação de origem controlada «Anjou-Coteaux de la Loire» são considerados os grandes vinhos «doces» (localmente designados «licorosos») do Anjou.

2. Informações sobre a qualidade e as características do produto

A característica principal destes vinhos é a elegância. São vinhos com grande complexidade aromática, aliando com frequência aromas florais e de frutos frescos, ou mesmo de frutos secos ou cristalizados, que evocam o «clima ameno angevino». Em boca, combinam suavidade e frescura. Dóceis como o rio Loire no verão ou exuberantes como as suas águas em pleno inverno, os vinhos da denominação de origem controlada «Anjou-Coteaux de la Loire» souberam, ao longo do tempo, mostrar os seus encantos.

3. Interações causais

Os solos pouco profundos e a topografia, que propicia uma excelente exposição solar e favorece o abastecimento regular de água, permitem que a casta *chenin* B exprima plenamente o seu potencial. A localização dos vinhedos na proximidade imediata do Loire, que regula as temperaturas ao longo de todo o ciclo vegetativo, e favorecida por um sistema de condução adaptada, nomeadamente com a poda curta, contribui para a ótima maturação das uvas. A presença do rio permite ainda que as uvas atinjam o ponto de sobrematuração, quer pelo efeito dos ventos que canaliza — que favorecem mecanicamente a secagem dos cachos —, quer pela formação de brumas matinais indispensáveis ao desenvolvimento da *Botrytis cinerea* e, portanto, da «podridão nobre». Aguardar o ponto de sobrematuração das uvas, esperar pacientemente pela realização das vindimas, quase no final do outono, e colher manualmente as uvas por passagens sucessivas dentro de uma mesma parcela, para selecionar os bagos

naturalmente concentrados ou com «podridão nobre» (bagos torrados) é revelador, simultaneamente, do saber-fazer dos produtores e da aptidão muito específica da casta *chenin* B, tal como descreve Guillory (o mais velho), em 1861: «Salvo raras exceções, as vindimas são efetuadas em outubro, quando as uvas atingem o melhor ponto de maturação possível e pelo menos um quarto apresenta podridão». A associação entre um meio ambiente tão peculiar, uma casta perfeitamente adaptada e um conjunto de viticultores que sabem tirar proveito de todas as suas qualidades permite obter vinhos particularmente originais. Muitos escritos atestam da notoriedade destes vinhos como, por exemplo, os de Petit-Lafitte, que declara: «Quando essas vinhas são podadas com um ou dois olhos, dão vinhos licorosos e delicados, muito procurados na Bélgica». Em 1861, no «Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers» (Boletim da Sociedade Agrícola e Industrial de Angers), Guillory (o mais velho) recorda o seguinte: «Devido à sua baixa fertilidade, estas terras não são suscetíveis de receber, sem grandes despesas, outras culturas, motivo pelo qual produzem também pouco vinho. Assim, se não fosse a qualidade dos vinhos, que permite manter o preço relativamente elevado, o cultivo da vinha propriamente dita teria já sido abandonado».

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é constituída, com base no *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial) de 2021, pelo território dos seguintes municípios: — Departamento de Loire-Atlantique: Var-sur-Loire (apenas o território do município delegado de Anetz); — Departamento de Maine-et-Loire: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (apenas o território dos municípios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil e Saint-Laurent-du--Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières e Val-du-Layon (apenas o território do município delegado de Saint--Aubin-de-Luigné).

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma zona limítrofe da área delimitada em causa.

Título do requisito/derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

As menções facultativas cuja utilização, em virtude das disposições da UE, possa ser regulamentada pelos Estados--Membros, são inscritas, nos rótulos, em carateres de dimensões, tanto em altura como em largura e espessura, não superiores ao dobro das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Título do requisito/derrogação

Especificidade da denominação «Vin de Loire»

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

As dimensões dos carateres da denominação geográfica «Vin de Loire» não são superiores, tanto em altura como em largura, a dois terços das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Título do requisito/derrogação

Rotulagem: Unidade geográfica mais pequena

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que se trate de um lugar registado no cadastro e o nome conste da declaração de colheita. O nome do lugar registado no cadastro é impresso em carateres de dimensões não superiores, tanto em altura como em largura, a metade das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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