C/2026/2456

27.4.2026

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 ([1])

(C/2026/2456)

POWIADOMIENIE DOTYCZĄCE ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Anjou-Coteaux de la Loire”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0405-AM05 – 9.2.2026

1. **Nazwa produktu**

„Anjou-Coteaux de la Loire”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

([1]) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Anjou-Coteaux de la Loire” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) obejmuje zmianę chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) powoduje ryzyko unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;

c) wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Etykietowanie

Opis

W związku z tym grupa producentów „Anjou-Coteaux de la Loire” postanowiła oznaczyć wina, odnosząc się do większej jednostki geograficznej, przyjmując określenie „Vin de Loire” zamiast „Val de Loire”.

Zmiana ta jest zgodna z wytycznymi w zakresie komunikacji przyjętymi przez producentów win z regionu Loary.

Celem jest spowodowanie, aby tożsamość była bardziej czytelna i lepiej dostosowana do realiów win produkowanych przez podmioty gospodarcze w basenie.

☑ Zmiana ma wpływ na jednolity dokument

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Anjou-Coteaux de la Loire”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0405-AM05 – 9.2.2026

1. **Nazwa lub nazwy**

„Anjou-Coteaux de la Loire”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ OG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Wina białe

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Są to białe wina niemusujące produkowane z przejrzałych winogron.

Aromat/zapach

Wina te, charakteryzujące się dużą złożonością aromatyczną, najczęściej łączące aromaty kwiatowe z aromatami świeżych, a nawet suszonych lub kandyzowanych owoców, przywołują na myśl „andegaweńską słodycz" (fr. douceur angevine).

Smak

Łagodne jak Loara latem lub gwałtowne jak Loara podczas zimowych powodzi, z biegiem czasu wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou-Coteaux de la Loire" potrafią oczarować swoim urokiem. Główną cechą win jest ich elegancja.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

—

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	18
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	—
Minimalna kwasowość ogólna:	—
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	—

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Są to białe wina niemusujące produkowane z przejrzałych winogron (naturalna koncentracja na winorośli z szlachetną pleśnią lub bez niej).

Wina te charakteryzują się: naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 14 %; zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji wynoszącą co najmniej 34 g/l; minimalną rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu wynoszącą 11 % w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu poniżej 18 %. Kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki enologiczne**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki enologiczne

Wzbogacanie

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wzbogacanie jest dozwolone zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu.

Praktyki enologiczne

Stosowanie kawałków drewna

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Zabrania się stosowania zrębków drewna. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Praktyki enologiczne

Gęstość nasadzeń

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra. Zbiory z działek, na których odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi mniej niż 0,90 metra, ale nie mniej niż 0,80 metra, i które są położone na zboczu o nachyleniu powyżej 10 %, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia. Zbiory z działek, na których gęstość nasadzeń winorośli wynosi mniej niż 4 000 krzewów na hektar, ale nie mniej niż 3 300 krzewów na hektar, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami dotyczącymi zasad odnoszących się do palikowania i wysokości ulistnienia określonymi w niniejszej specyfikacji produktu. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

Praktyki enologiczne

Cięcie

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Winorośl przycina się, stosując albo cięcie krótkie lub cięcie długie, z maksymalnie 12 oczkami na roślinę. W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (oddzielne pączki kwiatowe) liczba gałązek owocujących w roku na krzew nie przekracza 12.

Praktyki enologiczne

Zbiór

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Winogrona zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

Praktyki enologiczne

Nawadnianie

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Nawadnianie jest zabronione.

Praktyki enologiczne

Dojrzewanie

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

Wina dojrzewają co najmniej do 15 stycznia roku następującego po roku zbiorów.

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Wina białe

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	40
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitr z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— Chenin B

9. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

1 – *Obszar geograficzny*

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique") z 2023 r.: Bouchemaine, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (*wyłącznie w odniesieniu do terytorium dawnej gminy Ingrandes*), Mauges-sur-Loire (*wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire et La Pommeraye*), La Possonnière, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Streszczenie związku

1. informacje na temat obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych przyczyniających się do związku

Obszar geograficzny odpowiada zboczom łupkowym na skraju Loary. Jest to najbardziej na zachód wysunięta część obszaru produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou". W 2021 r. obszar obejmował terytorium 8 gmin w zachodniej części departamentu Maine-et-Loire. Obszar rozciąga się od obrzeży Angers, w gminie Bouchemaine, u zbiegu Loary i Maine i obejmuje tereny położone po obydwu stronach rzeki aż po Ingrandes-sur-Loire i Le Mesnil-en-Vallée w kierunku Nantes. Rzeka wywiera silny wpływ na mezoklimat. Region winiarski położony jest na najbliższych wzgórzach graniczących z rzeką i nie jest od niej oddalony o więcej niż 3 kilometry. Dalej, zarówno na północy, jak i na południu, krajobraz składa się głównie z łąk i lasów. Nazwa „Coteaux de la Loire" dobrze ilustruje topografię regionu winiarskiego pod względem występujących w tym regionie zboczy o różnych kątach nachylenia. Zbocza w gminie Bouchemaine są bardzo strome, zaś zbocza w gminach Ingrandes-sur-Loire i Saint-Georges-sur-Loire są znacznie łagodniejsze. Gleby na działkach specjalnie wyznaczonych do zbioru winogron pochodzą z różnych podstawowych formacji Masywu Armorykańskiego. Są to słabo rozwinięte gleby łupkowe lub łupkowo-piaskowcowe. Lokalnie występuje trochę rozwiniętych gleb ze skał erupcyjnych i trochę

dewońskich wapiennych gleb brunatnych. Gleby te są bardzo płytkie, a skała macierzysta znajduje się najczęściej na głębokości mniejszej niż 0,40 metra. Nie wykazują one żadnych oznak zalegania wody i mają bardzo umiarkowane rezerwy wodne. Obszar ten charakteryzuje klimat oceaniczny. Położony na zachód od regionu winiarskiego Masyw Mauges łagodzi wpływ klimatu oceanicznego poprzez działanie fenu. Średnie roczne opady wynoszą 650 milimetrów i są charakterystyczne dla obszaru chronionego przed wilgotnymi wiatrami, zaś na wzgórzach Mauges przekraczają 800 milimetrów. Loara reguluje również temperatury przez cały rok. Związana z topografią ekspozycja wzgórz odgrywa tutaj zasadniczą rolę. Na prawym brzegu region winiarski o ekspozycji południowej jest osłonięty przed zimnymi wiatrami północnymi, a zatem warunki panujące na tym terenie są bardzo sprzyjające. Na lewym brzegu w ocieplaniu północnych stoków istotną rolę odgrywa odwadniający wpływ rzeki na zimne powietrze. W niektórych miejscach w chronionym przed wiatrami amfiteatrze dochodzi do zatrzymania ciepła. Ponadto kluczową rolę odgrywa Loara, która sprzyja występowaniu w okresie zbiorów porannych mgieł niezbędnych do rozwoju „szlachetnej pleśni".

b) Opis czynników ludzkich przyczyniających się do tego związku

Chociaż historia regionu winiarskiego Andegawenii sięga IX wieku, dokładna wzmianka o regionie winiarskim „Coteaux de la Loire" pojawia się po raz pierwszy w 1749 r. w „Traité sur la nature et la culture de la vigne" (Traktat o naturze i uprawie winorośli) autorstwa Bideta i Duhamela de Monceau, w której stwierdzono, że w tym regionie: „Bardzo trudny do wykarczowania obszar jest obecnie doskonale zagospodarowany pod uprawy i w całości obsadzony winoroślą (...)". Z memorandum Rady Stanu dotyczącego środków administracyjnych zastosowanych w 1804 r. wynika, że w regionie tym produkuje się wyłącznie wina białe: „Wszak wzgórza wzdłuż Loary sprzyjają wyłącznie uprawie winogron służących do produkcji win białych, zaś wina te tworzą ważną gałąź handlu (...)". W memorandum tym odniesiono się również do Belgii, w której uwielbiano wówczas wina „Coteaux de la Loire". W bliższych nam czasach, w 1842 r., Auguste Petit-Lafitte stwierdził, że: „Podstawę win stanowi odmiana winorośli gros pineau lub chenin". Region winiarski Andegawenii jest kolebką odmiany winorośli chenin B. Potencjał tej odpornej odmiany różni się znacznie w zależności od rodzaju gleby lub, ogólniej rzecz biorąc, miejsca uprawy winorośli. Producenci wina bardzo szybko zrozumieli również, że winogrona tej odmiany należy zbierać po osiągnięciu przez nie zaawansowanego stopnia dojrzałości, stosując określone techniki. W 1845 r. hrabia Odart stwierdza w swoim „Traité des cépages" (Traktat o odmianach winorośli): „Konieczne jest również dodanie warunku, że zbiory należy przeprowadzać dopiero wówczas, gdy winogrona będą przejrzałe, co następuje w okolicach dnia Wszystkich Świętych, kiedy zmiękczona przez deszcze skórka odchodzi". Przejrzałość jest zatem nieodłącznym warunkiem przeprowadzania zbiorów. W 1816 r. Jullien w „Topographie de tous les vignobles connus" (Topografia wszystkich znanych winnic) uściśla, że: „W dobrych winnicach klasy crus zbiory przeprowadza się kilkukrotnie; wina z pierwszych dwóch zbiorów, podczas których zbiera się wyłącznie najbardziej dojrzałe winogrona, wysyła się za granicę; wina, które produkuje się z winogron zebranych podczas trzecich zbiorów, konsumowane są w kraju (...)". Uprawa winorośli w tym regionie winiarskim rozwijała się jednak w taki sam sposób jak w pozostałej części Andegawenii. Wraz z przybyciem holenderskich pośredników w XVI wieku rozwija się rynek „win zamorskich" (przeznaczonych do wysyłki za granicę) produkowanych z winogron zbieranych z winorośli przycinanych na krótką łozę (jeden węzeł lub dwa węzły). Rynek krajowy, ukierunkowany głównie na zaopatrzenie Paryża, również się rozwija, koncentrując się na winach o mniejszej renomie produkowanych z winogron zbieranych z winorośli przycinanych na długą łozę (sześć lub siedem węzłów). Pod koniec drugiej wojny światowej produkcja była głównie ukierunkowana na wina „półwytrawne" przypominające dawne „wina dla Paryża" (fr. vins pour Paris). Wina wykazujące silną tożsamość, o dużej zawartości cukru zaczęto ponownie produkować w latach 80. XX wieku. Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou-Coteaux de la Loire" uważa się za słynne andegaweńskie „słodkie" wina (lokalnie nazywane „likierowymi").

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Główną cechą win jest ich elegancja. Wina te, charakteryzujące się dużą złożonością aromatyczną, najczęściej łączące aromaty kwiatowe z aromatami świeżych, a nawet suszonych lub kandyzowanych owoców, przywołują na myśl „andegaweńską słodycz" (fr. douceur angevine). Ich smak łączy w sobie słodycz i świeżość. Łagodne jak Loara latem lub gwałtowne jak Loara podczas zimowych powodzi, z biegiem czasu wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou-Coteaux de la Loire" potrafią oczarować swoim urokiem.

3. Zależności przyczynowe

Dzięki połączeniu płytkich gleb z topografią umożliwiającą doskonałą ekspozycję i sprzyjającą regularnemu zaopatrzeniu w wodę odmiana winorośli chenin B może w pełni rozwinąć swoją głębię. Położenie regionu winiarskiego w bezpośrednim sąsiedztwie Loary, która reguluje temperaturę przez cały sezon wegetacyjny, wraz z odpowiednim prowadzeniem winorośli, w szczególności poprzez krótkie przycinanie, umożliwiają osiągnięcie przez winogrona optymalnej dojrzałości. Bliskość rzeki przyczynia się również do osiągania przez winogrona stanu przejrzałości – albo wskutek działania wiatrów, które rzeka ta ukierunkowuje, mechanicznie sprzyjając wysuszaniu winogron, albo poprzez tworzenie porannych mgieł niezbędnych do rozwoju gronkowca szarego, a tym samym „szlachetnej pleśni". Zbieranie winogron dopiero po osiągnięciu przez nie stanu przejrzałości, przeprowadzanie zbiorów dopiero późną jesienią, a następnie ręczne przeprowadzanie zbiorów sukcesywnych na tej samej działce, aby wybrać owoce, które zgromadziły cukier w sposób naturalny lub są dotknięte „szlachetną pleśnią" (winogrona

„przypieczone"), dowodzą zarówno umiejętności producentów, jak i szczególnego dostosowania odmiany winorośli chenin B, którą to odmianę opisał w 1861 r. Guillory starszy: „Zbiory, z rzadkimi wyjątkami, odbywają się w październiku, kiedy zostanie uznane, że winogrona osiągnęły idealną dojrzałość i że co najmniej jedna czwarta winogron jest spleśniała". Połączenie tak szczególnego środowiska, odmiany winorośli idealnie dostosowanej do panujących w tym środowisku warunków oraz umiejętności producentów, którzy potrafią wykorzystać wszystkie jej zalety, pozwala uzyskać wyjątkowo oryginalne wina. O renomie tych win świadczy wiele tekstów pisanych, takich jak praca Petit-Lafitte'a, który stwierdza: „Gdy winorośl przycina się, pozostawiając jeden węzeł lub dwa węzły, daje ona likierowe i delikatne wina cenione w Belgii". W 1861 r. Guillory starszy w „Bulletin de la Société Agricole et Industrielle d'Angers" (Biuletyn Towarzystwa Rolniczego i Przemysłowego w Angers) przypomina, że: „Na ziemiach tych prawdopodobnie nie sposób prowadzić innych upraw, nie ponosząc zbyt dużych kosztów, z powodu ich niskiej żyzności; z produkowanych na nich winogron uzyskuje się więc niezbyt dużo wina; gdyby nie ich jakość, dzięki której cena utrzymuje się na dość wysokim poziomie, należałoby tam zaniechać nawet uprawy winorośli". ".

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique" z 2021 r.: – w departamencie Loire-Atlantique: Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz); – w departamencie Maine-et-Loire: Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil i Saint-Laurent-du-Mottay), Rochefort-sur-Loire, Savennières, Val-du-Layon (wyłącznie w odniesieniu do terytorium gminy delegowanej Saint-Aubin-de-Luigné).

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie odnośnego wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Etykietowanie

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami wspólnotowymi, mogą regulować państwa członkowskie, zapisuje się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Specyfika nazwy „Vin de Loire"

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Vin de Loire", nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Etykietowanie: Mniejsza jednostka geograficzna

Ramy prawne

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: – chodzi o miejsce (fr. lieu-dit) wpisane do ksiąg wieczystych; – że jest ona wymieniona w deklaracji zbiorów. Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających – zarówno pod względem wysokości, jak i szerokości – połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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