C/2026/2456

27.4.2026

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

(C/2026/2456)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Anjou-Coteaux de la Loire”

EU-viitenumero: PDO-FR-A0405-AM05 – 9.2.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Anjou-Coteaux de la Loire”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

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

Ranska

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

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

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

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

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

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

Suojatun alkuperänimityksen ”Anjou-Coteaux de la Loire” muutoshakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta, eli se ei

a) sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyssä tuotteessa tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

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

Otsikko

Merkinnät

Kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen ”Anjou-Coteaux de la Loire” tuottajaryhmä on päättänyt käyttää viinien nimeämisessä suurempaa maantieteellistä yksikköä ja valinnut ilmaisun ”Vin de Loire” ilmaisun ”Val de Loire” sijasta.

Tämä noudattaa Loiren viinien tuottajien hyväksymiä tiedotusohjeita.

Tavoitteena on selkeyttää viinien identiteettiä ja saada se vastaamaan paremmin Loiren jokilaaksossa toimivien tuottajien valmistamien viinien todellisuutta.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Anjou-Coteaux de la Loire”

EU-viitenumero PDO-FR-A0405-AM05 – 9.2.2026

1. **Nimi/nimet**

Anjou-Coteaux de la Loire

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

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

Ranska

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

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

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

1. Viini

6. **Viinin tai viinien kuvaus**

Rypäletuote

Valkoviinit

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Hiilihapottomat valkoviinit valmistetaan ylikypsinä korjatuista rypäleistä.

Tuoksu

Viinien aromit ovat monimuotoisia, ja niissä yhdistyvät usein kukkaiset ja tuoreiden ja jopa kuivattujen ja kandeerattujen hedelmien aromit, jotka muistuttavat Anjoun alueen leppoisesta elämänasenteesta ja ilmaston lauhkeudesta (”douceur angevine”).

Maku

Lauhkeat, kuten kesäinen Loire, tai hyökkäävät, kuten samainen joki talvella, suojatun alkuperänimityksen ”Anjou-Coteaux de la Loire” viinit paljastavat viehätyksensä ajan kuluessa. Viinien keskeisin ominaisuus on hienostuneisuus.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	18
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):	25
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Hiilihapottomat valkoviinit valmistetaan ylikypsinä korjatuista rypäleistä (rypäleet konsentroituvat luontaisesti köynnöksissä, ja niihin on voinut muodostua jalohometta).

Viinien ominaisuudet: Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 14 tilavuusprosenttia. Käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen vähintään 34 g/l. Todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia viineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on alle 18 tilavuusprosenttia. Kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

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

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

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

Viininvalmistusmenetelmä

Väkevöinti

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Väkevöinti on sallittu tuote-eritelmän sääntöjen mukaisesti.

Viininvalmistusmenetelmä

Puupalojen käyttö

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Puupalojen käyttö on kiellettyä. Edellä esitettyjen säännösten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin säännösten sekä maaseutua ja kalastusta koskevassa Ranskan laissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

Viininvalmistusmenetelmä

Tiheys

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelykäytäntö

Kuvaus

Viiniköynnösten vähimmäistiheys on 4 000 istutettua köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 0,90 metriä. Jos rinteen kaltevuus on yli 10 prosenttia, viininviljelylohkot, joilla köynnösten välinen etäisyys on samalla rivillä alle 0,90 metriä mutta vähintään 0,80 metriä, ovat oikeutettuja suojattuun alkuperänimitykseen satonsa osalta. Viininviljelylohkojen, joiden istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä mutta kuitenkin vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla, sadosta voidaan käyttää suojattua alkuperänimitystä sillä ehdolla, että noudatetaan eritelmässä määrättyjä sääntöjä tukilankojen käytöstä ja lehvistön korkeudesta. Tällaisilla viininviljelylohkoilla köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 3 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 1 metri.

Viininvalmistusmenetelmä

Leikkaustapa

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelykäytäntö

Kuvaus

Viiniköynnökset leikataan kannusleikkauksena tai pitkänä juoksijaleikkauksena tai yhdistettynä juoksija- ja kannusleikkauksena siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua. Fenologisessa vaiheessa, jossa lehtiä on 11 tai 12 (erilliset nuput), köynnöksessä saa olla enintään 12 oksaa, jotka tuottavat satovuonna hedelmää.

Viininvalmistusmenetelmä

Sadonkorjuu

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelykäytäntö

Kuvaus

Rypäleet korjataan käsin useassa eri vaiheessa.

Viininvalmistusmenetelmä

Kastelu

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelykäytäntö

Kuvaus

Kastelu on kielletty.

Viininvalmistusmenetelmä

Vanhentaminen

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Viinejä vanhennetaan vähintään sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden 15. tammikuuta asti.

7.2 *Enimmäistuotos*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Valkoviinit

Enimmäistuotos:

Enimmäistuotos:	40
Enimmäistuotoksen yksikkö:	hehtolitraa hehtaaria kohden

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

— Chenin B

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

1. *Maantieteellinen alue*

Kaikki tuotantovaiheet on toteutettava maantieteellisellä alueella, johon vuoden 2023 virallisen geokoodin mukaan kuuluvat seuraavat Maine-et-Loiren departementin kunnat: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ainoastaan entisen Ingrandesin kunnan alue), Mauges-sur-Loire (ainoastaan liitoskuntien Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire ja La Pommeraye alueet), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire ja Saint-Germain-des-Prés.

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua INAOn internetsivustolla.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

1. Maantieteellisen alueen tiedot

a) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Maantieteellinen alue vastaa Loiren liuskekivirantamien aluetta. Alue on suojatun alkuperänimityksen ”Anjou” saaneen viinialueen läntisin osa. Vuonna 2021 maantieteelliseen alueeseen kuului kahdeksan Maine-et-Loiren departementin läntistä kuntaa. Alue alkaa Bouchemainen kunnassa sijaitsevan Angers’n reunamilta Loire- ja Mainejokien yhtymäkohdasta ja jatkuu Nantesin suuntaan Loiren molemmin puolin Ingrandesiin ja Le Mesnil-en-Valléehen asti. Joki vaikuttaa vahvasti paikalliseen ilmastoon. Viinialue sijaitsee jokea lähimpänä olevien rantojen rinteillä ja levittäytyy enintään kolmen kilometrin päähän joesta. Joesta kolme kilometriä niin pohjoiseen kuin eteläänkin maisema muodostuu pääasiassa niityistä ja metsästä. Nimi ”Coteaux de la Loire” kuvaa hyvin viinialueen pinnanmuodostuksen korkeudellisia vaihteluja. Bouchemainen kunnassa rinteet ovat äkkijyrkkiä, mutta Ingrandesin ja Saint-Georges-sur-Loiren kuntien rinteet ovat huomattavasti loivempia. Rypäleiden keruuta varten rajatuilla lohkoilla maaperä on peräisin Massif Armoricain -vuoriston erilaisista primäärikautisista muodostelmista. Maaperä on liuskekiveä tai hiekkaista liuskekivimaata. Osa alueen maaperästä on muodostunut vulkaanisesta kivestä ja osa on devonikauden kalkkipitoista ruskomaata. Nämä kerrokset sijaitsevat hyvin lähellä maanpintaa, ja emäkallio alkaa

useimmiten alle 0,40 metrin syvyydestä. Maaperä ei ole hydromorfista, ja sen vedenpidätyskyky on kohtuullinen. Alueella on valtameri-ilmasto. Siihen tuo oman säväyksensä viinitarhojen länsipuolella levittäytyvän Maugesin vuoriston aiheuttama föhn-ilmiö. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 650 mm, ja alueella puhaltaa kosteita tuulia. Maugesin vuoriston rinteillä keskimääräinen vuotuinen sademäärä on jopa yli 800 mm. Myös Loire tasoittaa alueen lämpötiloja ympäri vuoden. Pinnanmuodostuksen lisäksi merkittävässä asemassa on rinteiden viettosuunta. Joen oikeanpuoleisella rannalla viinitarhojen olosuhteet ovat erittäin suotuisat, sillä rinteet ovat etelään päin ja suojassa kylmiltä pohjoistuulilta. Vasemmanpuoleisella rannalla joen kylmää ilmaa poistavalla vaikutuksella on ratkaiseva merkitys pohjoiseen päin olevien rinteiden lämmittäjänä. Lisäksi osa rinteistä on amfiteatterin mallisia ja tuulelta suojassa, mikä nostaa niiden lämpötilaa. Loire on keskeisessä asemassa ja aiheuttaa sadonkorjuun aikaan aamu-usvaa, joka on olennaista jalohomeen muodostumisen kannalta.

b) Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät

Anjoun alueen viinitarhojen historia on alkanut 800-luvulla, mutta ensimmäinen tarkka maininta ”Coteaux de la Loire” -viinialueesta on herra Bidet’n ja herra Duhamel de Monceaun tekemässä viiniköynnöksen luonnetta ja viininviljelyä koskevassa tutkielmassa ”Traité sur la nature et la culture de la vigne” vuodelta 1749. Tutkielmassa todetaan, että viinitarhojen maaperä, jonka raivaaminen viljelykäyttöön oli ollut erittäin työlästä, oli nyt täysin muokattua ja viiniköynnöksille istutettua. Vuonna 1804 toteutettuja hallinnollisia toimia koskevassa ylimmässä hallintoistuimen (Conseil d’Etat) muistiossa todetaan, että tällä alueella tuotetaan vain valkoviinejä: ”Loiren rannat soveltuvat vain valkoviinien viljelyyn ja näiden viinien markkinaosuus on merkittävä - -”. Muistiossa viitataan myös Belgiaan, jossa Coteaux de Loire -viineistä pidettiin tuohon aikaan todella paljon. Hieman myöhemmin, vuonna 1842, Auguste Petit-Lafitte toteaa seuraavaa: ”Viinin pohjana on Gros-Pineau- tai Chenin-lajike.” Anjoun alueen viinitarhat ovat Chenin B -lajikkeen kehto. Lajike on kestävä, ja sen ominaisuudet vaihtelevat voimakkaasti maaperän tai yleisemmin ottaen istutuspaikan mukaan. Myös viininviljelijät ymmärsivät nopeasti, että lajike kannatti korjata varsin kypsänä ja erityistä tekniikkaa noudattaen. Kreivi Odart kirjoittaa lajikkeita koskevassa vuoden 1845 tutkielmassaan ”Traité des cépages” seuraavasti: ”Lisäksi on todettava, että lajike kannattaa korjata vasta ylikypsänä, esimerkiksi pyhäinpäivän tienoilla. Tuolloin sateet ovat pehmentäneet rypäleen kuoren ja se alkaa halkeilla.” On siis tärkeää, että korjattavat rypäleet ovat ylikypsiä. Vuonna 1816 Jullien toteaa viinitarhojen pinnanmuodostusta käsittelevässä teoksessaan ”Topographie de tous les vignobles connus” seuraavaa: ”Hyvissä vuosikerroissa satoa on kerätty useaan otteeseen: kahdella ensimmäisellä kerralla kerätään vain kaikkein kypsimmät rypäleet, joista valmistetaan vientiin tarkoitettua viiniä. Kolmannella korjauskerralla kerätään rypäleet, joista valmistetaan viiniä kotimaan kulutukseen - -.” Tälläkin viinialueella viininviljely muuttui samassa tahdissa kuin muissakin Anjoun alueen viinitarhoissa. Hollantilaisten välittäjien myötä 1500-luvulla syntyivät markkinat vientiin tarkoitetuille viineille (vins pour la mer), jotka valmistettiin niiden köynnösten rypäleistä, joiden oksat oli leikattu lyhyiksi (yksi tai kaksi silmua). Kotimaan markkinat, joiden tarkoituksena oli pääasiassa vastata Pariisin kysyntään, kehittyivät myös. Näille markkinoille suunnatut kehnommat viinit valmistettiin niiden köynnösten rypäleistä, joiden oksat oli leikattu pitkiksi (kuusi tai seitsemän silmua). Toisen maailmansodan lopulla tuotannossa alettiin keskittyä pääasiassa sellaisten puolikuivien viinien kehittämiseen, jotka muistuttivat entisaikojen ”Pariisiin tarkoitettuja viinejä”. Halu tuottaa vahvasti omaleimaisia viinejä, joiden sokeripitoisuus oli korkea, alkoi vahvistua uudelleen 1980-luvulta lähtien. Suojatun alkuperänimityksen ”Anjou-Coteaux de la Loire” saaneita viinejä pidetään Anjoun alueen maineikkaina ”makeina” viineinä (joita paikallisesti kutsutaan nimellä ”liquoreux”).

2. Tietoja tuotteen laadusta ja ominaispiirteistä

Viinien keskeisin ominaisuus on hienostuneisuus. Viinien aromit ovat monimuotoisia, ja niissä yhdistyvät usein kukkaiset ja tuoreiden ja jopa kuivattujen ja kandeerattujen hedelmien aromit, jotka muistuttavat Anjoun alueen leppoisesta elämänasenteesta ja ilmaston lauhkeudesta (”douceur angevine”). Viinit ovat maultaan pehmeitä ja raikkaita. Lauhkeat, kuten kesäinen Loire, tai hyökkäävät, kuten samainen joki talvella, suojatun alkuperänimityksen ”Anjou-Coteaux de la Loire” viinit paljastavat viehätyksensä ajan kuluessa.

3. Syy- ja seuraussuhteet

Maakerrosten pinnallisuus ja hyvän sijainnin mahdollistava ja tasaista vedensaantia edistävä pinnanmuodostus takaavat yhdessä sen, että Chenin B -lajike pääsee oikeuksiinsa. Viinialue sijaitsee aivan Loiren vieressä, ja joki säätelee lämpötilaa koko kasvukauden ajan. Lisäksi viiniköynnösten kasvatustapaa on mukautettu etenkin matalaleikkauksen avulla siten, että rypäleet voidaan korjata, kun niiden kypsyysaste on paras mahdollinen. Joen läheisyys mahdollistaa myös rypäleiden ylikypsymisen: joki kanavoi tuulia, mikä kuivattaa rypäleitä mekaanisesti, ja aiheuttaa aamu-usvaa, joka on välttämätöntä harmaahomeen (*Botrytis cinerea*) ja sitä myöten jalohomeen muodostumisen kannalta. On odotettava rypäleiden ylikypsyyttä ja toteutettava sadonkorjuu kärsivällisesti myöhään syksyllä. Rypäleet on poimittava käsin useassa vaiheessa samalla lohkolla, jotta voidaan valita luontaisesti

konsentroituneet tai jalohomeen peittämät rypäleet (rôties). Tämä on todiste toisaalta tuottajien taitotiedosta ja toisaalta Chenin B -lajikkeen erityisominaisuuksista. Guillory vanhempi kirjoitti vuonna 1861 tästä lajikkeesta seuraavasti: ”Sadonkorjuu tapahtuu harvoja poikkeuksia lukuun ottamatta lokakuussa, koska on todettu, että rypäleet ovat silloin mahdollisimman kypsiä ja että ainakin neljännes niistä on jalohomeen peitossa.” Erityisen ympäristön, siihen täydellisesti sopeutuneen lajikkeen ja lajikkeesta sen parhaat puolet esiin tuovat ammattilaiset yhdistämällä saadaan aikaan erityisen omaperäisiä viinejä. Näiden viinien maineesta on kirjoitettu usein, esimerkiksi Petit-Lafitte toteaa seuraavasti: ”Kun viiniköynnös leikataan niin, että siihen jää yksi tai kaksi silmua, viineistä tulee likööримäisiä ja hienoja, ja niistä pidetään etenkin Belgiassa.” Guillory vanhempi muistutti vuonna 1861 Angers’n maatalous- ja teollisuusyhdistyksen tiedotteessa seuraavaa: ”Alueen maaperä on hedelmätöntä eikä sovellu ilman valtavia kustannuksia muuhun kuin viininviljelyyn. Hedelmättömyytensä vuoksi maaperä tuottaa vain jonkin verran viiniä. Jos viini ei olisi laadukasta ja sen vuoksi hinnaltaan aika korkeaa, myös viininviljelystä olisi pitänyt luopua.”

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Seuraavat kunnat muodostavat vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella viinien viiniyttämistä ja vanhentamista koskevan poikkeuksen mukaisen välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen: – Loire-Atlantiquen departementti: Vair-sur-Loire (ainoastaan liitoskunnan Anetz alue) – Maine-et-Loiren departementti: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (ainoastaan liitoskuntien La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil ja Saint-Laurent-du-Mottay alue), Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon (ainoastaan liitoskunnan Saint-Aubin-de-Luigné alue).

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

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Merkinnät

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat unionin lainsäädännön nojalla säännellä, kirjoitetaan etiketeissä kirjaimin, jotka ovat kooltaan eli korkeudeltaan, leveydeltään ja paksuudeltaan enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla suojattu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Nimityksen ”Vin de Loire” erityisyys

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Maantieteellinen merkintä ”Vin de Loire” kirjoitetaan kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa niistä kirjaimista, joilla suojattu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Merkinnät: Pienempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien etiketissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että – kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka – paikka on mainittu sadonkorjuuilmoituksessa. Kiinteistörekisteriin kirjatun paikan nimi on kirjoitettava kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet niistä kirjaimista, joilla suojattu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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