C/2026/2456

27.4.2026

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

(C/2026/2456)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Anjou-Coteaux de la Loire“

EU-Nr.: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Anjou-Coteaux de la Loire“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

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

Frankreich

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

Name

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Einstufung als Standardänderung**

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

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

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

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Anjou-Coteaux de la Loire“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

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

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

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

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

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

Titel

Kennzeichnung

Beschreibung

Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung Anjou-Coteaux de la Loire hat beschlossen, die Weine durch eine größere geografische Einheit zu bezeichnen, indem sie die Angabe „Vin de Loire“ anstelle von „Val de Loire“ angenommen hat.

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

Ziel ist es, diese Identität deutlicher hervorzuheben und besser an die von den Wirtschaftsbeteiligten im Loire-Becken erzeugten Weine anzupassen.

☑ Die Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Anjou-Coteaux de la Loire“

EU-Nr.: PDO-FR-A0405-AM05 — 9.2.2026

1. **Name(n)**

„Anjou-Coteaux de la Loire“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

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

Frankreich

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

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

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

1. Wein

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

Weinbauerzeugnis

Weißweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Es handelt sich um stille Weißweine aus überreif gelesenen Trauben.

Aroma/Bukett

Mit ihrer hohen aromatischen Komplexität, in der sich häufig florale Aromen mit Aromen von frischen bis hin zu getrockneten oder kandierten Früchten kombinieren, verkörpern die Weine die sprichwörtliche „Milde des Anjou“ (douceur angevine).

Geschmack/Gaumen

Sanft wie die Loire im Sommer oder raumgreifend wie der Fluss bei Hochwasser im Winter – die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Anjou-Coteaux de la Loire“ verstehen es, im Laufe der Zeit ihren Charme zu entfalten. Das Hauptmerkmal der Weine ist ihre Eleganz.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	18
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	(in Milliäquivalent pro Liter)
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	25
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Es handelt sich um stille Weißweine aus überreif gelesenen Trauben (natürliche Konzentration am Stock mit oder ohne Edelfäule).

Die Weine haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 14 % vol und nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von mindestens 34 g/l. Bei Weinen mit einem natürlichen Alkoholgehalt von weniger als 18 % vol beträgt der minimale vorhandene Alkoholgehalt 11 % vol. Der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den im Unionsrecht festgelegten Werten.

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

7. **Weinbereitungsverfahren**

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

Weinbereitungsverfahren

Anreicherung

Art des önologischen Verfahrens:

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung:

Die Anreicherung ist nach den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen zulässig.

Weinbereitungsverfahren

Verwendung von Holzchips

Art des önologischen Verfahrens:

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung:

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen aus dem Unionsrecht und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

Weinbereitungsverfahren

Bepflanzungsdichte

Art des önologischen Verfahrens:

Anbauverfahren

Beschreibung:

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken/ha auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,50 m und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht weniger als 0,90 m betragen. Für Rebflächen mit einem Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile von weniger als 0,90 m, mindestens jedoch 0,80 m sowie einer Hangneigung von mehr als 10 % kann Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (appellation d'origine contrôlée) erhoben werden. Für Rebflächen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4 000 Stöcken/ha, mindestens jedoch 3 300 Stöcken/ha kann Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhoben werden, sofern die in der vorliegenden Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen über das Aufbinden und die Laubwandhöhe eingehalten werden. Auf diesen Rebflächen darf der Abstand zwischen den Rebzeilen nicht mehr als 3 m und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht weniger als 1 m betragen.

Weinbereitungsverfahren

Schnitt

Art des önologischen Verfahrens:

Anbauverfahren

Beschreibung:

Die Reben werden kurz, lang oder nach verschiedenen Schnittverfahren auf höchstens 12 Augen pro Stock zurückgeschnitten. In dem 11-12 Blättern (einzelne Blütenknospen) entsprechenden phänologischen Stadium beträgt die Zahl der Fruchtruten des laufenden Jahres pro Stock höchstens 12.

Weinbereitungsverfahren

Ernte

Art des önologischen Verfahrens:

Anbauverfahren

Beschreibung:

Die Trauben werden von Hand in mehreren Durchgängen gelesen.

Weinbereitungsverfahren

Bewässerung

Art des önologischen Verfahrens:

Anbauverfahren

Beschreibung:

Die Bewässerung ist untersagt.

Weinbereitungsverfahren

Ausbau

Art des önologischen Verfahrens:

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung:

Die Weine werden mindestens bis zum 15. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weißweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	40
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter je Hektar

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

— Chenin B

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

1— *Geografisches Gebiet*

Alle Erzeugungsschritte erfolgen in dem geografischen Gebiet, das die folgenden Gemeinden des Departements Maine-et-Loire nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2023 umfasst: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (nur Gebiet der ehemaligen Gemeinde Ingrandes), Mauges-sur-Loire (nur Gebiet der Teilgemeinden Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire und La Pommeraye), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire und Saint-Germain-des-Prés.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des französischen Instituts für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) eingesehen werden.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

1. Angaben zum geografischen Gebiet

a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet entspricht dem Bereich der schiefrigen Hanglagen am Ufer der Loire. Es handelt sich um den westlichsten Teil des Weinbaugebiets, in dem die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Anjou" verwendet werden darf. 2021 umfasste das Gebiet acht Gemeinden im Westen des Departements Maine-et-Loire. Es beginnt am Rande von Angers in der Gemeinde Bouchemaine am Zusammenfluss von Loire und Maine und reicht beiderseits des Flusses bis Ingrandes und Le Mesnil-en-Vallée in Richtung Nantes. Das Mesoklima wird durch den Fluss stark beeinflusst. Die Rebflächen liegen nicht weiter als 3 km vom Fluss entfernt auf den diesen umgebenden Hängen. Dahinter ist die Landschaft nach Norden wie nach Süden hin im Wesentlichen von Wiesen und Wäldern geprägt. Der Name „Coteaux de la Loire" (Hänge der Loire) macht die Topografie des Weinbaugebiets mit seinen vielfältig geneigten Landschaften sehr anschaulich. Während die Hänge in der Gemeinde Bouchemaine sehr steil sind, weisen die der Gemeinden Ingrandes und Saint-Georges-sur-Loire sehr viel sanftere Gefälle auf. Die Böden der für die Traubenlese genau abgegrenzten Parzellen entstammen den verschiedenen Primärformationen des armorikanischen Massivs. Dabei handelt es sich um Schiefer- und schiefrige Sandsteinböden. Vor Ort trifft man vereinzelt auf aus Vulkangestein entstandene humusreiche Böden und auf braune Kalkböden aus dem Devon. Diese Böden sind sehr seicht, und das Muttergestein befindet sich meist bereits in einer Tiefe von weniger als 0,40 m. Sie weisen keinerlei

Anzeichen von Hydromorphie auf, und ihre Wasserreserven sind sehr moderat. Das Klima ist überwiegend vom Meer geprägt. Das westlich des Weinbaugebiets gelegene Massiv der Mauges relativiert dieses Meeresklima durch einen Föhneffekt. Die durchschnittliche jährliche Niederschlagsmenge von 650 mm verdeutlicht, dass es sich um ein vor feuchtigkeitsreichen Winden geschütztes Ensemble handelt; auf den Erhebungen der Mauges überschreitet die jährliche Niederschlagsmenge hingegen 800 mm. Auch der Loire kommt das ganze Jahr über eine Rolle bei der Temperaturregelung zu. Neben der Topografie ist die Exposition der Hanglagen von entscheidender Bedeutung. Die nach Süden ausgerichteten Hänge des Weinbaugebiets am rechten Ufer sind vor den kalten Nordwinden geschützt, womit die Bedingungen für sie sehr günstig sind. Am linken Ufer spielt die feuchtigkeitsabscheidende Wirkung des Flusses auf die kalte Luft eine wichtige Rolle bei der Erwärmung der nach Norden ausgerichteten Hänge. Einigen amphitheaterartigen Lagen, die windgeschützt sind, kommt der damit einhergehende Wärmegewinn zugute. Schließlich spielt die Loire eine zentrale Rolle bei der Entstehung von Frühnebel während der Lesezeit, der für die Entwicklung der Edelfäule unverzichtbar ist.

b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Während die Geschichte des Weinbaugebiets im Anjou bis in das 9. Jahrhundert zurückreicht, findet sich eine erste Erwähnung des Weinbaugebiets „Coteaux de la Loire“ im Jahr 1749 in der Schrift „Traité sur la nature et la culture de la vigne“ (Abhandlung über die Natur und den Anbau des Rebstocks) der Herren Bidet und Duhamel de Monceau, in der es über dieses Weinbaugebiet heißt: „Das Gebiet, das nur sehr schwer urbar zu machen ist, ist jetzt perfekt kultiviert und ganz mit Reben bepflanzt“. Einem Dokument des Staatsrats über die im Jahr 1804 getroffenen Verwaltungsmaßnahmen lässt sich entnehmen, dass in dieser Region nur Weißweine erzeugt wurden: „Wenn auch die Hanglagen der Loire nur für den Anbau von Weißweinen günstig sind und diese Weine einen wichtigen Handelszweig darstellen, …“. In diesem Dokument wird auch auf Belgien Bezug genommen, wo Wein aus den „Coteaux de la Loire“ seinerzeit sehr gefragt war. In jüngerer Vergangenheit, im Jahr 1842, erklärte Auguste Petit-Lafitte: „Die Gros Pineau oder auch Chenin genannte Rebsorte bildet die Grundlage des Weines.“ Das Anjou-Weinbaugebiet ist die Wiege der Rebsorte Chenin B. Das dieser rustikalen Rebsorte innewohnende Potenzial hängt stark von der Art des Bodens ab, auf der sie gepflanzt wird, oder – allgemeiner gesprochen – von der jeweiligen Lage. Die Winzer verstanden sehr schnell, wie wichtig es ist, die Trauben dieser Rebsorte in einem sehr reifen Zustand und mittels besonderer Verfahren zu ernten. Graf Odart erklärt in seinem Werk „Traité des cépages“ (Abhandlung über Rebsorten) aus dem Jahr 1845: „Es muss auch die Bedingung hinzugefügt werden, dass die Lese erst bei fortgeschrittenem Reifegrad erfolgen darf, wie er gegen Allerheiligen erreicht wird, wenn die vom Regen aufgeweichte Schale der Weinbeeren abzusterben beginnt.“ Die Überreife ist also Bestandteil des Ernteziels. Jullien schreibt im Jahr 1816 in seiner „Topographie de tous les vignobles connus“ (Topografie aller bekannten Weinbaugebiete): „In den Spitzenlagen wird mehrmals gelesen; die ersten beiden Schnitte, bei denen allein die reifsten Reben geerntet werden, liefern die Weine, die ins Ausland verschickt werden; diejenigen, die man mit dem dritten Schnitt herstellt, verbleiben als Landweine in der Region“. Der Weinbau im betreffenden Gebiet hat die gleiche Entwicklung genommen wie im übrigen Anjou. Mit der Ankunft der niederländischen Händler im 16. Jahrhundert entsteht ein Markt für „Weine für die See“ (d. h. für das Ausland), die aus Kurzholzrebstöcken (mit einem oder zwei Augen) gewonnen werden. Auch der in erster Linie auf die Versorgung von Paris ausgerichtete Inlandsmarkt gedeiht, mit Weinen von geringerem Renommee, die aus Langholzrebstöcken (mit sechs oder sieben Augen) gewonnen werden. Am Ende des Zweiten Weltkriegs ist die Produktion in erster Linie auf die Nachfrage nach „halbtrockenen“ Weinen ausgerichtet, ähnlich den einstigen „Weinen für Paris“. Ab den 1980er-Jahren regt sich erneut Interesse daran, Weine mit einer ausgeprägten Identität und hohem Zuckergehalt zu erzeugen. Die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Anjou-Coteaux de la Loire“ gelten als große „vins doux“ (Süßweine) des Anjou (und werden lokal als „vins liquoreux“ (Likörweine) bezeichnet).

2. Informationen zur Qualität und den Merkmalen des Erzeugnisses

Das Hauptmerkmal der Weine ist ihre Eleganz. Mit ihrer hohen aromatischen Komplexität, in der sich häufig florale Aromen mit Aromen von frischen bis hin zu getrockneten oder kandierten Früchten kombinieren, verkörpern die Weine die sprichwörtliche „Milde des Anjou“ (douceur angevine). Am Gaumen vereinen sie Lieblichkeit mit Frische. Sanft wie die Loire im Sommer oder raumgreifend wie der Fluss bei Hochwasser im Winter – die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Anjou-Coteaux de la Loire“ verstehen es, im Laufe der Zeit ihren Charme zu entfalten.

3. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Dank der Kombination von seichten Böden mit einer Topografie, die eine ausgezeichnete Exposition gewährleistet und der gleichmäßigen Versorgung mit Wasser förderlich ist, kann die Rebsorte „Chenin B“ ihre besonderen Merkmale in all ihrer Fülle zum Ausdruck zu bringen. Die Lage des Weinbaugebiets in unmittelbarer Nähe zur Loire, die über den gesamten Vegetationszyklus für eine Regulierung der Temperatur sorgt, schafft zusammen mit der geeigneten Bewirtschaftung der Rebflächen, insbesondere dem kurzen Schnitt des Rebstocks, die Voraussetzungen für eine optimale Reifung. Der Fluss ermöglicht zudem das Erreichen des Stadiums der Überreife: zum einen indem er den Wind kanalisiert, was die Trocknung der Trauben begünstigt, zum anderen durch die Bildung von Frühnebel, der für die Entwicklung von *Botrytis cinerea* und damit von Edelfäule unerlässlich ist. Die Tatsache, dass bis zum Spätherbst geduldig gewartet wird und die überreifen Trauben, in denen sich Zucker auf natürliche Weise

konzentriert hat oder die von Edelfäule befallen sind, in den einzelnen Parzellen nach und nach von Hand gelesen werden, verdeutlicht gleichermaßen das Know-how der Erzeuger wie eine ganz besondere Eignung der Rebsorte Chenin B. 1861 schreibt Guillory der Ältere dazu: „Abgesehen von wenigen Ausnahmen findet die Weinlese im Oktober statt, wenn Gewissheit besteht, dass die Trauben den bestmöglichen Reifegrad erreicht haben und mindestens zu einem Viertel von Edelfäule befallen sind." Das Zusammentreffen einer so besonderen Umgebung mit einer für diese perfekt geeigneten Rebsorte und mit Menschen, die alle Eigenschaften der Rebsorte zu nutzen wissen, lässt Weine von besonderer Originalität entstehen. Zahlreiche schriftliche Zeugnisse belegen die Bekanntheit dieser Weine. Herr Petit-Lafitte etwa teilt mit: „Werden die Reben auf ein Auge oder zwei zurückgeschnitten, liefern sie Likörweine und edle Weine, wie sie in Belgien gefragt sind." Guillory der Ältere wiederum schreibt 1861 im „Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers" (Mitteilungsblatt der Agrar- und Industriegesellschaft von Angers): „Die Flächen lassen sich aufgrund ihrer geringen Fruchtbarkeit ohne erhebliche Kosten kaum für andere Kulturen nutzen; aus diesem Grund fällt selbst der Weinertrag nicht besonders hoch aus. Wäre da nicht die besondere Qualität, die den gehobenen Preis rechtfertigt, hätte selbst der Weinbau aufgegeben werden müssen."

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das eine Ausnahmeregelung in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine gilt, umfasst die folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2021: - Departement Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (nur Gebiet der Teilgemeinde Anetz); - Departement Maine-et-Loire: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (nur Gebiet der Teilgemeinden La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil und Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon (nur Gebiet der Teilgemeinde Saint-Aubin-de-Luigné).

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ist das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft ein Gebiet, das unmittelbar an das betreffende abgegrenzte Gebiet angrenzt.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die fakultativen Angaben, deren Verwendung nach dem Unionsrecht von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in einer Schrift anzugeben, die in der Höhe, Breite und Stärke höchstens doppelt so groß ist wie die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendete Schrift.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Besonderheit der Bezeichnung „Vin de Loire"

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die für die geografische Bezeichnung „Vin de Loire“ verwendete Schrift darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Schrift nicht überschreiten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung: Kleinere geografische Einheit

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt und diese in der Erntemeldung angegeben ist. Die für die im Kataster erfasste Einzellage verwendete Schrift darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens halb so groß sein wie die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendete Schrift.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-12714a08-279b-49f8-9933-5ee9d3d49a09