C/2026/2442

27.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/2442)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Anjou Brissac»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0259-AM03 — 9.2.2026

1. **Nome del prodotto**

«Anjou Brissac»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la Performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Anjou Brissac» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Disposizioni specifiche: etichettatura

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione «Anjou Brissac» ha deciso di designare i vini con un'unità geografica più ampia, adottando la menzione «Vin de Loire» invece di «Val de Loire».

Questa evoluzione è frutto della direzione intrapresa dai produttori dei vini della Loira in materia di comunicazione.

L'obiettivo è rendere l'identità dei vini più trasparente e meglio allineata alla realtà dei vini prodotti dagli operatori del bacino della Loira.

L'espressione «tutte le indicazioni facoltative [...]» è sostituita da: «Tutte le menzioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri [...]».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiornamento del codice geografico

Descrizione

I comuni della zona geografica e della zona di prossimità immediata sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale del 2021. Tale modifica non altera la zona geografica della denominazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Densità di impianto

Descrizione

La distanza minima tra i ceppi dello stesso filare è uniformata a 0,90 m per tutte le DOP dell'Anjou-Saumur.

Una disposizione specifica prevede la possibilità di ridurre la distanza a 0,80 m in alcune situazioni eccezionali.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme in materia di potatura

Descrizione

È soppressa la data di conclusione della potatura.

Sono soppressi anche il riferimento al metodo di potatura e al numero massimo di gemme franche per capo a frutto.

È introdotta una nuova norma che permette di aumentare il numero di gemme franche per ceppo in potatura, a condizione che sia rispettato il limite al numero di tralci fruttiferi all'anno per ceppo nella fase della fioritura.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Disposizioni di confezionamento

Descrizione

È modificato il periodo di conservazione dei rapporti delle analisi: se in precedenza dovevano essere conservati per sei mesi a partire dalla data di confezionamento, ora devono essere conservati per un periodo di almeno sei mesi a partire da tale data.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

Descrizione

Nella descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame, la data «2018» è corretta e sostituita da «2021».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Misure transitorie

Descrizione

La data del 10 ottobre 2019 è precisata e corrisponde alla data dell'approvazione del disciplinare che introduce tale misura.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti

Descrizione

È modificata la disposizione relativa al controllo del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Anjou Brissac»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0259-AM03 — 9.2.2026

1. **Nome**

«Anjou Brissac»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Il vino è un vino rosso ottenuto da uve Cabernet franc N e Cabernet-Sauvignon N.

Il suo colore rubino intenso ne indica già la ricchezza.

Odore

Il naso è generalmente complesso, con una combinazione di frutti rossi o neri e aromi speziati, di selvaggina o anche di legno.

Sapore

Ampio e untuoso in bocca, mantiene la propria ricchezza aromatica. I tannini, molto presenti, sono ben amalgamati e il finale è persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	-
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini sono vini rossi fermi aventi le caratteristiche analitiche principali specificate in appresso.

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %.

La fermentazione malolattica viene obbligatoriamente completata. I vini pronti per essere commercializzati sfusi o, in fase di confezionamento, presentano un tenore di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro.

Il tenore massimo di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) nei vini, dopo la fermentazione, è fissato a 3 grammi per litro.

Il titolo alcolometrico effettivo minimo è conforme al limite imposto dalla legislazione dell'UE. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %.

I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla legislazione dell'UE.

I vini sono oggetto di affinamento presso la loro cantina di vinificazione, almeno fino al 30 giugno dell'anno successivo a quello della vendemmia.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Densità di impianto - Distanza

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza tra i filari non può essere superiore a 2,50 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,90 m.

Le parcelle vitate in cui la distanza tra i ceppi dello stesso filare è inferiore a 0,90 m, ma superiore o uguale a 0,80 m, e con pendenza superiore al 10 % hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata.

Le parcelle vitate con una densità di impianto inferiore a 4 000 ceppi per ettaro, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi per ettaro, hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata fermo restando il rispetto delle disposizioni relative alle norme in materia di palizzamento e altezza del fogliame stabilite nel disciplinare. Le parcelle vitate non possono presentare una distanza tra i filari superiore a 3 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 1 m.

Pratica di vinificazione

Irrigazione

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

È vietata l'irrigazione.

Pratica di vinificazione

-

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Sono autorizzate le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale in rapporto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %. È vietato l'uso di scaglie di legno. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Tutti i vini

Resa massima

Resa massima	56
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

1° - *Zona geografica*

Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio dei seguenti comuni del dipartimento di Maine-et-Loire sulla base del codice geografico ufficiale del 2021: Brissac Loire Aubance *(solo per il territorio dei comuni delegati di Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire e Vauchrétien)*, Denée, Les Garennes sur Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance, Soulaines-sur-Aubance.

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

2° - *Superficie parcellare delimitata*

I vini sono ottenuti esclusivamente da vigne situate nella superficie parcellare di produzione approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del comitato nazionale competente del 10 settembre 1997, del 13 e 14 febbraio 2002 e della seduta della commissione permanente del comitato nazionale competente del 19 gennaio 2017.

L'*Institut national de l'origine et de la qualité* deposita presso le amministrazioni dei comuni di cui al punto *1°* la documentazione grafica indicante i confini delle parcelle della zona di produzione così approvata.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

1° - Informazioni sulla zona geografica

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica della denominazione di origine controllata «Anjou Brissac» poggia su un vasto altopiano scistoso o scisto-arenoso del massiccio armoricano che degrada dolcemente verso la Loira. I paesaggi sono caratterizzati da numerosi piccoli pendii collinari variamente esposti le cui altitudini oscillano tra i 50 e i 90 m. Nel 2021 tale zona si sovrappone a quella della denominazione di origine controllata «Coteaux de l'Aubance» e si estende su sette comuni a sud-ovest della città di Angers. La zona geografica è limitata, a ovest, dal punto in cui il fiume Aubance si getta nella Loira, a est dall'altopiano del Cretaceo su cui si sono sviluppati suoli calcarei (limite del bacino parigino), a nord dal corso dalla Loira e, sui margini meridionali, dalle foreste di Brissac e Beaulieu. L'Aubance è un piccolo affluente della Loira, emblematico di tale zona geografica, che dalla sorgente scorre verso nord fino al comune di Brissac-Quincé, celebre per il suo castello del XVI secolo. Prende poi direzione verso nord-ovest fino al comune di Mûrs-Erigné, quindi il suo corso diventa parallelo a quello della Loira. I suoli sviluppati sul substrato scistoso sono per lo più poco profondi, con un buon comportamento termico e caratterizzati da scarse riserve idriche. La parte occidentale della zona geografica è caratterizzata da puntuali affioramenti di filoni derivanti da formazioni eruttive acide (rioliti) o

basiche (spiliti) all'origine di suoli molto sassosi. I comuni situati a nord della zona geografica presentano la peculiarità di poggiare su formazioni di scisti di ardesia. Tali scisti sono stati sfruttati dall'uomo per diversi secoli per costruire muri di case, tetti, pavimenti e persino elementi d'arredo quali lavelli, tavoli o scale, affermando così l'unicità di questo territorio. Tali elementi sono molto presenti nel paesaggio e contribuiscono a definire l'identità dei vigneti. La parte orientale della zona geografica poggia su formazioni cenomaniane che rivestono lo zoccolo precambriano. La zona geografica è un'enclave a bassa pluviometria che beneficia dell'effetto del Föhn, protetta dall'umidità oceanica dai rilievi più alti dello Choletais e dei Mauges. Le precipitazioni annuali sono di circa 585 mm, mentre nello Choletais sono prossime agli 800 mm. I valori registrati a Brissac-Quincé sono i più bassi delle stazioni meteorologiche nel dipartimento di Maine-et-Loire. Vi si registra inoltre una differenza nella pluviometria durante il ciclo vegetativo pari a circa 100 mm rispetto al resto del dipartimento. Le temperature medie annue sono relativamente elevate (circa 12 °C) e superiori di 1 °C rispetto all'intero dipartimento di Maine-et-Loire. Il particolare mesoclima di questo settore è evidenziato dalla tendenza meridionale della flora, caratterizzata tra l'altro dalla presenza di lecci e pini domestici.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Alcune proprietà emblematiche dei vigneti hanno un'origine molto antica, come testimoniato da Guillory il vecchio, nel 1865, in un *Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers*, il quale specifica che gli impianti sono stati eseguiti con «Plant Breton» (varietà che deve il nome al suo arrivo in barca attraverso l'estuario della Loira, situato a quel tempo nella regione bretone) nel comune di Saint-Melaine-sur-Aubance. Tale varietà altro non è che il vitigno Cabernet franc N. Gli impianti di tale vitigno registrano un rapido sviluppo dopo la crisi della fillossera che ha distrutto più di tre quarti dei vigneti angioini. All'inizio del XX secolo la vinificazione era principalmente orientata verso l'ottenimento del «rouget», denominazione locale di vino leggero consumato nei caffè. Anche la vinificazione in vino rosso è apparsa nel XX secolo, contemporaneamente alla creazione della cantina cooperativa di Brissac. In tale periodo si sono sviluppati anche gli impianti di Cabernet-Sauvignon N, una cultivar di vite più tardiva adatta a suoli poco profondi. La denominazione di origine controllata «Anjou Villages» è stata riconosciuta il 14 novembre 1991 su iniziativa e sotto l'impulso, dal 1979, dei viticoltori della regione di Brissac, per 46 comuni nella zona geografica della denominazione di origine controllata «Anjou», con una delimitazione particolare delle parcelle e norme rigorose di produzione per la produzione di un vino rosso strutturato, confezionato all'inizio dell'estate, e invecchiato per assicurare l'affinamento dei tannini. Tuttavia i professionisti della regione di Brissac sono sempre stati convinti di disporre di un territorio e di competenze capaci di esprimere appieno l'originalità della loro produzione di vini rossi. Con abnegazione, cercando il miglior connubio tra il vitigno e i suoi siti di impianto, adattando al meglio le tecniche di potatura e conduzione della vigna, raccogliendo le uve a maturazione ottimale, apportando miglioramenti tecnici al controllo delle temperature e ai tempi di macerazione, il 17 febbraio 1998 tali viticoltori hanno ottenuto il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Anjou Villages Brissac». Nel 2017 la crescente reputazione dei vini nella zona geografica ha indotto gli operatori a chiedere la modifica del nome della denominazione in «Anjou Brissac» al fine di rafforzarne l'identità e distinguerlo meglio dalla denominazione di origine controllata «Anjou Villages».

2° - Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto

Il vino è un vino rosso ottenuto da uve Cabernet franc N e Cabernet-Sauvignon N. Il suo colore rubino intenso ne indica già la ricchezza. Il naso è generalmente complesso, con una combinazione di frutti rossi o neri e aromi speziati, di selvaggina o anche di legno. Ampio e untuoso in bocca, mantiene la propria ricchezza aromatica. I tannini, molto presenti, sono ben amalgamati e il finale è persistente. Vino generoso, che va fatto invecchiare cinque o sei anni prima di degustarlo.

3° - Legami causali

La combinazione tra suoli poco profondi, oggetto di una delimitazione delle parcelle ben precisa in linea con gli usi, le scarse precipitazioni, un clima caldo e una topografia che garantisce un'ottima esposizione e favorisce un regolare approvvigionamento idrico determinano una concentrazione di componenti dell'uva che conferiscono al vino la sua pienezza e persistenza aromatica. Questo contesto ha consentito alle uve Cabernet franc N e Cabernet-Sauvignon N di esprimere la loro pienezza e originalità. Queste condizioni viticole richiedono una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale produttivo, che si riflette nella conduzione della vigna e in norme rigorose per la potatura. L'osservazione e l'analisi condotte dai viticoltori sul comportamento delle loro vigne consente loro di definire un corretto impianto delle vigne, favorendo l'impianto del Cabernet-Sauvignon N su suoli poco profondi e riservando invece il Cabernet franc N principalmente all'impianto in suoli argilloso-calcarei del Cenomaniano o in suoli bruni

sviluppati su scisti che presentano una riserva idrica più importante. La competenza degli operatori garantisce che l'uva sia raccolta al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo di 189 grammi per litro e a uno stadio ottimale di maturazione fenolica. Nel corso delle generazioni, gli operatori hanno saputo trarre il meglio dalle uve adattando le loro tecniche di vinificazione. Molto rapidamente, è diventato necessario un periodo di affinamento in tini dopo la fermentazione per ottenere un vino con aromi complessi, ma soprattutto per consentire ai tannini di diventare rotondi e setosi. Per raggiungere questi obiettivi, nel disciplinare è definito un periodo minimo di affinamento fino al 30 giugno successivo all'anno di vendemmia. La denominazione di origine controllata «Anjou Brissac» è uno dei fiori all'occhiello dei vini della regione dell'Anjou. Di conseguenza, la selezione della «cuvée ambassadeur», una degustazione durante la quale viticoltori e professionisti del mondo del vino selezionano il vino più rappresentativo della denominazione di origine controllata «Anjou Brissac», è diventata un evento imperdibile che definisce la notorietà dei vini rossi della regione dell'Anjou per quell'annata.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione dell'UE

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

— dipartimento Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars *(solo per il territorio dei comuni delegati di Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e dell'ex comune di Thouars)*, Tourtenay, Val en Vignes *(solo per il territorio dei comuni delegati di Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ)*;

— dipartimento Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— dipartimento Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon *(solo per il territorio dell'ex comune di Ancenis)*, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire *(solo per il territorio dell'ex comune di Anetz)*, Vallet;

— dipartimento 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 *(solo per il territorio dei comuni delegati di Alleuds, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne e Saulgé-l'Hôpital)*, Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou *(solo per il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux, La Jumellière e 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 *(solo per il territorio dei comuni delegati di Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil)*, Huillé-Lézigné *(solo per il territorio del comune delegato di Huillé)*, Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(solo per il territorio dell'ex comune di Ingrandes)*, Jarzé Villages *(solo per il territorio del comune delegato di Lué-en-Baugeois)*, Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire *(solo per il territorio dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay)*, Mazé-Milon *(solo per il territorio del comune delegato di Fontaine-Milon)*, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou *(solo per il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels e 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;

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

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, la zona di prossimità immediata equivale a una zona nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Tutte le menzioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dal nome geografico «Vin de Loire» in base alle norme del disciplinare. Le dimensioni dei caratteri del nome geografico «Vin de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola a condizione che si tratti di una località accatastata e che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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