C/2026/2442

27.4.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/2442)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Anjou Brissac»

Número de referência UE: PDO-FR-A0259-AM03 — 9.2.2026

1. **Nome do produto**

«Anjou Brissac»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministério da Agricultura e da Alimentação/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas de acordo com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Anjou Brissac» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) uma mudança do nome, ou da utilização do nome, ou dos produtos ou categoria de produtos designados pela indicação geográfica;

b) o risco de anulação da relação com o meio geográfico;

c) novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Disposições específicas para a rotulagem

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação «Anjou Brissac» decidiu designar os vinhos através de uma unidade geográfica mais alargada, utilizando a menção «Vin de Loire» em vez de «Val de Loire».

Esta alteração segue as orientações adotadas pelos produtores de vinhos do Loire em matéria de comunicação.

O objetivo é tornar esta identidade mais legível e mais alinhada pela realidade dos vinhos produzidos pelos operadores da bacia.

A expressão «todas as indicações facultativas [...]» é substituída por *«as menções facultativas cuja utilização, nos termos das disposições da UE, pode ser regulamentada pelos Estados-Membros»*.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Atualização do Code officiel géographique

Descrição

Atualiza-se a lista dos municípios da área geográfica e a área de proximidade imediata de acordo com o *Code officiel géographique* (código geográfico oficial) de 2021. Esta alteração não modifica a área geográfica da denominação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Densidade de plantação

Descrição

A distância mínima entre pés da mesma linha é fixada em 0,90 metros para todas as DOP da região de Anjou--Saumur.

Uma disposição especial prevê a possibilidade de reduzir este compasso para 0,80 metros em determinadas situações excecionais.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Regras de poda

Descrição

Suprime-se a data-limite para a poda.

Elimina-se também a referência ao método de poda mista e ao número máximo de olhos francos por vara.

Introduz-se uma nova regra que permite aumentar o número de olhos francos por pé durante a poda, até ao limite do número de ramos frutíferos do ano, por pé, na fase de floração.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Disposições relativas ao acondicionamento

Descrição

Altera-se o período de conservação dos boletins de análise: anteriormente, tinham de ser conservados durante 6 meses a contar da data do acondicionamento. Os boletins de análise devem agora ser conservados por um período mínimo de 6 meses a contar dessa data.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

Descrição

Na descrição dos fatores naturais relevantes para a relação, corrige-se a data de 2018, que é substituída pela data de 2021.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Medidas transitórias

Descrição

Fixa-se a data de 10 de outubro de 2019: esta data corresponde à data de aprovação do caderno de especificações que introduz este dispositivo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências

Descrição

Altera-se a disposição do caderno de especificações relativa ao controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Anjou Brissac»

Número de referência UE: PDO-FR-A0259-AM03 — 9.2.2026

1. **Nome(s)**

«Anjou Brissac»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos tintos

Características organoléticas

Cor/aspeto visual

Os vinhos tintos são elaborados a partir das castas *cabernet-franc* N e *cabernet-sauvignon* N.

A sua cor rubi viva evoca já a riqueza do vinho.

Aroma/nariz

No plano olfativo, são vinhos geralmente complexos, mistura de frutos vermelhos ou negros e de aromas especiados, de caça ou ainda amadeirados.

Sabor/boca

Em boca, são vinhos abertos e untuosos, conservando simultaneamente a riqueza aromática. Os taninos, muito presentes, estão bem integrados e o final é persistente.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	—
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Estes vinhos tranquilos tintos apresentam as seguintes características analíticas principais:

Têm um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

É obrigatório concluir a sua fermentação maloláctica. Quando prontos para introdução no mercado, a granel ou na fase de acondicionamento, têm um teor de ácido málico inferior ou igual a 0,4 gramas por litro;

O seu teor máximo de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) após a fermentação é fixado em 3 gramas por litro;

O título alcoométrico adquirido mínimo respeita o limite imposto pela legislação da UE. Após o enriquecimento, os vinhos têm um título alcoométrico volúmico total não superior a 12,5 %.

Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre total são os fixados pela regulamentação da UE;

Os vinhos efetuam um estágio nas instalações de vinificação pelo menos até 30 de junho do ano seguinte ao da vindima.

☑ As características analíticas não constantes desta secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

Densidade de plantação — Compasso

Tipo de prática enológica

Prática cultural

Descrição

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés de videira por hectare. A distância entre linhas de videiras não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre pés da mesma linha não pode ser inferior a 0,90 metros.

As parcelas de vinha cuja distância entre pés de videira da mesma linha seja inferior a 0,90 metros, mas superior ou igual a 0,80 metros, com um declive superior a 10 %, beneficiam, no que se refere à vindima, do direito à denominação de origem controlada.

As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, mas superior ou igual a 3 300 pés de videira por hectare, têm direito, no que respeita à vindima, à denominação de origem controlada, desde que respeitem as regras de embardamento e de altura foliar fixadas no caderno de especificações. Nestas parcelas, a distância entre linhas de videiras não pode ser superior a 3 metros e a distância entre pés da mesma linha não pode ser inferior a 1 metro.

Práticas de vinificação

Irrigação

Tipo de prática enológica

Prática cultural

Descrição

É proibida a irrigação.

Práticas de vinificação

—

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

Estão autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento e a taxa de concentração parcial máxima em relação aos volumes utilizados é fixada em 10 %. É proibida a utilização de aparas de madeira. Após o enriquecimento, os vinhos têm um título alcoométrico volúmico total não superior a 12,5 %. No respeitante a práticas enológicas, além das disposições acima, os vinhos devem cumprir todos os requisitos definidos na legislação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Todos os vinhos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	56
Unidade de medida do rendimento máximo	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Cabernet-franc* N

— *Cabernet-sauvignon* N

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

1 — *Área geográfica*

Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica, cujo perímetro, com base no *Code officiel géographique* de 2021, inclui o território dos seguintes municípios do departamento de Maine-et-Loire: Brissac Loire Aubance *(apenas o território dos municípios delegados de Brissac-Quincé, Saint-Saturnin-sur-Loire e Vauchrétien)*, Denée, Les Garennes sur Loire, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Saint-Melaine-sur-Aubance e Soulaines-sur-Aubance.

Os documentos cartográficos correspondentes à área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto nacional da origem e da qualidade) (INAO).

2 — *Superfície parcelar delimitada*

Os vinhos provêm exclusivamente de vinhas situadas na superfície parcelar de produção conforme aprovada pelo *Institut national de l'origine et de la qualité* nas reuniões do comité nacional competente de 10 de setembro de 1997 e 13 e 14 de fevereiro de 2002 e na reunião da comissão permanente do mesmo comité de 19 de janeiro de 2017.

O *Institut national de l'origine et de la qualité* depositou nas câmaras dos municípios referidos no ponto 1 os documentos gráficos que estabelecem os limites das parcelas da área de produção assim aprovada.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

1. Informações sobre a área geográfica

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação

A área geográfica da denominação de origem controlada «Anjou Brissac» situa-se num vasto planalto xistoso ou xisto-arenoso do maciço Armoricano, cujas encostas pouco íngremes se debruçam sobre o rio Loire. A paisagem caracteriza-se por inúmeras pequenas encostas com exposição variada, cuja altitude varia entre 50 e 90 metros. Em 2021, sobrepõe-se à área da denominação de origem controlada «Coteaux de l'Aubance» e estende-se a sete municípios a sudoeste da cidade de Angers. A área geográfica é delimitada a oeste pela foz do rio Aubance, que desagua no Loire, a leste pelo planalto do Cretáceo, onde se desenvolveram solos calcários (limite da bacia parisiense), a norte pelo rio Loire e, na zona sul, pelas florestas de Brissac e de Beaulieu. O Aubance é um pequeno afluente do Loire, emblemático dessa área geográfica, que corre para norte, desde a nascente até ao município de Brissac-Quincé, célebre pelo seu palácio do século XVI. Aqui toma a direção noroeste até ao município de Mûrs-Erigné e a partir daí corre paralelamente ao Loire. Os solos, desenvolvidos sobre o substrato xistoso e geralmente pouco profundos, com um bom comportamento térmico, caracterizam-se pelas reduzidas reservas de água. Na parte ocidental da área geográfica afloram, de modo pontual, filões provenientes de formações eruptivas ácidas (riólitos) ou básicas (espilitos), que dão origem a solos muito pedregosos. Os municípios situados a norte da área

geográfica apresentam a particularidade de repousar sobre formações de ardósia. Esta foi explorada pelas populações durante vários séculos para construir as casas, levantar paredes e telhados, produzir ladrilhos e até fabricar peças de mobiliário como bancas de cozinha, mesas ou escadas, afirmando assim a singularidade deste território. Muito presentes na paisagem, estes elementos contribuem para a identidade da região vinícola. A parte oriental da área geográfica, por sua vez, assenta sobre formações cenomanianas, que cobrem o soco pré-câmbrico. A área geográfica constitui um enclave pouco irrigado, que beneficia de um efeito de *fœhn*, protegido da humidade oceânica pelos relevos mais elevados das regiões de Choletais e de Mauges. As precipitações são da ordem dos 585 milímetros por ano, rondando os 800 milímetros no Choletais. Os valores registados em Brissac-Quincé são os mais baixos das estações meteorológicas do departamento de Maine-et-Loire. Constata-se igualmente uma diferença de pluviosidade durante o ciclo vegetativo, de cerca de 100 milímetros em relação ao resto do departamento. As temperaturas médias anuais são relativamente elevadas (cerca de 12 °C), 1 °C acima da média do departamento de Maine-et-Loire. O mesoclima específico desta região traduz-se na tendência meridional da flora, que inclui a azinheira e o pinheiro-manso.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação

Algumas propriedades emblemáticas do vinhedo têm uma origem muito antiga, como testemunha Guillory (o mais velho), em 1865, num Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers (boletim da sociedade agrícola e industrial de Angers), especificando que são realizadas plantações de «bacelo bretão» (planta que deve o nome ao facto de ter chegado de barco pelo estuário do Loire, então situado na região da Bretanha) no município de Saint-Melaine-sur-Aubance. Este bacelo corresponde precisamente à casta *cabernet-franc* N. Após a crise filoxérica que destruiu mais de três quartos dos vinhedos angevinos, aumentam as plantações de vinhas com esta casta. No início do século XX, a vinificação é principalmente orientada para a produção de «rouget», nome local dado aos vinhos leves consumidos nos cafés. A produção de vinho tinto surge igualmente no século XX, quando da criação da adega cooperativa de Brissac. As plantações da casta *cabernet-sauvignon* N, casta mais tardia reservada para os solos superficiais, desenvolvem-se também nesta época. A denominação de origem controlada «Anjou Villages» foi reconhecida em 14 de novembro de 1991, por iniciativa e sob o impulso, desde 1979, dos viticultores da região de Brissac, para 46 municípios da área geográfica da DOC «Anjou», com uma delimitação parcelar específica e regras rigorosas para a produção de um vinho tinto estruturado, acondicionado no princípio do verão, após um estágio para afinação dos taninos. No entanto, os profissionais da região de Brissac sempre estiveram convencidos de que dispunham de um território e de um saber-fazer suscetíveis de imprimir um cunho distintivo na sua produção de vinhos tintos. De forma abnegada, procurando a melhor adequação entre a casta e os locais de plantação, adaptando o melhor possível as técnicas de poda e de condução da vinha, fazendo a vindima das uvas no ponto de maturação ideal, introduzindo melhorias técnicas em termos de controlo das temperaturas e dos períodos de maceração, estes viticultores obtiveram o reconhecimento da denominação de origem controlada «Anjou Villages Brissac» em 17 de fevereiro de 1998. Em 2017, a reputação crescente dos vinhos da área geográfica conduziu os operadores a solicitar a alteração do nome da denominação para «Anjou Brissac», a fim de confortar a sua identidade distinta e de a distinguir melhor da denominação de origem controlada «Anjou Villages».

2. Informações sobre a qualidade e as características do produto

Os vinhos tintos são elaborados a partir das castas *cabernet-franc* N e *cabernet-sauvignon* N. A sua cor rubi viva evoca já a riqueza do vinho. No plano olfativo, são vinhos geralmente complexos, mistura de frutos vermelhos ou negros e de aromas especiados, de caça ou ainda amadeirados. Em boca, são vinhos abertos e untuosos, conservando simultaneamente a riqueza aromática. Os taninos, muito presentes, estão bem integrados e o final é persistente. Este vinho generoso deve ficar «esquecido» durante cinco ou seis anos antes de ser degustado.

3. Interações causais

A combinação entre os solos pouco profundos, com delimitação parcelar precisa, testemunho das práticas adotadas, a baixa pluviometria, o clima quente e a topografia do terreno, que propicia uma excelente exposição e contribui para uma alimentação hídrica regular, resulta numa concentração dos constituintes das uvas, o que confere ao vinho o seu caráter amplo e a sua persistência aromática. Este contexto permitiu às castas *cabernet-franc* N e *cabernet-sauvignon* N exprimir toda a sua plenitude e originalidade. Estas condições vitícolas exigem uma gestão otimizada da planta e do seu potencial de produção, traduzida na condução da vinha e nas regras de poda rigorosas. A observação e a análise do comportamento das vinhas permitem aos viticultores definir a implantação certa do vinhedo, favorecendo a plantação da casta *cabernet-sauvignon* N nos solos superficiais, reservando a casta *cabernet-franc* N essencialmente aos solos argilo-calcários do Cenomaniano ou aos solos castanhos desenvolvidos sobre xistos, que apresentam uma

reserva hídrica mais importante. O saber-fazer dos operadores garante uma colheita de uvas com um teor mínimo de 189 gramas de açúcares por litro e numa fase ideal de maturação fenólica. De geração em geração, os operadores aprenderam a tirar o melhor partido das uvas, adaptando as suas técnicas de vinificação. O período de estágio em cuba após a fermentação impôs-se muito rapidamente como forma de obter um vinho de aromas complexos e, sobretudo, taninos redondos e sedosos. Para atingir estes objetivos, o caderno de especificações fixa um período mínimo de estágio até 30 de junho do ano seguinte ao da vindima. A denominação de origem controlada «Anjou Brissac» é uma das denominações emblemáticas dos vinhos da região de Anjou. Deste modo, a seleção da «cuvée ambassadeur» (vinho de base embaixador), prova de vinhos durante a qual os viticultores e os profissionais do setor escolhem o vinho que melhor representa a denominação de origem controlada «Anjou Brissac», tornou-se um evento incontornável que mostra, em relação à colheita degustada, a notoriedade dos vinhos tintos da região do Anjou.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação, para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é, com base no *Code officiel géographique* de 2021, constituída pelo território dos seguintes municípios:

— Departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (*apenas o território dos municípios delegados de Mauzé--Thouarsais, Sainte-Radegonde e do antigo município de Thouars*), Tourtenay e Val en Vignes *(apenas o território dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ);*

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

— Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon *(apenas o território do antigo município de Ancenis)*, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire *(apenas o território do município delegado de Anetz)* e Vallet;

— Departamento 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 (*apenas o território dos municípios delegados de 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 *(apenas o território dos municípios delegados de 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 *(apenas o território dos municípios delegadosde Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint--Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil),* Huillé-Lézigné *(apenas o território do município delegado de Huillé),* Ingrandes-Le Fresne sur Loire *(apenas o território do antigo município de Ingrandes),* Jarzé Villages *(apenas o território do município delegado de Lué-en-Baugeois),* Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire *(apenas o território dos municípios delegados 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 e Saint-Laurent-du-Mottay),* Mazé-Milon *(apenas o território do município delegado de Fontaine-Milon),* Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou *(apenas o território dos municípios delegados de 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 e Verrières-en-Anjou;

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

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma zona limítrofe da área delimitada em causa.

Título do requisito/derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

As menções facultativas cuja utilização, nos termos das disposições da UE, possa ser regulamentada pelos Estados-Membros, são inscritas, nos rótulos, em carateres de dimensões não superiores, tanto em altura como em largura, ao dobro das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. O nome da denominação de origem controlada pode ser completado pela denominação geográfica «Vin de Loire», de acordo com as regras definidas no caderno de especificações. As dimensões dos carateres da denominação geográfica «Vin de Loire» não devem ser superiores, tanto em altura como em largura, a dois terços das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada. O rótulo dos vinhos protegidos pela denominação de origem controlada pode incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que se trate do nome de um lugar registado no cadastro e conste da declaração de colheita. O nome do lugar registado no cadastro é impresso em carateres de dimensões não superiores, tanto em altura como em largura, a metade das dimensões dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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