C/2024/2559

15.4.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/2559)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Anjou“

PDO-FR-A0820-AM04

Дата на съобщението: 25.1.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Географски район**

Продуктовата спецификация се изменя, за да се въведе новата дата, на която е одобрено обособяването на парцелите на наименованието.

С изменението се цели да се добави датата, на която компетентният национален орган е одобрил изменение на обособения парцелиран район в рамките на географския район на производство. Обособяването на парцели представлява определяне — в рамките на географския район на производство — на парцели, които са подходящи за производството на разглеждания продукт със защитено наименование за произход.

Географският район не се изменя.

Това изменение не засяга единния документ.

2. **Правила за резитба**

Изменя се раздел VI, точка 1, буква б) „Правила за резитба“ от продуктовата спецификация, за да се намали максималният брой плодни пръчки за тихите червени вина от 12 на 10, а сортът sauvignon B да бъде заличен от правилата за резитба на пенливите вина.

Целта на това изменение е да се поправят грешки във формулировката на установените правила за резитба, тъй като цифрата „10“ е била изменена само на едно място; сортът Sauvignon B не е част от сортовия състав на пенливите вина.

Тези корекции водят до изменение на точка 4 от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Anjou

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

5. Качествени пенливи вина

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. Тихи бели вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

При тях: — минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 11 %; — за сухите вина съдържанието на ферментируеми захари след ферментация е по-малко или равно на 3 g/l и може да достигне максимум 8 g/l, ако общата киселинност, изразена в грамове винена киселина на литър, не е по-ниска от съдържанието на ферментируеми захари с повече от 2 g/l. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не превишава 12,5 %. Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба. Тихите бели вина по принцип са сухи вина, но понякога може да съдържат ферментируеми захари и да бъдат определени като „полусухи“, „полусладки“ или „сладки“. Ароматното им излъчване обикновено е наситено, като се разкриват ухания на цветя (глог, люляк, липа, върбинка, лайка и др.) и по-силно изразени плодови нотки (цитрусови плодове, слива, круша, сушени плодове и др.). Вкусът им е плътен, богат и завършва с усещане за свежест и финес.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 9,5

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

2. Тихи червени вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

При тях: — минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е 10,5 %; — след ферментация съдържанието на ферментируеми захари е по-малко или равно на 3 g/l; — при вината с обозначението „gamay“, допълнено от обозначение „primeur“ или „nouveau“, след ферментация съдържанието на ферментируеми захари е по-малко или равно на 2 g/l. За червените вина ябълчено-млечнокиселата ферментация задължително е приключила. Съдържанието на ябълчена киселина във вината, готови да бъдат пуснати на пазара в наливно състояние или на етапа на опаковането им, е по-малко или равно на 0,4 g/l. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не превишава 12,5 %. Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба, но всяка партида неопаковано вино, за което може да се използва обозначението „primeur“ или „nouveau“, е със съдържание на летливи киселини по-малко или равно на 10,2 meq/l. Червените вина отлежават поне до 15 януари на годината след годината на събирането на реколтата. Тихите червени вина са с добра танинова структура. Ароматното им излъчване е доста наситено, като обикновено е с нотки на червени плодове. Те имат добра структура, но усещането за лекота трябва да преобладава. Винаса са много приятни за консумация през трите години след годината на прибиране на реколтата. Червените вина с обозначението „gamay“ са свежи, буйни и пивки. Те развиват характерни аромати, най-често плодови. Ценят се обикновено, когато са млади.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

3. Пенливи вина

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пенливите вина са бели или розе. Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на основните вина, предназначени за производството на бели пенливи вина и пенливи вина розе, е10,5 %. Максималното действително алкохолно съдържание в обемни проценти на основните вина, предназначени за производството на пенливи вина, които не са преминали процес на обогатяване, е 12 %. Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) на основните вина, които не са преминали процес на обогатяване, е по-малко или равно на 24 g/l. Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) на основните вина, които са преминали процес на обогатяване, е по-малко или равно на 5 g/l. Общото алкохолно съдържание в обемни проценти на основните вина, предназначени за производството на бели пенливи вина и пенливи вина розе, които са преминали процес на обогатяване, не превишава 11,6 %. Общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината след вторичната ферментация и преди добавянето на експедиционния ликьор не превишава 13 % след обогатяването им. Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в европейската нормативна уредба. Пенливите вина са бели или розе. Те се характеризират с изисканост, която се усеща не само в тяхната ефервесцентност, но и в ароматното излъчване и в структурата им при отпиване.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):

— Минимална обща киселинност:

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Гъстота на засаждане — разстояние между растенията

Агротехническа практика

Лозите са с минимална гъстота на засаждане от 4 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2,50 m, а разстоянието между растенията в реда е не по-малко от 0,90 m.

Реколтата от лозовите парцели, чието разстояние между растенията в реда е по-малко от 0,90 m, но по-голямо или равно на 0,80 m, и чийто наклон превишава 10 %, има право да се ползва от контролираното наименование за произход.

Реколтата от лозовите парцели, които са с гъстота на засаждане под 4 000 растения на хектар, но по-голяма или равна на 3 300 растения на хектар, има право да се ползва от контролираното наименование за произход, при условие че са спазени разпоредбите по отношение на кордонната подпорна конструкция и височината на листната маса, определени в настоящата продуктова спецификация. Междуредието в тези лозови парцели не може да превишава 3 m, а разстоянието между растенията в реда не може да е по-малко от 1 m.

2. Правила за резитба

Агротехническа практика

Лозите се подрязват с къса, с дълга или със смесена резитба:

— Тихи бели вина (всички сортове), тихи червени вина (сортове cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, pineau d'Aunis N): Лозите се подрязват с най-много 12 пъпки на растение. Лозите могат да бъдат зарязани, така че да имат и 2 допълнителни пъпки на растение, при условие че на фенологичния стадий, който съответства на 11 или 12 листа (обособени цветни пъпки), броят на плодните пръчки за съответната година на растение е по-малък или равен на 12.

— Тихи червени вина (сорт grolleau N): Лозите се подрязват с най-много 10 пъпки на растение. Лозите могат да бъдат зарязани, така че да имат и 2 допълнителни пъпки на растение, при условие че на фенологичния стадий, който съответства на 11 или 12 листа (обособени цветни пъпки), броят на плодните пръчки за съответната година на растение е по-малък или равен на 10.

— Бели пенливи вина и пенливи вина розе (сортове chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'Aunis N): Лозите се подрязват с най-много 12 пъпки на растение.

Лозите могат да бъдат зарязани, така че да имат и 4 допълнителни пъпки на растение, при условие че на фенологичния стадий, който съответства на 11 или 12 листа (обособени цветни пъпки), броят на плодните пръчки за съответната година на растение е по-малък или равен на 12.

3. Правила за резитба

Агротехническа практика

Лозите се подрязват с къса, с дълга или със смесена резитба:

— Бели пенливи вина и пенливи вина розе (сортове cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B): Лозите се подрязват с най-много 14 пъпки на растение.

Лозите могат да бъдат зарязани, така че да имат и 4 допълнителни пъпки на растение, при условие че на фенологичния стадий, който съответства на 11 или 12 листа (обособени цветни пъпки), броят на плодните пръчки за съответната година на растение е по-малък или равен на 14.

4. Напояване

Агротехническа практика

Напояването е забранено.

5. Обогатяване

Специфична енологична практика

За червените вина са разрешени техниките за обогатяване чрез извличане и максималният дял на частичната концентрация спрямо използваните обеми е определен на 10 %.

След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на тихите вина не превишава 12,5 %.

Съдържанието на ферментируеми захари в основните вина, предназначени за производството на бели пенливи вина и пенливи вина розе, които са преминали през обогатяване, е ≤ 5 g/l, а общото им алкохолно съдържание в обемни проценти е ≤ 11,6 %.

6. Използване на парчета дърво

Специфична енологична практика

За тихите бели вина използването на парчета дърво е забранено.

За червените вина и пенливите вина използването на парчета дърво е забранено, освен по време на винификацията.

Основните вина, предназначени за производството на пенливи вина розе, може да са получени чрез мацерация или частично отделяне на сока.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

7. Височината на листната маса и кордонна подпорна конструкция

Агротехническа практика

Височината на листната маса върху кордонната подпорна конструкция е равна най-малко на 0,6 пъти междуредието, като височината на листната маса върху кордонната подпорна конструкция се измерва между долната граница на листата, която е най-малко на 0,40 m над земята, и горната граница на подрязване, определена най-малко на 0,20 m над най-горния тел на кордонната подпорна конструкция.

За лозовите парцели, които са с гъстота на засаждане по-малка от 4 000 растения на хектар, но по-голяма или равна на 3 300 растения на хектар, се прилагат допълнително и следните правила за кордонната подпорна конструкция: минималната височина над земята на коловете на кордонната подпорна конструкция е 1,90 m; кордонната подпорна конструкция има 4 тела; минималната височина на най-горния тел е 1,85 m над земята.

5.2. *Максимални добиви*

1. Тихи бели вина

65 хектолитра от хектар

2. Тихи червени вина

65 хектолитра от хектар

3. Бели пенливи вина и пенливи вина розе

76 хектолитра от хектар

4. Обозначение „gamay“

72 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

а) - Всички етапи на производство на вината, които могат да се ползват от контролираните наименования за произход „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ и „Rosé d'Anjou“, се извършват в географския район, чийто периметър включва териториите на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.:

— департамент Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (само за територията на делегирана община Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (само за територията на делегирани общини Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde и бившата община Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (само за територията на делегирани общини Bouillé-Saint-Paul, Cersay и Saint-Pierre-à-Champ);

— департамент 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 (само за територията на делегирани общини Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire и Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (само за територията на делегирани общини Chanzeaux, La Jumellière и Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (само за територията на делегирани общини Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies и Le Thoureil), Huillé-Lézigné (само за територията на делегирана община Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (само за територията на бившата община Ingrandes), Jarzé Villages (само за територията на делегирана община Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (само за територията на делегирани общини La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine и Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (само за територията на делегирана община Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (само за територията на делегирани общини Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré и La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (само за територията на делегирана община Villevêque), 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-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay;

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

Картографските документи, на които е представен географският район, може да се видят на уебсайта на Националния институт за произхода и качеството.

б) — Всички етапи от производството на вината, за които може да се използва обозначението „gamay“, се извършват в географския район, чийто периметър обхваща територията на следните общини, въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.:

— департамент Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (само за територията на делегирани общини Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde и бившата община Thouars), Val en Vignes (само за територията на делегирани общини Bouillé-Saint-Paul, Cersay и Saint-Pierre-à-Champ);

— департамент Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (само за територията на делегирани общини Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire и Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (само за територията на делегирани общини Chanzeaux, La Jumellière и Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (само за територията на делегирани общини Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon и Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (само за територията на делегирани общини Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies и Le Thoureil), Huillé-Lézigné (само за територията на делегирана община Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (само за територията на бившата община Ingrandes), Jarzé Villages (само за

територията на делегирана община Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (само за територията на делегирани общини La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine и Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (само за територията на делегирана община Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (само за територията на делегирани общини Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré и La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (само за територията на делегирана община Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire.

Картографските документи, на които е представен географският район, може да се видят на уебсайта на Националния институт за произхода и качеството.

7. **Винени сортове грозде**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Описание на връзката (връзките)**

8.1. *Тихи вина*

Географският район се простира върху две големи геоложки групи, където лозята заемат основно склоновете на реките и няколко плата: на запад, докамбрийската и палеозойска подложка е свързана към Арморикански масив; на изток, старата основа е покрита от мезозойския и неозойски субстрат на Парижкия басейн. Тази геоложка специфика разграничава западната част на географския район, която се отличава с наличието на шисти, и по-специално плочест камък, и която местните наричат „Anjou noir" („черен Anjou"), от източната му част, която се отличава с наличието на варовиков туф (Saumur) и която местните наричат „Anjou blanc" („бял Anjou").

Свързан исторически със старата провинция Anjou, географският район обхваща през 2021 г. основно южната половина на департамент Maine-et-Loire (68 общини), както и северните краища на департаменти Deux-Sèvres (11 общини) и Vienne (9 общини). В северната част на департамент Maine-et-Loire все още има места, засадени с лозя, което свидетелства за една епоха, по време на която лозята са били засадени на територията на целия департамент.

Почвите в определените за бране на грозде парцели произхождат от различните геоложки образувания. Макар и много различни, тези почви като цяло са бедни и са с умерен воден запас. Те също така имат добри топлинни характеристики.

Географският район е с умерен океански климат, с доста малки температурни отклонения, като се има предвид, от една страна, относителната близост на Атлантическия океан и, от друга страна, ролята на регулатор на температурата, която играят река Лоара и нейните притоци, а накрая и засаждането на лозята по склоновете на хълмовете. Не случайно се говори за „douceur angevine" („мекия климат на Anjou") — израз, който се потвърждава особено през зимата, през дългата пролет и през есента, докато през лятото често има силни горещини. Релефът, който е ориентиран на северозапад/югоизток, играе защитна роля по отношение на западните ветрове, които често носят влага. Така географският район е слабо напояван, като се усеща влиянието на вятъра фьон, и е защитен от влагата на океана, благодарение на по-високия релеф на Choletais и на Mauges. Годишното количество на валежите е от порядъка на 585 mm, докато в Choletais то е почти 800 mm.

Има свидетелства за постоянното наличие на лозя в Anjou още от I век от н.е. Тук лозята процъфтяват, както свидетелстват тези няколко реда от поема на Apollonius (VI век): „Има недалеч от Bretagne разположен върху скала град, богат с даровете на Церера и на Бакхус, взел името си Andégave (Angers) от гръцкия език. “ И макар лозята на Anjou да се развиват през цялото Средновековие под покровителството на манастирите, разположени по самите брегове на река Лоара и около град Angers, репутацията им започва да се гради най-вече от XII и XIII век нататък. По това време влиянието на кралството на Henri II и Aliénor d'Aquitaine дава възможност на „вината от Anjou“ да стигнат до всички най-изискани трапези.

От XVI век производството се развива значително благодарение на пристигането на холандските търговски посредници, които търсят вина за своята страна и за колониите си. Те правят големи доставки и през XVIII век търговията е в такъв разцвет, че за да се улесни транспортът, коритото на река Layon, която пресича географския район, е изградено като плавателен канал. Голямата репутация на „вината от Anjou“ обаче подхранва жаждата за печалби и се въвеждат многобройни данъци (такса за преминаване през бариера, за плавателен съд, за продажба на дребно, за осмината, за транзитен превоз и т.н.), а те водят до неблагоприятни последици за търговията. Опустошенията по време на войните във Vendée унищожават окончателно лозята. Просперитетът се възражда през XIX век. През 1881 г. лозята покриват площ от 45 000 ha, от които през 1893 г. все още има запазени 10 000 ha след нашествието на филоксерата.

„Anjou“ дължи известността си най-вече на производството на бели вина от сорта chenin B. След кризата с филоксерата обаче се ускорява засаждането със сорта cabernet franc N, а по-късно и с cabernet-sauvignon N. В началото на XX век винификацията е ориентирана основно към приготвянето на „rouget“ — местно название за леко вино, което се пие в кафенетата, и това е първият етап в промяната на лозарството в Anjou. Вторият етап от тази промяна се основава на придобития от производителите опит в управлението на тази растителна група.

8.2. *Тихи вина*

Наблюдението и анализът на най-доброто съответствие между сорта и местата за засаждането му, оценката на възможностите на беритбата и овладяването на техниките за винификация са довели до развитието от 60-те години на миналия век на производството на червени вина.

Производството на тихи вина с контролирано наименование за произход „Anjou“ включва бели вина, вина розе и червени вина.

Бялото вино по принцип е сухо вино, но понякога може да съдържа ферментируеми захари и да бъде определено като „полусухо“, „полусладко“ или „сладко“. Ароматното му излъчване обикновено е наситено, като се разкриват ухания на цветя (глог, люляк, липа, върбинка, лайка и др.) и по-силно изразени плодови нотки (цитрусови плодове, слива, круша, сушени плодове и др.). Вкусът му е плътен, богат и завършва с усещане за свежест и финес.

Червените вина имат добра танинова структура. Ароматното им излъчване е доста наситено, като обикновено е с нотки на червени плодове. Те имат добра структура, но усещането за лекота трябва да преобладава. Винata са много приятни за консумация през трите години след годината на прибиране на реколта.

Червените вина с обозначението „gamay“ са свежи, буйни и пивки. Те развиват характерни аромати, най-често плодови. Ценят се обикновено, когато са млади.

Съчетанието от разположени на север лозя със специфичен пейзаж, климат, в който се усещат меки нотки, уникални геоложки и почвени условия, придава на вината вкусова идентичност, която намира израз в тяхната свежест.

Разнообразието на местата на засаждане на лозята, които са с различни геоложки и почвени характеристики, е предоставило на производителите възможност да открият за всеки от наложилите се сортове условията за оптимално разкриване на качествата му. Така извършваните от лозарите наблюдения и анализи на поведението на техните лозя им дава възможност да определят правилното им засаждане. Например, ако като цяло условията в Anjou да позволяват сортът chenin B да разгърне основните си характеристики под формата на сухо бяло вино, то огрените от слънце и изложени на юг склонове му позволяват да даде израз на комплексността под формата на вино с по-голяма зрялост и, ако климатичните условия в края на сезона са благоприятни, гроздето от него може да послужи за „полусладки“ или „сладки“ вина.

Също така, докато сортовете grolleau N, grolleau gris G или pineau d'Aunis N заемат хълмовете и пясъчно-чакълестите тераси, за да осигурят производството на вина розе с плодов вкус, то сортовете cabernet franc N и cabernet-sauvignon N предпочитат местата с не особено дълбоки почви или с кафяви почви, както и с регулирано снабдяване с вода, за производството на плътни и с добра устойчивост на ароматите вина розе или за производството на червени вина, чийто донякъде непретенциозен вкус се подобрява с кратък период на отлежаване, предвиден в продуктовата спецификация.

И накрая, за засаждането на сорта gamay N се предпочитат предимно парцели с добре развити почви върху скали от докамбрийския период в сърцето на „Anjou noir“, като се изключват всички места в „Anjou blanc“, както се вижда от географската единица в рамките на географския район, определена по-конкретно в продуктовата спецификация за червените вина с обозначението „gamay“.

Уменията на производителите, придобити от опита на няколко поколения, намират израз и в избора на технологиите за производство и за смесването на сортовете грозде в зависимост от целта на производството и от годината на реколтата. Разнообразното производство е предимство при завладяването на различни пазари. Не само на национално равнище, където вината се ценят особено много от жителите на град Angers и околностите или на регионите на Бретан и Нормандия, но също и извън националните граници, вината с контролираните наименования за произход „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ и „Rosé d'Anjou“ съставляват не малка част от седмия по големина френски регион износител, какъвто е „Val de Loire“.

8.3. *Пенливи вина*

Производството на пенливи вина се основава на историята на производството на тихи бели вина. Още от XV век производителите забелязват, че вината, бутилирани през зимата, след вторична ферментация при първите топли дни се газират, като същевременно запазват приятния си аромат. Отначало те били „искрящи“, но овладяването на вторичната ферментация в бутилка, било на основата на ферментируеми захари от частично ферментиралата мъст, било чрез добавяне на тиражен ликьор, стимулира в началото на XIX век развитието на производството на пенливи вина, за което спомага и съществуването на значителни по размер изби, издълбани във варовикови туфи и във вътрешността на които вината могат да се съхраняват и да отлежават при постоянна ниска температура.

Пенливите вина се характеризират с изисканост, която се усеща не само в тяхната ефервесцентност, но и в ароматното излъчване и в структурата им при отпиване.

Производството на пенливите вина се вписва в същия контекст. Производителите са установили, че опакованите и съхранявани в изба вина могат след края на зимата да преминат нова ферментация. Практическото овладяване на тази „вторична спонтанна ферментация“ отначало довежда до производството на „искрящи“ вина, по-специално от сорта chenin B. Този късен сорт грозде притежава характеристики, свежест и деликатни аромати, които го правят особено подходящ за производството на пенливи вина. Тези качества са използвани още от началото на XIX век, по-специално по инициатива на Jean-Baptiste Ackerman, с овладяването на производството чрез „вторична ферментация в бутилка“ за получаването на пенливи вина.

Специално внимание се обръща на гроздобера. С беритбата се осигурява оптимална зрялост и добър баланс на захар и киселинност, който е необходим едновременно за постигането на гарантирана свежест, добра вторична ферментация и добър потенциал за съхранение. Освен това, наличието на подземни изби, по-специално в сърцето на „Anjou blanc“, благоприятства производството на тези вина, за което се изискват просторни места за съхранение и манипулация при идеални условия по отношение на светлина, влажност и температура. Тези строги изисквания и технология са прилагани за черните сортове грозде с цел по-затворено производство на пенливи вина розе.

Благодарение на придобития в продължение на повече от век опит, производителите на пенливи вина днес притежават отлично овладени умения за определяне на състава на своите реколти. Отлежаването върху винени утайки в продължение на най-малко 9 месеца спомага да се развие комплексността на вината.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вината, за които може да се използват контролираните наименования за произход „Cabernet d'Anjou“ и „Rosé d'Anjou“, за винификацията, производството и отлежаването на тихите вина, за които може да се използва контролираното наименование за произход „Anjou“, за винификацията, производството, отлежаването и опаковането на пенливите вина, за които може да се използва контролираното наименование за произход „Anjou“, се състои от територията на следните общини, въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.:

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

— департамент Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (само за територията на бившата община Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (само за територията на делегирана община Anetz), Vallet;

— департамент Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (само за територията на делегирана община Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Област в непосредствена близост за вината с обозначението „gamay"

Правна уредба:

Законодателството на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията и производството на вината, за които може да се използва обозначението „gamay", се състои от територията на следните общини, въз основа на официалния географски кодекс за 2021 г.:

— департамент Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;

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

— департамент Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (само за територията на бившата община Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (само за територията на делегирана община Anetz), Vallet;

— департамент Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (само за територията на делегирана община Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (само за територията на делегирана община Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay;

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

Опаковане

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Пенливите вина се произвеждат изключително чрез вторична ферментация в бутилки.

Времето за съхранение в бутилки върху утайки не може да бъде по-малко от 9 месеца.

Пенливите вина се произвеждат и предлагат на пазара в бутилките, в които е осъществена вторичната ферментация, с изключение на вината, които се продават в бутилки с вместимост по-малка или равна на 37,5 cl или по-голяма от 150 cl.

Етикетиране

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

- Незадължителните обозначения, чието използване по силата на разпоредбите на Съюза може да се регламентира от държавите членки, се изписват върху етикетите с букви, чиито размери на височина, ширина и дебелина не надвишават два пъти размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Името на контролираното наименование за произход може да бъде допълнено от географското наименование „Val de Loire“ съгласно определените в продуктовата спецификация правила.

Размерите на буквите на географското наименование „Val de Loire“ не надвишават нито на височина, нито на ширина две трети от размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Обозначение „gamay“

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Името на контролираното наименование за произход е последвано от обозначението „gamay“ за вината, които отговарят на специалните условия, определени в продуктовата спецификация за това обозначение.

Обозначението „gamay“ се поставя на етикета задължително след името на контролираното наименование за произход и се изписва с букви със същия цвят и чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина две трети от размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Обозначението „gamay“ може да бъде допълнено от наименованието „primeur“ или „nouveau“ за вината, които отговарят на специалните условия, определени в продуктовата спецификация за тези обозначения.

Вината с обозначението „primeur“ или „nouveau“ се предлагат задължително с посочване на годината на реколтата.

Тихи бели вина

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Тихите бели вина задължително се представят в търговските документи, документите за движение и на етикетите с обозначенията „demi-sec“ (полусухо), „moelleux“ (полусладко) или „doux“ (сладко) в зависимост от съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) във виното, както е определено в нормативната уредба на Съюза Върху етикета тези обозначения се поставят в същото зрително поле, където е написано името на контролираното наименование за произход.

По-малка географска единица

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вината може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че става въпрос за включена в кадастъра местност и че същата е посочена в декларацията след прибиране на реколтата. Размерите на буквите, с които е изписано името на включената в кадастъра местност, не надвишават нито на височина, нито на ширина половината от размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e44f4049-fd48-42ec-bf72-a61a4cbe7c1f