C/2026/2442

27.4.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/2442)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Anjou Brissac»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0259-AM03 — 9.2.2026

1. **Dénomination du produit**

«Anjou Brissac»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les autorités françaises déclarent que la demande introduite est conforme aux exigences des règlements (UE) n°1308/2013 et n°2024/1143.

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Anjou Brissac» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Dispositions particulières: Etiquetage

Description

Le groupement de producteurs de l'appellation Anjou Brissac a ainsi décidé de désigner les vins à travers une unité géographique plus large, en adoptant la mention «Vin de Loire» au lieu de «Val de Loire».

Cette évolution fait suite aux orientations prises par les producteurs des vins de la Loire en matière de communication.

L'objectif est de rendre cette identité plus lisible et mieux alignée avec la réalité des vins produits par les opérateurs du bassin.

Le terme *«Toutes les indications facultatives…»* est remplacé par: *«Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les États membres»*.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mise à jour du code géographique

Description

Les communes de l'aire géographique ainsi que l'aire de proximité immédiate ont été mises à jour avec le code officiel géographique 2021. Cette modification ne change pas l'aire géographique de l'appellation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Densité de plantation

Description

L'écartement minimum entre les pieds sur un même rang est harmonisé à 0,90 mètre pour toutes les AOP de l'Anjou-Saumur.

Une disposition particulière prévoit la possibilité de réduire cet écartement jusqu'à 0,80 mètre dans certaines situations exceptionnelles.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Règles de taille

Description

La date de fin de taille est supprimée.

La référence au mode de taille mixte ainsi qu'au nombre maximum d'yeux francs sur le long bois est également supprimée.

Une nouvelle règle est introduite, permettant d'augmenter le nombre d'yeux francs par pied à la taille, sous réserve d'une limitation du nombre de rameaux fructifères de l'année par pied au stade de la floraison.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Dispositions relatives au conditionnement

Description

La période de conservation des bulletins d'analyse est modifiée: ils devaient auparavant être conservés pendant 6 mois à compter de la date du conditionnement. Désormais, les bulletins d'analyse doivent être conservés pendant une période d'au moins 6 mois à compter de la date du conditionnement.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description des facteurs naturels contribuant au lien

Description

Dans la description des facteurs naturels contribuant au lien, la date de 2018 est corrigée et remplacée par celle de 2021.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Mesures transitoires

Description

La date du 10 octobre 2019 est précisée: elle correspond à la date d'homologation du cahier des charges introduisant ce dispositif.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références

Description

La disposition concernant le contrôle du cahier des charges a été modifiée.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques des vins

«Anjou Brissac»

Numéro de référence UE: PDO-FR-A0259-AM03 — 9.2.2026

1. **Dénomination(s)**

«Anjou Brissac»

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) nº 1308/2013**

1. Vin

6. **Description du ou des vins**

Produit de la vigne

Vins rouges

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Le vin est un vin rouge élaboré à partir des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N.

Sa robe rubis soutenue évoque déjà la richesse.

Arôme/Nez

Le nez est généralement complexe, mélange de fruits rouges ou noirs et d'arômes épicés, de venaison ou bien encore boisés.

Goût/Bouche

La bouche est ample et onctueuse, tout en conservant sa richesse aromatique. Les tanins, très présents, sont fondus et la finale est persistante.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

-

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	-
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	-
Acidité totale minimale:	-
Unité d'acidité totale minimale:	-
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	-
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	-

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Les vins sont des vins rouges tranquilles dont les principales caractéristiques analytiques sont les suivantes:

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

La fermentation malolactique est obligatoirement achevée. Les vins prêts à être mis en marché en vrac ou, au stade du conditionnement, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

La teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins, après fermentation, est fixée à 3 grammes par litre.

Le titre alcoométrique acquis minimal respecte la limite imposée par la législation européenne. Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Les teneurs en acidité volatile, acidité totale, anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Les vins font l'objet d'un élevage dans leur chai de vinification, au moins jusqu'au 30 juin de l'année qui suit celle de la récolte.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins concernés ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

Densité de plantation - Ecartement

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.

Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

Pratique vitivinicole

Irrigation

Type de pratique œnologique

Pratique culturale

Description

L'irrigation est interdite.

Pratique vitivinicole

-

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Les techniques soustractives d'enrichissement sont autorisées et le taux maximum de concentration partielle par rapport aux volumes mis en œuvre est fixé à 10 %; L'utilisation de morceaux de bois est interdite; Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins/catégorie/variété/type

Tous les vins

Rendement maximal

Rendement maximal:	56
Unité de rendement maximal:	hectolitre par hectare

8. **Indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le ou les vins sont obtenus**

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

9. **Description succincte de l'aire géographique délimitée**

1°- *Aire géographique*

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2021: Brissac Loire Aubance *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien)*, Denée, Les Garennes sur Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

2°- *Aire parcellaire délimitée*

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 10 septembre 1997, 13 et 14 février 2002 et de la séance de la commission permanente du comité national compétent du 19 janvier 2017.

L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvée.

10. **Lien avec l'aire géographique**

Catégorie de produit de la vigne

1. Vin

Résumé du lien

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou Brissac» repose sur un vaste plateau schisteux ou schisto-gréseux du Massif armoricain qui s'incline en pente douce vers la Loire. Les paysages se caractérisent par de nombreux petits coteaux d'exposition variée dont les altitudes oscillent entre 50 mètres et 90 mètres. En 2021, elle se superpose à celle de l'appellation d'origine contrôlée «Coteaux de l'Aubance» et s'étend sur 7 communes au sud-ouest de la ville d'Angers. La zone géographique est limitée à l'ouest par l'embouchure de la rivière Aubance avec la Loire, à l'est par le plateau du Crétacé sur lequel se sont développés des sols calcaires (limite du Bassin parisien), au nord par le cours de la Loire et, sur la frange sud, par les forêts de Brissac et de Beaulieu. L'Aubance est un petit affluent de la Loire, emblématique de cette zone géographique, qui coule vers le nord, depuis sa source et jusqu'à la commune de Brissac-Quincé, commune célèbre par son château du XVIème siècle. Il s'oriente alors vers le nord-ouest jusqu'à la commune de Mûrs-Erigné, puis son cours devient parallèle à celui de la Loire. Les sols développés sur le substrat schisteux sont le plus souvent peu profonds, avec un bon comportement thermique, et caractérisés par de faibles réserves en eau. Sur la partie occidentale de la zone géographique affleurent, de manière ponctuelle, des filons issus de formations éruptives acides (rhyolites) ou basiques (spilites) à l'origine de sols très caillouteux. Les communes

situées au nord de la zone géographique ont la particularité de reposer sur des formations de schistes ardoisiers. Ceux-ci ont été exploités par les hommes pendant plusieurs siècles pour construire les murs des maisons, édifier les toitures, réaliser les carrelages et même confectionner des éléments de mobilier tels que des éviers, des tables ou des escaliers affirmant ainsi la singularité de ce territoire. Ces éléments sont très présents dans le paysage et participent à l'identité du vignoble. La partie orientale de la zone géographique, quant à elle, repose sur des formations cénomaniennes, recouvrant le socle précambrien. La zone géographique est une enclave faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de fœhn, protégée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais. Les valeurs relevées à Brissac-Quincé sont les plus basses des stations météorologiques du département de Maine-et-Loire. On constate également une différence de pluviosité durant le cycle végétatif d'environ 100 millimètres par rapport au reste du département. Les températures moyennes annuelles sont relativement élevées (environ 12 °C) et supérieures de 1 °C par rapport à l'ensemble du département de Maine-et-Loire. Le mésoclimat particulier de ce secteur est mis en évidence par la tendance méridionale de la flore au sein de laquelle sont présents des chênes verts et des pins parasols.

b) - Description des facteurs humains contribuant au lien

Quelques propriétés emblématiques du vignoble ont une origine très ancienne, comme en témoigne Guillory aîné, en 1865, dans un «Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers», en précisant que des plantations sont réalisées en «plant breton» (plant qui doit alors son nom à son arrivée par bateau par l'estuaire de la Loire, situé à cette époque dans la région bretonne) sur la commune de Saint-Melaine-sur-Aubance. Ce plant n'est autre que le cépage cabernet franc N. Les plantations de ce cépage vont s'accélérer après la crise phylloxérique qui détruit plus des trois quarts du vignoble angevin. La vinification est principalement orientée au début du XXème siècle vers l'élaboration de «rouget», dénomination locale de vins légers consommés dans les cafés. La vinification en vin rouge apparaît aussi au cours du XXème siècle, en même temps que se créé la cave coopérative de Brissac. Les plantations en cépage cabernet-sauvignon N, cépage plus tardif dévolu aux sols superficiels, se développent également à cette époque. L'appellation d'origine contrôlée «Anjou Villages» est reconnue le 14 novembre 1991 à l'initiative et sous l'impulsion, dès 1979, des vignerons de la région de Brissac, pour 46 communes de la zone géographique de l'appellation d'origine contrôle «Anjou», avec une délimitation parcellaire particulière et des règles de production rigoureuses mises en place pour la production d'un vin rouge structuré, conditionné au début de l'été, après un élevage assurant un affinage des tanins. Cependant, les professionnels de la région de Brissac ont toujours été convaincus qu'ils disposaient d'un territoire et d'un savoir-faire capable de marquer de son empreinte l'originalité de leur production de vins rouges. Avec abnégation, en recherchant la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, en adaptant au mieux les techniques de taille et de conduite de la vigne, en récoltant à maturité optimale, en portant des améliorations techniques sur la maîtrise des températures et les durées de macération, ces vignerons obtiennent la reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou Villages Brissac» le 17 février 1998. En 2017, la réputation grandissante des vins de la zone géographique conduit les opérateurs à demander la modification du nom de l'appellation en «Anjou Brissac», pour conforter son identité propre et mieux la distinguer de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou Villages».

2°- Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Le vin est un vin rouge élaboré à partir des cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N. Sa robe rubis soutenue évoque déjà la richesse. Le nez est généralement complexe, mélange de fruits rouges ou noirs et d'arômes épicés, de venaison ou bien encore boisés. La bouche est ample et onctueuse, tout en conservant sa richesse aromatique. Les tanins, très présents, sont fondus et la finale est persistante. Vin généreux, il faut savoir l'oublier cinq ou six années avant de le déguster.

3°- Interactions causales

La conjonction entre des sols superficiels faisant l'objet d'une délimitation parcellaire précise traduisant les pratiques, une faible pluviométrie, un climat chaud et une topographie permettant une excellente exposition et favorisant une alimentation hydrique régulière, entraine la concentration des constituants du raisin qui donne son amplitude et sa persistance aromatique au vin. Ce contexte a permis aux cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N d'exprimer toute leur plénitude et leur originalité. Ces situations viticoles imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par la conduite de la vigne et des règles de taille rigoureuses. L'observation et l'analyse effectuées par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent de définir une implantation juste du vignoble, favorisant la plantation du cépage cabernet-sauvignon N sur les sols superficiels tandis que le cépage cabernet franc N est réservé essentiellement aux sols argilo-calcaires du Cénomanien ou aux sols

bruns développés sur schistes présentant une réserve hydrique plus importante. Le savoir-faire des opérateurs assure une récolte de raisins présentant une richesse minimale en sucre de 189 grammes par litre et à un stade optimal de la maturité phénolique. Au fil des générations, les opérateurs ont su extraire le meilleur des raisins en adaptant leurs techniques de vinification. Très rapidement, Une période d'élevage en cuve après fermentation s'est imposée pour obtenir un vin aux arômes complexes, mais surtout pour que les tanins deviennent ronds et soyeux. Pour atteindre ces objectifs, une période minimale d'élevage jusqu'au 30 juin suivant l'année de récolte est définie dans le cahier des charges. L'appellation d'origine contrôlée «Anjou Brissac» fait partie des fleurons des vins de la région de l'Anjou. Ainsi, la sélection de la «cuvée ambassadeur», dégustation au cours de laquelle des vignerons, ainsi que des professionnels du monde du vin, sélectionnent le vin le plus représentatif de l'appellation d'origine contrôlée «Anjou Brissac», est devenue un évènement incontournable qui situe, pour le millésime dégusté, la notoriété des vins rouges de la région de l'Anjou.

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Aire de Proximité Immédiate

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de l'exigence/de la dérogation

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021:

— département des Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars *(pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars)*, Tourtenay, Val en Vignes *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ);*

— département d'Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— département de la Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon *(pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ancenis)*, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire *(pour le seul territoire de la commune déléguée d'Anetz)*, Vallet;

— département de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (*pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne et Saulgé-l'Hôpital)*, Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou)*, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire *(pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil)*, Huillé-Lézigné *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé)*, Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes)*, Jarzé Villages *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois)*, Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire *(pour le seul territoires des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay)*, Mazé-Milon *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon)*, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou *(pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne)*, Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou;

— département de la Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Conformément à l'article 5, paragraphe 1, du régalement délégué (EU) 2019/33 de la Commission, l'air de proximité immédiate correspond à une zone de proximité immédiate de la zone délimitée considérée.

Intitulé de l'exigence/de la dérogation

Etiquetage

Cadre juridique

Législation nationale

Type d'exigence/de dérogation supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de l'exigence/de la dérogation

Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Vin de Loire» selon les règles fixées dans le cahier des charges. Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «Vin de Loire» ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée. L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré et que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-62da88eb-a5b8-471d-9cdc-e7a3f5367a6e