C/2026/2456

27.4.2026

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2026/2456)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

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

”Anjou-Coteaux de la Loire”

Referensnummer: PDO-FR-A0405-AM05 – 9.2.2026

1. **Produktens namn**

”Anjou-Coteaux de la Loire”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Viner

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Den myndighet i medlemsstaten som meddelar standardändringen**

Namn

Ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet, generaldirektoratet för företags ekonomi- och miljöprestanda

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Anjou-Coteaux de la Loire” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området eller

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna anser därför att ansökan gäller en standardändring.

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Märkning

Beskrivning

Producentgruppen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Anjou-Coteaux de la Loire” har beslutat att en större geografisk enhet hädanefter ska användas för att identifiera vinerna, närmare bestämt uttrycket ”Vin de Loire” i stället för ”Val de Loire”.

Denna ändring är förenlig med de marknadsföringsriktlinjer som vinproducenterna i Loire har antagit.

Syftet är att göra vinets identitet tydligare och att bättre anpassa den till de faktiska förhållandena för de viner som framställs av producenterna i Loirebäckenet.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vin

”Anjou-Coteaux de la Loire”

Referensnummer: PDO-FR-A0405-AM05 – 9.2.2026

1. **Namn**

Anjou-Coteaux de la Loire

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinerna är stilla vita viner gjorda på övermogna druvor.

Doft

De har en stor aromatisk komplexitet, med en blandning av aromer av blommor och färsk, torkad eller kanderad frukt, som för tankarna till Anjous milda klimat, känt under uttrycket ”la douceur angevine”.

Smak

Oavsett om de är följsamma som floden Loire på sommaren eller påträngande som högvattnet på vintern, har vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Anjou-Coteaux de la Loire” alltid charmerat. Vinerna karaktäriseras framför allt av sin elegans.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

—

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	18
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	—
Lägsta totala syrahalt:	—
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	25
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	—

Ytterligare information om analytiska egenskaper

Vinerna är stilla vita viner gjorda på övermogna druvor (druvorna koncentreras naturligt på vinstockarna, med eller utan ädelröta).

Vinerna har följande egenskaper: En lägsta naturlig alkoholhalt på 14 volymprocent. En halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på minst 34 gram per liter efter jäsning. En lägsta verklig alkoholhalt på 11 volymprocent för viner vars naturliga alkoholhalt är mindre än 18 volymprocent. Den totala syrahalten och den totala halten svaveldioxid fastställs i EU-lagstiftningen.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod —

Berikning

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Berikning är tillåtet enligt de regler som fastställs i produktspecifikationen.

Vinframställningsmetod —

Användning av ekspån

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

All användning av ekspån är förbjuden. Utöver dessa bestämmelser måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i EU:s regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

Vinframställningsmetod —

Planteringstäthet

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,90 meter. Skörden från vinodlingsskiften där avståndet mellan vinstockarna är minst 0,80 men högst 0,90 meter i samma rad får omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen om de ligger på sluttningar med mer än 10 % lutning. Skörden från de vinodlingsskiften där planteringstätheten är minst 3 300 vinstockar per hektar men mindre än 4 000 vinstockar per hektar får omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen med förbehåll för att produktspecifikationens bestämmelser om uppbindning och bladverkets höjd följs. I vinodlingarna får avståndet mellan raderna inte överstiga 3 meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 1 meter.

Vinframställningsmetod —

Beskärning

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Vinstockarna beskärs med högst tolv skott per vinstock, oavsett om detta görs genom kortskottsbeskärning, långskottsbeskärning eller blandad beskärning. Vid det tillväxtstadium som motsvarar elva eller tolv blad (separata skott) ska antalet fruktbärande grenar det året vara högst tolv per vinstock.

Vinframställningsmetod —

Skörd

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Druvorna skördas för hand i omgångar.

Vinframställningsmetod —

Bevattning

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetod

Beskrivning

Konstbevattning är inte tillåten.

Vinframställningsmetod —

Lagring

Typ av oenologisk metod

Särskild oenologisk metod

Beskrivning

Vinerna ska åtminstone lagras till den 15 januari året efter skörden.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Vita viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	40
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter per hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— Chenin B

9. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

1. *Geografiskt område*

Alla delar av produktionen äger rum inom det geografiska område som omfattar följande kommuner i departementet Maine-et-Loire, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2023: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (*endast det område som tillhör den tidigare kommunen Ingrandes*), Mauges-sur-Loire (*endast det område som tillhör de delegerade kommunerna Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire och La Pommeraye*), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire och Saint-Germain-des-Prés.

Kartor över det geografiska området finns på webbplatsen för *Institut national de l'origine et de la qualité* (Inao).

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukter

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

1. Detaljerade uppgifter om det geografiska området

a) Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet

Det geografiska området består av sektorer med skiffersluttningar vid floden Loires stränder. Området ligger längst västerut i vindistriktet med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Anjou”. År 2021 omfattade det åtta kommuner i västra delen av departementet Maine-et-Loire. Området börjar i kommunen Bouchemaine i Angers utkanter, där floderna Loire och Maine flyter samman, och sträcker sedan ut sig på båda sidor om floden i riktning mot Nantes, ända till Ingrandes och Le Mesnil-en-Vallée. Områdets mesoklimat är starkt påverkat av floden. Vinodlingarna ligger på sluttningarna allra närmast floden och sträcker sig inte längre än 3 kilometer bort från den. Utanför denna radie består landskapet i norr såväl som i söder huvudsakligen av ängar och skog. Namnet ”Coteaux de la Loire” (Loires sluttningar) speglar väl områdets topografi med dess olika lutningar. I kommunen Bouchemaine är sluttningarna mycket branta, medan de i Ingrandes och Saint-Georges-sur-Loire är mycket mjukare. Skiftena, som är noggrant avgränsade för druvskördarna, består av jordar med ursprung i olika bergsformationer i det armorikanska massivet från paleozoikum. Jordarna är outvecklade och består av skiffer eller sandstensskiffer. I delar av området förekommer

utvecklade jordar från magmatiska bergarter och bruna kalkhaltiga jordar från devon. Dessa jordar är mycket grunda, och moderberget ligger oftast mindre än 40 cm under markytan. Jordarna har en bra avrinning och en mycket liten vattenreserv. Områdets klimat är av typen havsklimat. Bergsmassivet i Mauges, väster om vinodlingarna, orsakar en föhneffekt som mildrar havsklimatet. Området har en årlig medelnederbörd på 650 mm och är i stort skyddat mot fuktiga vindar. Den årliga medelnederbörden på kullarna i Mauges är över 800 mm. Floden bidrar också till att reglera temperaturen under året. Jämte topografin är sluttningarnas lägen väsentliga. På den högra flodstranden ligger vinodlingarna mycket fördelaktigt till eftersom de vetter mot syd och är skyddade från kalla, nordliga vindar. Floden leder undan den kalla luften, vilket är en av huvudorsakerna till att sluttningarna på den vänstra flodstranden, som vetter mot norr, värms upp. Det finns också en del terrasser som är skyddade mot vinden och där det därför är varmare. Floden är också viktig eftersom den främjar den morgondimma som under skördetiden är avgörande för att ädelrötan ska utvecklas.

b) Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet

Vindistriktet Anjous historia sträcker sig tillbaka till 800-talet, men vinodlingarna på Loires sluttningar omnämns första gången 1749 i *Traité sur la nature et la culture de la vigne* av Nicolas Bidet och Henri-Louis Duhamel du Monceau, där det står: ”Jorden som är mycket svår att bruka är nu helt uppodlad med vinplantor...”. I en redogörelse från statsrådet om några administrativa åtgärder som vidtogs 1804 kan man läsa att det enbart producerades vitt vin i regionen: ”Loires sluttningar lämpar sig endast till odling av vita viner, och handeln med dessa viner är stor...” I samma redogörelse nämns också Belgien, där man på den här tiden visar stort intresse för vinerna från Loires sluttningar. Lite närmre i tiden, år 1842, nämner Auguste Petit-Lafitte att vinet är gjort på druvan ”gros pineau eller chenin”. Druvan chenin B har sitt ursprung i vindistriktet Anjou. Det är en rustik druva som kan användas på många olika sätt beroende på jorden den odlats i och platsen i allmänhet. Vinodlarna insåg tidigt fördelarna med att skörda druvorna i ett sent stadium och enligt en viss teknik. Greven Alexandre-Pierre Odart skriver 1845 i sin *Traîté des cépages*: ”Det bör även tilläggas att man inte ska skörda druvorna förrän de är övermogna, som de är när allhelgonadagen närmar sig och skinnet har mjukats upp så mycket av regnet att det fått kallbrand.” Druvorna ska alltså vara övermogna när de skördas. André Jullien förklarade 1816 i sin beskrivning av all världens vinodlingar, *Topographie de tous les vignobles connus*, ”För de bra årgångarna skördar man i flera omgångar: Under de första två omgångarna skördar man bara de allra mognaste druvorna och gör vin som exporteras till utlandet – vinerna som görs av den tredje omgången säljs inom landet...” Vinodlingen på Loires sluttningar har emellertid utvecklats på samma sätt som i resten av Anjou. När holländska handelsmän kom hit på 1500-talet utvecklades en marknad med ”viner till havet” (viner till utlandet), som gjordes på vinstockar som beskurits med kortskottsbeskärning (en eller två kvistar). Försäljningen inom landet, som främst var riktad mot Paris, utvecklades också, med viner med sämre rykte, som var gjorda av vinstockar beskurna med långskottsbeskärning (sex eller sju kvistar). Vid andra världskrigets slut var produktionen framför allt inriktad på utveckling av halvtorra viner liknande de som förr skickades till Paris. Intresset för att producera viner med stark karaktär och en hög sockerhalt ökade igen på 1980-talet. Viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Anjou-Coteaux de la Loire” anses vara fina söta viner (lokalt kallade *liquoreux*, likörviner) från Anjou.

2. Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper

Vinerna karakteriseras framför allt av sin elegans. De har en stor aromatisk komplexitet, med en blandning av aromer av blommor och färsk, torkad eller kanderad frukt, som för tankarna till Anjous milda klimat, känt under uttrycket ”la douceur angevine”. De smakar både sött och friskt. Oavsett om de är följsamma som floden Loire på sommaren eller påträngande som högvattnet på vintern, har vinerna med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Anjou-Coteaux de la Loire” alltid charmerat.

3. Samverkan mellan sambanden

Kombinationen av grunda jordar och utmärkta lägen gör att vinstockarna får en regelbunden vattentillförsel och ger druvan chenin B de bästa möjliga förutsättningarna. Druvorna kan bli perfekt mogna tack vare vinodlingarnas läge precis vid floden, som reglerar temperaturerna under hela växtperioden, och användningen av anpassade odlingsmetoder, särskilt kortskottsbeskärningen. Floden är också en förutsättning för att druvorna ska bli övermogna – den leder bort vindar, vilket bidrar till att druvorna torkar, och den lockar till sig morgondimma, som behövs för att *Botrytis cinerea*, ädelrötan, ska utvecklas. Väntan på att druvorna ska bli övermogna och på att skörden kan inledas sent på hösten – en skörd som sedan görs för hand, i flera omgångar på samma skifte, för att man ska kunna välja ut de druvor som koncentrerats naturligt eller angripits av ädelröta – allt detta visar på producenternas

kunskaper, men också på de mycket speciella egenskaperna som återfinns hos druvan chenin B. Denna druva beskrivs år 1861 av Pierre-Constant Guillory den äldre: ”Druvorna skördas med sällsynta undantag i oktober, när man har konstaterat att de är så mogna som möjligt och att åtminstone en fjärdedel av dem har drabbats av ädelröta.” Sambandet mellan en mycket speciell miljö, en druvsort som är så väl anpassad till den och människor som kan utnyttja alla dess resurser gör att man kan få fram mycket originella viner. Många har vittnat om dessa viners ryktbarhet, däribland Auguste Petit-Lafitte, som skrivit: ”När vinstockarna beskärs med en eller två kvistar ger de ett delikat likörvin som är eftertraktat i Belgien.” Pierre-Constant Guillory den äldre skriver år 1861 i *Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers*: ”Jorden är så ofruktbar att det inte går att odla någonting annat däri, om inte för ett mycket högt pris. Den ger inte heller så stora mängder vin. Om det inte var för vinets kvalitet, som håller uppe priset, skulle vinodlingen till och med behöva läggas ner.”

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Omedelbart närområde

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Det omedelbara närområdet, definierat genom undantag för vinframställning, vinberedning och lagring, omfattar följande kommuner, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2021: – Departementet Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (endast det område som tillhör den delegerade kommunen Anetz). – Departementet Maine-et-Loire: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (endast det område som tillhör de delegerade kommunerna La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil och Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon (endast det område som tillhör den delegerade kommunen Saint-Aubin-de-Luigné).

I enlighet med artikel 5.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 motsvarar det omedelbara närområdet ett område i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet.

Rubrik för kravet/undantaget

Märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Enligt unionens regelverk får alla valfria uppgifters användning regleras av medlemsstaterna. De bokstäver som används för dessa uppgifter får på etiketterna inte vara mer än dubbelt så höga, breda eller tjocka som de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

Rubrik för kravet/undantaget

Särskilda uppgifter för beteckningen ”Vin de Loire”

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

De bokstäver som används för den geografiska beteckningen ”Vin de Loire” får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

Rubrik för kravet/undantaget

Märkning: mindre geografisk enhet

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Märkningen av viner med den skyddade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt – att det rör sig om en registrerad plats och – att platsen nämns i skördedeklarationen. De bokstäver som används för denna registrerade plats får varken på höjden eller på bredden vara mer än hälften så stora som de bokstäver som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

Länk till offentliggörandet av produktspecifikationen

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