C/2026/1981

7.4.2026

**Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission** [1]

(C/2026/1981)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

**(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)**

**„Coteaux d'Ancenis“**

**EU-Nr.: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026**

1. **Name des Erzeugnisses**

„Coteaux d'Ancenis“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

*Name*

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Coteaux d'Ancenis“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

*Titel*

Kennzeichnung

*Beschreibung*

Die Erzeugergemeinschaft der Ursprungsbezeichnung hat beschlossen, die Weine nach einer größeren geografischen Einheit zu benennen und statt „Val de Loire“ die Angabe „Vin de Loire“ zu verwenden.

Dies ist auf die von den Erzeugern von Loire-Weinen beschlossene Neuausrichtung der Öffentlichkeitsarbeit zurückzuführen.

Das Ziel besteht darin, die Identität leichter erkennbar zu machen und besser an die tatsächlichen Umstände der Weinerzeugung im Loirebecken anzupassen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Aufnahme von Agrarumweltbestimmungen

*Beschreibung*

Die Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung wurde um zwei Agrarumweltbestimmungen ergänzt: die Kontrolle der Vegetation zwischen den Rebzeilen und eine Bestimmung über die Veränderung der Morphologie des Untergrunds. Damit soll die Nachhaltigkeit der Ursprungsbezeichnung mit Blick auf den Klimawandel und die hohen gesellschaftlichen Erwartungen gestärkt werden.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Beginn der Weinlese

*Beschreibung*

Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung möchte den festgelegten Zeitpunkt für den Weinlesebeginn abschaffen, um den Verwaltungsaufwand zu verringern, wobei der Reifegrad der Trauben weiterhin kontrolliert werden soll.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Aktualisierung des amtlichen Gemeindeschlüssels

*Beschreibung*

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2025 aktualisiert. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Verweise

*Beschreibung*

Die Kontaktdaten des Institut national de l’origine et de la qualité (INAO, französisches Institut für Ursprung und Qualität) wurden aktualisiert.

Die Bestimmung über die Kontrolle der Produktspezifikation wurde geändert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

*Beschreibung*

Der Textabschnitt über den „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wurde geändert, um die bisweilen veralteten Angaben zu den menschlichen Einflüssen (Anzahl der Wirtschaftsbeteiligten, Anbauflächen, Mengen) zu aktualisieren.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

*Titel*

Übergangsmaßnahme

*Beschreibung*

Die Übergangsmaßnahme im Zusammenhang mit dem abgegrenzten Parzellengebiet endete 2021. Sie wurde daher aus der Produktspezifikation gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

**Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein**

**„Coteaux d'Ancenis“**

**EU-Nr.: PDO-FR-A0928-AM02 — 8.1.2026**

1. **Name(n)**

„Coteaux d'Ancenis“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weines/der Weine**

*Weinbauerzeugnis*

Rotweine

*Organoleptische Eigenschaften*

Aussehen

Die Rotweine weisen eine glänzende Robe auf, deren Nuancen von kirschrot bis granatrot reichen.

Aroma/Bouquet

Den Geruch dominieren häufig Aromen von roten Früchten, die manchmal von Gewürznoten begleitet werden.

Geschmack/Gaumen

Sie weisen in der Regel elegante Tannine auf, die ihnen einen geschmeidigen und zarten Geschmack verleihen, der durch eine gewisse Frische noch verbessert wird.

*Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften*

—

*Analysemerkmale*

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | — |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | — |
| Mindestgesamtsäure: | — |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | — |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | — |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): | — |

*Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen*

Die Weine sind rote Stillweine.

Die analytischen Eigenschaften der Weine sind:

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol für Rotweine

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: 12,5 % vol für Rotweine

— Gesamtsäuregehalt: zwischen 57,1 und 102,1 Milliäquivalent pro Liter für Rotweine

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 13,3 Milliäquivalent pro Liter für Rotweine

— Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose und Fruktose): höchstens 3 Gramm pro Liter für Rotweine

— Maximaler Gehalt an Apfelsäure: höchstens 0,3 Gramm pro Liter für Rotweine. Die malolaktische Gärung ist bei den Rotweinen abgeschlossen.

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt und der vorhandene Gesamtalkoholgehalt der Rotweine entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Weißweine

*Organoleptische Eigenschaften*

Aussehen

Weißweine, deren gelbe Farbe auf Fülle hinweist.

Aroma/Bouquet

Weißweine entwickeln in der Regel intensive aromatische Noten, die an reife oder exotische Früchte erinnern.

Geschmack/Gaumen

Die Vorschriften in Bezug auf ihre Analysestandards gewährleisten in den meisten Fällen den ausgewogenen Geschmack dieser Weine, da der auf die vergärbaren Zucker zurückzuführende abgerundete Charakter ein Gegengewicht zu der charakteristischen Frische der Weine aus dem Loirebecken bildet.

*Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften*

—

*Analysemerkmale*

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | — |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 10 |
| Mindestgesamtsäure: | — |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | — |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | 13,3 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): | — |

*Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen*

Die Weine sind weiße Stillweine.

Die analytischen Eigenschaften der Weine sind:

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 11,5 % vol für Weißweine

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: 13,5 % vol für Weißweine

— Gesamtsäuregehalt: zwischen 57,1 und 112,3 Milliäquivalent pro Liter für Weißweine

— Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose und Fruktose): zwischen 20 und 40 Gramm pro Liter für Weißweine

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

*Weinbauerzeugnis*

Roséweine

*Organoleptische Eigenschaften*

Aussehen

Die Roséweine weisen einen klaren Farbton auf, der von blassrosa bis lachsrosa reicht.

Aroma/Bouquet

Ihre feinen und diskreten Aromen weisen auf Frische hin und entsprechen in der Regel fruchtigen Noten.

Geschmack/Gaumen

Im Geschmack sind diese Weine typischerweise durch ihre leichte und frische Beschaffenheit sowie durch Spritzigkeit gekennzeichnet.

*Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften*

—

*Analysemerkmale*

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | — |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | — |
| Mindestgesamtsäure: | — |
| Einheit der Mindestgesamtsäure: | — |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): | — |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): | — |

*Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen*

Die Weine sind rosé Stillweine.

Die analytischen Eigenschaften der Weine sind:

— Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10 % vol für Roséweine

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: 12 % vol für Roséweine

— Gesamtsäuregehalt: zwischen 57,1 und 102,1 Milliäquivalent pro Liter für Roséweine

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: 10,2 Milliäquivalent pro Liter für Roséweine

— Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glukose und Fruktose): höchstens 4 Gramm pro Liter für Rotweine

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt und der vorhandene Gesamtalkoholgehalt der Roséweine entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

## 7. **Weinbereitungsverfahren**

### 7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen beträgt höchstens 1,60 Meter, und der Abstand zwischen den Stöcken in derselben Rebzeile liegt zwischen 0,90 Meter und 1,10 Meter. Die Reben werden auf höchstens 12 Augen pro Stock zurückgeschnitten: - entweder als Kurzschnitt (Cordon-Royat-, Gobelet- oder Fächerschnitt) - oder im einfachen Guyot-Schnitt. Der Schnitt wird vor dem 31. Mai des Jahres der Ernte abgeschlossen. Im phänologischem Stadium „Fruchtansatz“ beträgt die Anzahl der fruchttragenden Zweige des Jahres pro Stock höchstens 10.

Weinbereitungsverfahren

—

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden. Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bei Rotweinen bis zu einer teilweisen Konzentrierung von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig. Die Weine dürfen nach der Anreicherung folgenden Gesamtalkoholgehalt nicht überschreiten: Weißweine 13,5 % vol, Roséweine 12 % vol, Rotweine 12,5 % vol. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren allen Verpflichtungen auf Unionsebene und des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) genügen.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweine

Höchstertrag:

| | |
|---|---|
| Höchstertrag: | 55 |
| Einheit Höchstertrag: | Hektoliter je Hektar |

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Rot- und Roséweine

Höchstertrag:

| | |
|---|---|
| Höchstertrag: | 66 |
| Einheit Höchstertrag: | Hektoliter je Hektar |

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Cabernet Franc N

— Gamay N

— Pinot Gris G

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

1 *Geografisches Gebiet*

Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem vom INAO auf der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 28. September 2011 genehmigten Gebiet. Es umfasst zum Zeitpunkt der Genehmigung der Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2025:

— Departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon, Carquefou, Le Cellier, Couffé, Divatte-sur-Loire (nur für das Gebiet der Teilgemeinde Barbechat), Ligné, Loireauxence (nur für das Gebiet der Teilgemeinde Varades), Mauves-sur-Loire, Mésanger, Montrelais, Oudon, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur Loire.

— Departement Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (nur für das Gebiet der Teilgemeinde La Chapelle-Saint-Florent), Orée d'Anjou (nur für das Gebiet der Teilgemeinden Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré und La Varenne).

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet sind auf der Website des INAO abrufbar.

2 *Abgegrenztes Parzellengebiet*

Die Weine dürfen ausschließlich aus Reben aus dem für die Erzeugung abgegrenzten Parzellengebiet gewonnen werden, das vom INAO auf der Sitzung des zuständigen nationalen Ausschusses vom 28. September 2011 genehmigt wurde.

Das INAO hinterlegt in den Rathäusern der unter Ziffer 1 genannten Gemeinden die kartografischen Unterlagen, in denen die Parzellenabgrenzungen der anerkannten Erzeugungsgebiete ausgewiesen sind.

## 10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

*Kategorie des Weinbauerzeugnisses*

1. Wein

*Zusammenfassung des Zusammenhangs*

In dem geografischen Gebiet, das zwischen den Weinbaugebieten von Nantes und Angers sowie direkt an der Loire und somit an einer wichtigen Kommunikationsroute liegt, konnten die Erzeuger der Weine „Coteaux d'Ancenis" diesen doppelten Einfluss nutzen, um Techniken zur Erzeugung zu entwickeln, die an ihre natürliche Umwelt angepasst sind.

Die Hänge in dem geografischen Gebiet, die von der Loire in den metamorphen Formationen des Armorikanischen Massivs gebildet wurden, weisen überwiegend Böden auf, die durch ihre erhöhte Erwärmungsfähigkeit, die schnelle natürliche Entwässerung und den begrenzten Wasserspeicher die Reifung der Trauben begünstigen, sodass sich bereits im Mittelalter ein aktiver kommerzieller Weinbau um den Hafen von Ancenis entwickelte. Obwohl das geografische Gebiet unter ozeanischem Einfluss steht, weist sein Klima darüber hinaus oft die Besonderheit einer windigen und trockenen Periode am Ende des Sommers und Anfang des Herbstes auf. Zusammen mit den offenen Landschaften an den Ufern der Loire ist dieser natürliche Umstand ein wesentlicher Grund dafür, dass sich in der Region die Erzeugung von Rot- und Roséweinen entwickelt hat. Die armen und sauren Böden der für die Traubenernte abgegrenzten Parzellen eignen sich insbesondere für die Rebsorte Gamay N, wobei sie die häufig beobachtete Wuchskraft dieser Rebsorte einschränken. Dies erklärt, warum diese Rebsorte trotz ihrer späten Einführung die bestehenden schwarzen Sorten ersetzt hat. Durch eine angepasste Bewirtschaftung des Weinbaugebiets und die Kontrolle der Erträge können die Rotweine ihr gesamtes Aroma entfalten und die Roséweine delikate, fruchtige Noten entwickeln.

Das Klima ermöglicht auch die Erzeugung lieblicher Weißweine aus gesunden und voll ausgereiften Trauben. Das Klima förderte auch die rasche Akklimatisierung der empfindlichen Rebsorte Pinot Gris G. Die milden Sommertemperaturen des geografischen Gebiets sind ein echter Vorteil, um die Feinheit ihrer Aromen zu erhalten, wobei durch den eingeschränkten Abbau organischer Säuren in den Trauben die charakteristische Frische der Weine gewährleistet wird. Diese Weine, die eine große Originalität aufweisen und vor Ort unter der Bezeichnung „Malvoisie" bekannt sind, sind ein Aushängeschild der lokalen Weinbautradition.

Die seit Beginn des 20. Jahrhunderts gewerkschaftlich organisierten Erzeuger haben sich ständig für die Verbesserung der Produktqualität eingesetzt. Die Anerkennung der „Coteaux d'Ancenis" als kontrollierte Ursprungsbezeichnung, die mit einer Konzentration des abgegrenzten Parzellengebiets auf die besten Hänge, der Beschränkung auf die zwei Rebsorten Gamay N und Pinot Gris G sowie strengeren Erzeugungsvorschriften einherging, ist ein Garant für eine künftig noch stärkere Ausprägung der typischen Merkmale des Weins.

## 11. **Weitere geltende Anforderungen**

*Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung*

Ausnahmeregelung in Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, in dem eine Ausnahme für die Weinherstellung und -bereitung gilt, umfasst gemäß dem amtlichen Gemeindeschlüssel für das Jahr 2025 die folgenden Gemeinden:

— Departement Loire-Atlantique: La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Heulin, Divatte-sur-Loire (nur für das Gebiet der Teilgemeinde La Chapelle-Basse-Mer), Gorges, Haute-Goulaine, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mouzillon, La Remaudière, Saint-Julien-de-Concelles und Vallet.

— Departement Maine-et-Loire: Montrevault-sur-Èvre (nur für das Gebiet der Teilgemeinden Puiset-Doré und Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (nur für das Gebiet der Teilgemeinden Saint-Laurent-des-Autels und Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (nur für das Gebiet der Teilgemeinde Tillières).

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

*Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung*

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Regeln für die Verwendung der geografischen Bezeichnung „Vin de Loire" durch diese Bezeichnung ergänzt werden. Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Regeln für die Verwendung des gebräuchlichen Namens „Malvoisie" durch diesen Namen ergänzt werden. Dieser Name ist stillen Weißweinen vorbehalten. Alle fakultativen Angaben, deren Verwendung gemäß den EU-Vorschriften von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in einer Schriftgröße aufzubringen, die in der Höhe, Breite und Dicke maximal doppelt so groß sind wie die Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Die Schriftgröße für die ergänzende geografische Bezeichnung „Vin de Loire" und den gebräuchlichen Namen „Malvoisie" darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite und Schriftstärke nicht größer sein als zwei Drittel der Größe der Zeichen des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Auf den Etiketten von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern: - es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt; - diese in der Erntemeldung angegeben ist. Die Schriftgröße der in das Kataster aufgenommenen Einzellage darf weder in der Höhe noch in der Breite oder der Schriftstärke die Hälfte der Schriftgröße des Namens der kontrollierten Ursprungsbezeichnung überschreiten. Sie muss in demselben Sichtfeld wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung erscheinen.

**Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation**

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b6915da9-2112-4d12-95d7-ab037dafcf01