C/2026/2445

27.4.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/2445)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Montlouis-sur-Loire”

EU-viitenumero: PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Montlouis-sur-Loire”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (maatalous- ja elintarvikeministeriön yritystoiminnan taloudellista tehokkuudesta ja ympäristötehokkuudesta vastaava pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Ranskan viranomaiset katsovat, että hakemus täyttää asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) 2024/1143 vaatimukset.

Tähän tuote-eritelmään tehtävät muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa esitetyn määritelmän mukaisia vakiomuutoksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Suojatun alkuperänimityksen ”Montlouis-sur-Loire” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuutosta.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Merkinnät

Kuvaus

Nimityksen Montlouis-sur-Loire tuottajaryhmä on päättänyt käyttää viinien nimeämisessä suurempaa maantieteellistä yksikköä ja valinnut ilmaisun ”Vin de Loire” ilmaisun ”Val de Loire” sijasta.

Muutos noudattaa Loiren viinintuottajien valitsemaa viestintälinjaa.

Tavoitteena on selkeyttää tuotteen identiteettiä ja saada se paremmin vastaamaan Loiren vesistöalueella toimivien tuottajien todellisuudessa valmistamia viinejä.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Montlouis-sur-Loire”

EU-viitenumero PDO-FR-A0169-AM02 – 9.2.2026

1. **Nimi/nimet**

Montlouis-sur-Loire

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Hiilihapottomat viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Suojatun alkuperänimityksen Montlouis-sur-Loire piiriin kuuluuvat viinit voivat olla hiilihapottomia valkoviinejä

Tuoksu

Kuivissa hiilihapottomissa viineissä on nuorena hedelmä- ja kukkaisaromeja, jotka saattavat vanhemmissa viineissä väistyä ja antaa tilaa viinin vanhentamisen myötä syntyville hurmaaville aromeille, kuten hunajaisuudelle.

Maku

Silloin, kun viineissä on käymiskelpoisia sokereita, ne ovat yleensä moniulotteisempia ja niillä on tavanomaista paremmat edellytykset hyötyä vanhentamisesta. Eksoottisten hedelmien ylenpalttiset aromit tai kuivahedelmien miedommat vivahteet eivät siis ole harvinaisia, ja ajan kuluessa näistä viineistä tulee usein esiin paahdettujen manteleiden tai kvittenin vivahteita.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Hiilihapottomien viinien luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on 11 tilavuusprosenttia.

Hiilihapottomien viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöimisen jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Kuivaksi luokitelluissa (ilmaisulla ”sec” varustetuissa) hiilihapottomissa viineissä käymiskelpoisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuus on pakkaamisen jälkeen enintään 5 grammaa litrassa, ja tällaisten viinien kokonaishappopitoisuus, joka ilmaistaan viinihappogrammoina litrassa, on enintään 2 grammaa litrassa käymiskelpoisten sokereiden (glukoosin ja fruktoosin) pitoisuutta pienempi.

Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaisrikkidioksidipitoisuus ja hiilidioksidipitoisuus vastaavat EU:n lainsäädännössä hiilihapottomille viineille määritettyjä pitoisuuksia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

Rypäletuote

Kuohuviinit ja helmeilevät viinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Suojatun alkuperänimityksen Montlouis-sur-Loire piiriin kuuluuvat viinit voivat olla valkoisia kuohuviinejä ja helmeileviä valkoviinejä

Tuoksu

Kuohuviineissä, joissa on hienojakoista ja kevyttä vaahtoa, tavataan usein valkomaltoisten hedelmien tai sitrushedelmien vivahteita, ja niissä on havaittavissa leipäisää sävyä, joka voimistuu ajan kuluessa. Viinejä kypsytetään ritilöillä (sur lattes) vähintään yhdeksän kuukautta, mikä edistää viinien leipäisten aromien ja moniulotteisuuden kehittymistä.

Nämä miellyttävät viinit ovat yleensä kuohuviinejä väkevämpiä.

Maku

Kerran käyneille kuohuviineille on luonteenomaista hienostunut ja kermainen kuplaisuus. Niissä on havaittavissa varmaa täyteläisyyttä ja kypsyyttä, jota täyteläisyyden kehittyminen edellyttää. Valkoiset kukat ja valkomaltoiset hedelmät täydentävät tuotteen makujen ja tuoksujen tasapainoisuutta.

Helmeileville viineille on luonteenomaista alhainen hiilidioksidipitoisuus ja hienovarainen, suutuntumaltaan kevyempi kuplaisuus.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	—
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	—
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Jos rypäleen puristemehua on väkevöity, kuohuviinien ja helmeilevien viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa pullokäymisen jälkeen olla enintään 13 tilavuusprosenttia.

Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus, kokonaisrikkidioksidipitoisuus ja hiilidioksidipitoisuus vastaavat EU:n lainsäädännössä kuohuviineille ja helmeileville viineille määritettyjä pitoisuuksia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Kuohuviinien tai helmeilevien viinien valmistusmenetelmänä on pullossa tapahtuva toinen käyminen. Kuohuviinejä voidaan valmistaa myös niin, että ne käyvät vain kerran. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla pullokäymisen jälkeen puristemehun väkevöinnin yhteydessä enintään 13 tilavuusprosenttia. Hiilihapottomien viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöimisen jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Edellä esitettyjen sääntöjen lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen vaatimusten mukaisia.

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelymenetelmä

Kuvaus

a) – Istutustiheys – Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 6 250 köynnöstä hehtaaria kohden, ja rivien välinen enimmäisetäisyys on 1,60 metriä. Samassa rivissä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,8 metriä. b) – Leikkaussäännöt – Köynnökset leikataan ennen 1. toukokuuta. – Kannusleikkauksella leikattavissa köynnöksissä (leikattu viuhkamaiseen tai Royat-muotoon) leikkauksessa jätettävien silmujen lukumäärä saa olla enintään 85 800 silmua hehtaaria kohden ja keskimäärin 13 silmua köynnöstä kohden niin, että kussakin köynnöksessä saa olla enintään 15 silmua ja kussakin kannusversossa saa olla enintään 3 silmua. – Juoksijaleikkauksella leikattavissa köynnöksissä leikkauksessa jätettävien silmujen lukumäärä saa olla enintään 72 600 silmua hehtaaria kohden ja keskimäärin 11 silmua köynnöstä kohden niin, että kussakin köynnöksessä saa olla enintään 13 silmua.

Viininvalmistusmenetelmä

Kerran käyvät kuohuviinit

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Valmistukseen sovellettavat rajoitukset

Kuvaus

Kerran käyvien kuohuviinien pullokäymisen toteuttamisessa on sovellettava seuraavia edellytyksiä: – käyminen alkaa sammiossa tai tynnyreissä, – sitä säädellään ainoastaan kylmämenetelmällä, – hiivan lisääminen on kielletty, – tirage-liuoksen lisääminen on kielletty, – kalsium- tai natriumalginaattien käyttö on kielletty, – pullokäyminen tapahtuu ainoastaan lasipulloissa ja käynnistyy osittain käyneestä puristemehusta, – expedition-liuoksen käyttö on kielletty, – sakan poistossa menetettävä osuus korvataan saman viinierän vastaavalla osuudella.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Hiilihapottomat viinit

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	62
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Kuohuviinit ja helmeilevät viinit

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	75
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Kerran käyvät kuohuviinit

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	62
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— Chenin B

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Hiilihapottomien viinien rypäleiden korjuu, viiniyttäminen, valmistaminen ja vanhentaminen sekä kuohuviinien ja helmeilevien viinien rypäleiden korjuu, viiniyttäminen, valmistaminen, vanhentaminen ja pakkaaminen suoritetaan seuraavien Indre-et-Loiren departementin kuntien alueella (vuoden 2019 virallisen geokoodin perusteella laadittu luettelo): Lussault-sur-Loire, Montlouis-sur-Loire ja Saint-Martin-le-Beau.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Viinit valmistetaan yksinomaan Chenin B -rypälelajikkeesta. Tämän kestävän rypälelajikkeen potentiaali vaihtelee voimakkaasti sen mukaan, millaiseen maaperään se istutetaan. Suojatun alkuperänimityksen Montlouis-sur-Loire maantieteellisellä alueella lajike on Loiren laaksossa lähellä itäistä viljelyrajaansa.

Paikallisen perinteen mukaisesti rypäleiden korjuuseen rajataan vain viljelyalue, jolla lohkojen maaperän vesi- ja lämpöominaisuudet ovat hyvät.

Nämä olosuhteet tarjoavat suotuisat edellytykset Chenin B -lajikkeen kehittymiseen tavalla, joka tuo esiin sen omaperäisen ja elegantin ominaislaadun, mutta tämä edellyttää kasvin ja sen tuotantokyvyn optimaalista hallintaa, mikä näkyy tiettyjen kloonien kieltämisenä ja viiniköynnösten kurinalaisessa kasvatuksessa.

Montlouis'n alueen viininviljelijät ovat mukautuneet Chenin B -lajikkeen vaatimuksiin ja hyödyntäneet sitä monipuolistamalla teknisiä valmistusmenetelmiä ja tuotettuja viinilajeja. Istutuspaikasta, viiniköynnösten kasvatustavasta ja satovuoden sääoloista riippuen viineissä on vaihtelevassa määrin käymiskelpoisia sokereita. Valkoviinien vanhentaminen vahvistaa niiden aromaattista moniulotteisuutta. Silloin, kun sääolot ovat sadonkorjuun lopussa suotuisat, puolimakeita tai makeita viinejä valmistetaan viinirypäleistä, joiden on ensin annettu kuivua viiniköynnöksessä, jolloin niiden sokeripitoisuus nousee, tai viinirypäleistä, joiden pinnalle on kasvanut *Botrytis cinerean* vaikutuksesta jalohometta.

Montlouis-sur-Loire-viinien laatua selittävät valitut viininviljelylohkot sekä viininviljelyalueen toimijoiden ajan kuluessa mukauttamat ja johdonmukaisesti soveltamat tuotantomenetelmät. Viinien hyvämaineisuus näkyy niiden jatkuvassa kaupassa, jota on alkujaan helpottanut Loire- ja Cherjokien läheisyys. Viinejä kuljetettiin 1500- ja 1600-luvuilla vesiteitse Nantesiin ja sieltä edelleen Flanderin pohjoisosiin ja Alankomaihin. Hyvin todennäköisesti viinikauppaa on käyty kuitenkin jo huomattavan paljon aikaisemmin. Sittemmin näiden viinien maine on jatkanut kasvamistaan, ja vuonna 2010 niitä pidetään kaupan kansallisten rajojen ulkopuolella ja viedään joka puolelle maailmaa.

Rypäletuotteen luokka

5. Laatukuohuviini

Tiivistelmä yhteydestä

Kuohuviinien tuotanto on kehittynyt samoissa puitteissa. Montlouis'n alueen viininviljelijät havaitsivat, että kellareissa pullotetut viinit alkoivat toisinaan käydä uudestaan, ja he halusivat oppia hallitsemaan tätä ”luontaisten kuohuviinien” syntyilmiötä ja päästä samalla hyödyntämään sitä. Näin syntyivät 1800-luvulla viinit, joita tarjotaan kuluttajille nimityksellä ”helmeilevät viinit”. Ensimmäiset kuohuviinien valmistuskokeilut, joissa hyödynnettiin perinteistä menetelmää, käynnistettiin 1840-luvulla, jolloin myös viininvalmistustiede alkoi ottaa ensi askeleitaan. Kuohuviinien valmistuksessa tarvittava osaaminen alkoi kuitenkin 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa kehittyä

ripeämmin muilla seuduilla, mikä sai alueen viljelijät turvautumaan Champagnen alueen asiantuntijoiden apuun. Tuffeau-kiveen kaivetut viinikellarit edesauttoivat näiden viinien valmistustaidon kehittymistä, sillä niiden valmistus edellyttää suurikokoisia ja sopivan viileitä varastointi- ja käsittelytiloja. Viininviljelijät käynnistivät 2000-luvulla uudelleen kerran käyvien kuohuviinien tuotannon, mikä oli mahdollista viininviljelyn ja viiniyttämisen teknisen asiantuntemuksen ansiosta. Nämä viinit valmistetaan vanhimmalla poreilevien viinien valmistukseen käytetyllä menetelmällä. Nämä viinit valmistetaan täysin kypsistä rypäleistä ja huolella valvotuista sadoista lisäämättä niihin sokereita jalostuksen aikana, joten ne ilmentävät tarkasti satovuoden olosuhteita.

Kuohuviinien valmistajat luottavat jo yli sadan vuoden ajalta koottuun kokemukseen, ja nykyään he hallitsevat läpikotaisin cuvéen koostamiseen tarvittavan taitotiedon. Viinejä kypsytetään ritilöillä (sur lattes) vähintään yhdeksän kuukautta, mikä edistää viinien leipäisten aromien ja moniulotteisuuden kehittymistä.

Rypäletuotteen luokka

8. Helmeilevä viini

Tiivistelmä yhteydestä

Vuonna 2008 viininviljelyalueen pinta-ala oli 400 hehtaaria ja alueella toimi viitisenkymmentä viininviljelijää. Puolet pinta-alasta on osoitettu hiilihapottomien viinien tuotantoon (noin 6 000 hehtolitraa) ja puolet kuohuviinien tai helmeilevien viinien tuotantoon (noin 9 600 hehtolitraa).

Kuohuviinien tuotanto on kehittynyt samoissa puitteissa. Montlouis'n alueen viininviljelijät havaitsivat, että kellareissa pullotetut viinit alkoivat toisinaan käydä uudestaan, ja he halusivat oppia hallitsemaan tätä ”luontaisten kuohuviinien” syntyilmiötä ja päästä samalla hyödyntämään sitä. Näin syntyivät 1800-luvulla viinit, joita tarjotaan kuluttajille nimityksellä ”helmeilevät viinit”. Ensimmäiset kuohuviinien valmistuskokeilut, joissa hyödynnettiin perinteistä menetelmää, käynnistettiin 1840-luvulla, jolloin myös viininvalmistustiede alkoi ottaa ensi askeleitaan. Kuohuviinien valmistuksessa tarvittava osaaminen alkoi kuitenkin 1800- ja 1900-lukujen vaihteessa kehittyä ripeämmin muilla seuduilla, mikä sai alueen viljelijät turvautumaan Champagnen alueen asiantuntijoiden apuun. Tuffeau-kiveen kaivetut viinikellarit edesauttoivat näiden viinien valmistustaidon kehittymistä, sillä niiden valmistus edellyttää suurikokoisia ja sopivan viileitä varastointi- ja käsittelytiloja. Viininviljelijät käynnistivät 2000-luvulla uudelleen kerran käyvien kuohuviinien tuotannon, mikä oli mahdollista viininviljelyn ja viiniyttämisen teknisen asiantuntemuksen ansiosta. Nämä viinit valmistetaan vanhimmalla poreilevien viinien valmistukseen käytetyllä menetelmällä. Nämä viinit valmistetaan täysin kypsistä rypäleistä ja huolella valvotuista sadoista lisäämättä niihin sokereita jalostuksen aikana, joten ne ilmentävät tarkasti satovuoden olosuhteita.

Kuohuviinien valmistajat luottavat jo yli sadan vuoden ajalta koottuun kokemukseen, ja nykyään he hallitsevat läpikotaisin cuvéen koostamiseen tarvittavan taitotiedon. Viinejä kypsytetään ritilöillä (sur lattes) vähintään yhdeksän kuukautta, mikä edistää viinien leipäisten aromien ja moniulotteisuuden kehittymistä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Maantieteellistä aluetta koskevat poikkeukset

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määritellään hiilihapottomien viinien viiniyttämistä, valmistamista ja vanhentamista sekä kuohuviinien ja helmeilevien viinien viiniyttämistä, valmistamista, vanhentamista ja pakkaamista koskevan poikkeuksen mukaisesti, käsittää seuraavien Indre-et-Loiren departementin kuntien alueen (vuoden 2019 virallisen geokoodin perusteella laadittu luettelo): Amboise, Athée-sur-Cher, Dierre, Larcay, Véretz ja La Ville-aux-Dames.

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan mukaisesti välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue vastaa kyseisen rajatun alueen välittömässä läheisyydessä sijaitsevaa aluetta.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisävaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

– Vapaaehtoiset merkinnät kirjoitetaan etiketteihin kirjaimilla, joiden koko saa olla sekä korkeudeltaan että leveydeltään enintään kaksinkertainen verrattuna kirjainkokoon, jolla suojattu alkuperänimitys on kirjoitettu. – Maantieteellinen nimitys "Vin de Loire" kirjoitetaan kirjainkoolla, joka saa olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa suojatun alkuperänimityksen kirjainkoosta. – Suojatulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että – kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka – paikka on mainittu sadonkorjuuilmoituksessa. Kerran käyneet kuohuviinit on varustettava vuosikertamerkinnällä.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-03edf6c6-06f8-453c-a9cf-50a775f47846