C/2024/2559

15.4.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/2559)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Anjou“

PDO-FR-A0820-AM04

Datum oznámení: 25.1.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zeměpisná oblast**

Do specifikace produktu se doplňuje nové datum, kdy bylo schváleno vymezení zemědělských pozemků, které jsou vhodné k produkci příslušného chráněného označení.

Tato změna má za cíl doplnit datum, kdy příslušný vnitrostátní orgán schválil změnu vymezené pozemkové oblasti v zeměpisné oblasti výroby. Vymezení zemědělských pozemků spočívá v tom, že se v zeměpisné oblasti výroby určí pozemky vhodné k produkci příslušného chráněného označení původu.

Zeměpisná oblast se nemění.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

2. **Pravidla řezu**

Specifikace produktu se mění v bodě VI.1 písm. b), který se týká pravidel řezu a kde se maximální počet plodných větví u tichých červených vín snižuje z 12 na 10, dále se z pravidel řezu šumivých vín odstraňuje odrůda Sauvignon B.

Cílem této změny je opravit chyby ve znění daných pravidel řezu, přičemž se mění pouze jeden z údajů „10“; odrůda Sauvignon B není součástí odrůdové skladby šumivých vín.

Tyto opravy vedou ke změně jednotného dokumentu v bodě 4.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Anjou

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

1. Tichá bílá vína

STRUČNÝ POPIS

Vykazují: – minimální přirozený obsah alkoholu 11 % objemových, – u suchých vín činí obsah zkvasitelných cukrů po kvašení nejvýše 3 g/l, který může být vyšší až do maximální hodnoty 8 g/l, pokud celková kyselost vyjádřená v gramech kyseliny vinné na litr není nižší o více než 2 g/l než obsah zkvasitelných cukrů. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 12,5 % objemových. Obsah těkavých kyselin, celková kyselost a celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají hodnotám, které stanoví unijní předpisy. Tichá bílá vína bývají obecně suchá, ale někdy mohou obsahovat zkvasitelné cukry a být klasifikována jako vína „demi-sec“, „moelleux“ nebo „doux“. Jejich aromatický výraz je obvykle intenzivní, s květinovými vůněmi (hloh, šeřík, lípa, sporýš, heřmánek aj.) a s tóny připomínajícími ovoce (např. citrusy, švestky, hrušky nebo suché plody aj.). Chuť je kulatá a plná se svěžím a jemným závěrem.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 9,5

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)

2. Tichá červená vína

STRUČNÝ POPIS

Tato vína mají: – minimální přirozený obsah alkoholu 10,5 % objemových, – obsah zkvasitelných cukrů po kvašení nejvýše 3 g/l, – v případě označení výrazem „Gamay“ doplněným o slovo „primeur“ nebo „nouveau“ obsah zkvasitelných cukrů po kvašení nejvýše 2 g/l. U červených vín musí být dokončeno jablečno-mléčné kvašení. Obsah kyseliny jablečné v červených vínech, která jsou připravena k uvedení na trh bez stočení nebo která se nacházejí ve fázi stáčení, činí nejvýše 0,4 g/l. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 12,5 % objemových. Obsah těkavých kyselin, celková kyselost a celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají hodnotám stanoveným v unijních předpisech, nicméně všechny šarže mladého nebaleného vína, které je způsobilé pro označení „primeur“ nebo „nouveau“, musejí vykazovat obsah těkavých kyselin nejvýše 10,2 miliekvivalentu na litr. Červená vína zrají nejméně do 15. ledna roku následujícího po roku sklizně. Tichá červená vína se vyznačují dobrou strukturou třísloviny. Jejich aroma je dosti intenzivní a projevují se v něm zejména tóny červeného ovoce. Struktura je přítomna, ale dominantní musí zůstat lehkost. Jedná se o lahodná vína, která nejlépe chutnají v průběhu tří let po sklizni. Červená vína s označením „Gamay“ jsou svěží, živá a lehká. Rozvíjí se v nich charakteristická aromata, nejčastěji ovocná. Většinou platí, že nejlépe chutnají, když jsou mladá.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)

3. Šumivá vína

STRUČNÝ POPIS

Šumivá vína jsou bílá nebo růžová. Základní vína určená k výrobě bílých a růžových šumivých vín vykazují minimální přirozený obsah alkoholu 10,5 % objemových. Základní vína, která jsou určena pro výrobu šumivých vín a u kterých se neprovádí úprava koncentrace, musí mít skutečný obsah alkoholu nejvýše 12 % objemových. Základní vína bez úpravy koncentrace vykazují po kvašení obsah zkvasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše 24 gramů na litr. Základní vína, u kterých se provádí úprava koncentrace, vykazují po kvašení obsah zkvasitelných cukrů (glukóza + fruktóza) nejvýše 5 gramů na litr. Základní vína, která jsou určena pro výrobu bílých a růžových šumivých vín a která se obohacují, musí vykazovat celkový obsah alkoholu nejvýše 11,6 % objemových. Celkový obsah alkoholu ve vínech po druhotném kvašení a před přidáním expedičního likéru nesmí po úpravě koncentrace přesáhnout 13 % objemových. Obsah těkavých kyselin, celková kyselost a celkový obsah oxidu siřičitého odpovídají hodnotám, které stanoví unijní předpisy. Šumivá vína jsou bílá nebo růžová. Typická je pro ně jemnost, která se projevuje nejen v perlení, ale také v aromatu a chuťové struktuře.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální celková kyselost:

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Hustota výsadby – rozestupy mezi kořeny

Pěstební postup

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 keřů na hektar. Na těchto vinicích nesmí být spon mezi řadami větší než 2,50 metru a spon mezi keři v téže řadě musí být alespoň 0,90 metru.

Nárok na chráněné označení původu má i úroda na pozemcích vinic se sponem mezi keři v téže řadě menším než 0,90 metru, avšak nejméně 0,80 metru, a se sklonem vyšším než 10 %.

Produkce vinic, jejichž hustota výsadby nedosahuje 4 000 keřů na hektar, ale činí alespoň 3 300 keřů na hektar, je způsobilá pro chráněné označení původu za předpokladu, že jsou dodržena pravidla pro vyvazování a výšku listové stěny stanovená v této specifikaci. Spon mezi řadami u této révy může být nejvýše 3 metry a spon výsadby mezi keři v téže řadě musí být přinejmenším 1 metr.

2. Pravidla řezu

Pěstební postup

Používá se krátký řez, řez na tažně nebo smíšený řez:

— tichá bílá vína (všechny odrůdy), tichá červená vína (odrůdy Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Gamay N, Pineau d'Aunis N): řez révy se provádí s nejvýše 12 očky na keř. Řez révy se provádí se 2 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (samostatné květní pupeny) je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 12.

— tichá červená vína (odrůda Grolleau N): řez révy se provádí s nejvýše 10 očky na keř. Řez révy se provádí se 2 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (samostatné květní pupeny) je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 10.

— šumivá bílá a růžová vína (odrůdy Chenin B, Gamay N, Grolleau G, Grolleau N, Pineau d'Aunis N): řez révy se provádí s nejvýše 12 očky na keř.

Řez révy se provádí se 4 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (samostatné květní pupeny) je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 12.

3. Pravidla řezu

Pěstební postup

Používá se krátký řez, řez na tažně nebo smíšený řez:

— šumivá bílá a růžová vína (odrůdy Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B): řez révy se provádí s nejvýše 14 očky na keř.

Řez révy se provádí se 4 dalšími očky na keř za předpokladu, že ve fenologické fázi odpovídající 11 nebo 12 listům (samostatné květní pupeny) je počet plodných výhonů za rok na keř menší nebo roven 14.

4. Zavlažování

Pěstební postup

Zavlažování je zakázáno.

5. Úprava koncentrace

Zvláštní enologický postup

U červených vín je možné upravovat koncentraci odstraňováním vody, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace ve vztahu k použitému objemu činí 10 %.

Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu v tichých vínech 12,5 % objemových.

Základní vína, která jsou určena pro výrobu bílých a růžových šumivých vín a u kterých se provádí úprava koncentrace, vykazují obsah zkvasitelných cukrů ≤ 5 g/l a celkový obsah alkoholu ≤ 11,6 % objemových.

6. Používání kousků dřeva

Zvláštní enologický postup

U tichých bílých vín je zakázáno používání kousků dřeva.

U červených vín a šumivých vín je používání kousků dřeva zakázáno s výjimkou fáze vinifikace.

Základní vína určená k výrobě růžových šumivých vín mohou být získána macerací nebo krvácením.

Kromě uvedených ustanovení musí víno z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

7. Výška listoví a opěrné konstrukce

Pěstební postup

Výška, kam dosahují listy při upevnění, činí minimálně 0,6násobek sponu mezi řadami, přičemž tato výška se měří mezi spodní hranicí listoví, nejméně 0,40 metru nad zemí, a horní hranicí ořezu listů nejméně 0,20 metru nad horním vodicím drátem.

Pozemky vinic s hustotou výsadby méně než 4 000 rostlin na hektar, ale nejméně 3 300 rostlin na hektar musí navíc splňovat následující pravidla opěrných konstrukcí: minimální výška opěrných sloupků nad zemí je 1,90 metru, opěrné konstrukce tvoří 4 úrovně drátů, minimální výška horního drátu je 1,85 metru nad zemí.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Tichá bílá vína

   65 hektolitrů na hektar

2. Tichá červená vína

   65 hektolitrů na hektar

3. Bílá a růžová šumivá vína

   76 hektolitrů na hektar

4. Označení „Gamay“

   72 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

a) – Všechny fáze výroby vín, na něž se vztahují zapsaná označení původu „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“, se uskutečňují v zeměpisné oblasti, jejíž pásmo zahrnuje území následujících obcí, a to na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021:

— departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (pouze pro území delegované obce Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pouze pro území delegovaných obcí Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde a bývalé obce Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (pouze pro území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul, Cersay a Saint-Pierre-à-Champ),

— departement 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 (pouze pro území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a 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 (pouze pro území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé-Lézigné (pouze pro území delegované obce Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pouze pro území bývalé obce Ingrandes), Jarzé Villages (pouze pro území delegované obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pouze pro území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pouze pro území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (pouze pro území delegované obce 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,

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

Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti (Institut national de l'origine et de la qualité).

b) – Všechny fáze výroby vín, která jsou způsobilá pro označení „Gamay“, se uskutečňují v zeměpisné oblasti, jež zahrnuje území následujících obcí (na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021):

— departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pouze pro území delegovaných obcí Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde a bývalé obce Thouars), Val en Vignes (pouze pro území delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul, Cersay a Saint-Pierre-à-Champ),

— departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (pouze pro území delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pouze pro území delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé-Lézigné (pouze pro území delegované obce Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pouze pro území bývalé obce Ingrandes), Jarzé Villages (pouze pro území delegované obce Lué-en-Baugeois),

Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pouze pro území delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pouze pro území delegované obce Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pouze pro území delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (pouze pro území delegované obce 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.

Mapy znázorňující zeměpisnou oblast jsou k dispozici na internetových stránkách Národního ústavu pro kontrolu původu a jakosti (Institut national de l'origine et de la qualité).

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

8.1. *Tichá vína*

Zeměpisná oblast zahrnuje dva velké geologické celky, v nichž se vinice nacházejí hlavně na svazích podél řek a na některých plošinách: na západě je prekambriová a prvohorní plošina připojena k Armorickému masivu; na východě pokryl staré podloží mezozoický a kenozoický substrát Pařížské pánve. Jedná se o specifický geologický jev, který zeměpisnou oblast dělí do dvou odlišných částí. Západní část se vyznačuje přítomností břidlic (především pokrývačských), pro které se kraj těší místnímu označení „černé Anjou", zatímco východní část (Saumur) vyniká křídami a v místě se jí říká „bílé Anjou" (Anjou blanc).

Vymezená zeměpisná oblast, historicky spojovaná s někdejší provincií Anjou, se k roku 2021 rozkládala v jižní polovině departementu Maine-et-Loire (68 obcí) a v severních okrajích departementů Deux-Sèvres (11 obcí) a Vienne (9 obcí). Několik „ostrůvků" se dochovalo i na severu departementu Maine-et-Loire, což svědčí o tom, že kdysi bylo révou osázeno celé území departementu.

Pozemky vymezené pro sklizeň hroznů mají půdu z různých geologických útvarů. Tyto půdy jsou sice velmi odlišné, ale obecně o nich platí, že jsou chudé a jsou v nich skromné zásoby vody. Mají rovněž dobré tepelné vlastnosti.

V oblasti panuje mírné oceánské podnebí a pozorovány jsou poměrně malé teplotní rozdíly, což je dáno relativní blízkostí Atlantského oceánu, teplotní regulací, kterou zajišťuje řeka Loira se svými přítoky, a rovněž skutečností, že vinice jsou založeny ve svažitých terénech. Často se mluví o „douceur angevine" – anjouské mírnosti. Ta se projevuje zejména v zimě, během dlouhého jara a na podzim, zatímco v létě jsou teploty mnohdy velmi vysoké. Plochy se severozápadní a jihovýchodní orientací chrání révu před západními větry, které jsou často silně prosycené vláhou. Vymezená zeměpisná oblast se také vyznačuje slabými srážkami a fénovým jevem. Vyšší poloha krajů Choletais a Mauges ji chrání před oceánskou vlhkostí. Roční úhrn srážek se pohybuje kolem 585 milimetrů, zatímco v Choletais je to téměř 800 milimetrů.

Existence vinic je v Anjou doložena od prvního století po Kristu a od té doby se zde réva pěstuje nepřetržitě. V oblasti se jí daří, což dokládají i Apolloniovy verše (6. století), ve kterých se píše, že „nedaleko Bretaně leží město na skále, které oplývá dary bohyně Ceres a boha Bakcha a odvozuje své jméno Andégave (Angers) z řečtiny.“ Vinice v Anjou se sice pod záštitou klášterů rozvíjely na březích Loiry a v okolí města Angers po celý středověk, ale na věhlasu získávaly především od 12. a 13. století. Za vlády Jindřicha II. a Eleonory Akvitánské se „víno z Anjou“ začalo dostávat na nejvybranější stoly.

Od 16. století zaznamenávala produkce významný rozvoj díky příchodu holandských obchodníků, kteří hledali vína pro svou zemi a své kolonie. Holanďané víno nakupovali ve velkém a v 18. století obchod natolik vzkvétal, že byla splavněna řeka Layon, která zeměpisnou oblastí protéká, aby se usnadnila doprava. Velké renomé vín z Anjou však vzbudilo chamtivost a byly zavedeny četné daně a poplatky (příspěvek na opevnění, mýtné, různé druhy spotřebních daní, daň z přejezdu apod.), které obchod poškozovaly. Po pustošivé válce ve Vendée pak byly vinice zruinovány úplně. Znovu začaly prosperovat v průběhu 19. století. V roce 1881 zaujímaly vinice plochu 45 000 hektarů, přičemž 10 000 hektarů výsadby ustálo zamoření mšičkou révokazem a produkovalo hrozny ještě v roce 1893.

„Anjou“ se proslavilo především produkcí bílých vín z odrůdy Chenin B. Po krizi, kterou způsobila mšička, se však na vinohradech začal rychle rozšiřovat modrý kultivar Cabernet franc N a o něco později také modrý Cabernet Sauvignon N. Na počátku 20. století se výroba orientovala především na lehké víno typicky podávané v kavárnách, kterému se v kraji říká „rouget“. Jednalo se o první fázi přeměny anjouských vinic. Druhá fáze přeměny vinic vycházela ze zkušeností, které výrobci získali při práci se zmiňovanými odrůdami.

8.2. *Tichá vína*

Pozorování a analýza optimálního vztahu mezi kultivary a místy jejich výsadby, vyhodnocování sklizňového potenciálu a zvládnutí vinifikačních technik vedly od 60. let k rozvoji výroby červených vín.

U tichých vín způsobilých pro chráněné označení původu „Anjou“ se jedná o výrobu vín bílých, růžových a červených.

Bílá vína bývají obecně suchá, ale někdy mohou obsahovat zkvasitelné cukry a být klasifikována jako vína „demi-sec“, „moelleux“ nebo „doux“. Jejich aroma je obvykle intenzivní, s květinovými vůněmi (hloh, šeřík, lípa, sporýš, heřmánek aj.) a s tóny připomínajícími ovoce (např. citrusy, švestky, hrušky nebo suché plody aj.). Chuť je kulatá a plná se svěžím a jemným závěrem.

Červená vína se vyznačují dobrou strukturou tříslovin. Jejich aroma je dosti intenzivní a projevují se v něm zejména tóny červeného ovoce. Struktura je přítomna, ale dominantní musí zůstat lehkost. Jedná se o lahodná vína, která nejlépe chutnají v průběhu tří let po sklizni.

Červená vína s označením „Gamay“ jsou svěží, živá a lehká. Rozvíjí se v nich charakteristická aromata, nejčastěji ovocná. Většinou platí, že nejlépe chutnají, když jsou mladá.

Specifická krajina severních vinic, mírné podnebí a jedinečné geologické a půdní podmínky společně dodávají vínům chuťovou identitu, která se projevuje ve svěžesti.

Různorodé poměry na vinohradech, dané odlišnou geologickou a půdní situací, umožnily producentům nalézt pro každou z odrůd, které se v oblasti prosadily, podmínky, za jakých dosahuje nejlepšího vyjádření. Díky pozorování a zkoumání výsledků na vlastních vinicích se tak vinařům podařilo dospět k optimálnímu způsobu výsadby. Podmínky anjouské oblasti jako celek jsou předpokladem pro to, aby se hlavní vlastnosti odrůdy Chenin B promítly do suchých bílých vín. Díky proslunění a jižní orientaci svahů ale mohou vína nabývat na větší komplexnosti a vyzrálosti, a pokud jsou klimatické poměry pozdě na podzim příznivé, mohou z tohoto kultivaru vznikat vína označovaná jako „moelleux“ nebo „doux“.

Odrůdami Grolleau N, Grolleau gris G nebo Pineau d'Aunis N jsou osázeny písčito-štěrkové pahorky a roviny a vyrábějí se z nich růžová vína, jež vynikají ovocností. Kultivarům Cabernet franc N a Cabernet-Sauvignon N se pak dobře daří na mělkých či hnědých půdách s usměrněným přívodem vody a vznikají z nich kulatá růžová vína s příjemně dlouhým aromatem nebo červená vína, jejichž lehkou rustikálnost zjemňuje krátká doba zrání, jak je popsáno ve specifikaci.

V oblasti se prosadila také odrůda Gamay N, která se pěstuje na půdách s prekambrickým podložím v srdci „černého Anjou“, zatímco v „bílém Anjou“ se nevyskytuje. Pro červená vína označovaná výrazem „Gamay“ je tak ve specifikaci produktu v rámci vymezené zeměpisné oblasti určeno konkrétní území.

Vědomosti a um místních vinařů vychází ze zkušeností předků a projevují se volbou výrobních technik a kombinováním odrůd v závislosti na cíli produkce a ročníku. Rozmanitost produkce je obrovskou výhodou při dobývání různých trhů. Vína jdou na odbyt nejen v rámci Francie, kde je mají v oblibě především obyvatelé města Angers a jeho okolí, jakož i obyvatelé Bretaně a Normandie, ale také za hranicemi země. Vína s označeními „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“ mají nezanedbatelný podíl na exportu – region „Val de Loire“ je sedmým největším francouzským vývozcem.

8.3. *Šumivá vína*

Výroba šumivých vín vychází z historické produkce tichých bílých vín. Již v 15. století si vinaři všímali, že když víno během zimy stočí do lahví, nápoj po druhém kvašení, k němuž dojde ve spojitosti s prvním oteplením, perlí a zároveň si zachovává svou aromatickou ušlechtilost. Nejdříve tedy vznikla „perlivá“ vína a počátkem 19. století se pak po zvládnutí druhého kvašení v lahvích (buď s pomocí zkvasitelných cukrů v částečně zkvašeném moštu, nebo s přidáním tirážního likéru) začíná rozvíjet výroba šumivých vín. Těm vyhovovaly velké sklepy vyhloubené do křídových skal, ve kterých bylo možné vína uschovávat a nechávat zrát při nízké a stálé teplotě.

Šumivá vína se vyznačují jemností, která se projevuje nejen v perlení, ale také aromatickým výrazem a chuťovou strukturou.

Výroba šumivých vín vznikla za týchž okolností. Výrobci zjistili, že vína stočená a uchovávaná ve sklepích mohou na konci zimy projít dalším kvašením. Empirické zvládnutí tohoto „spontánního druhého kvašení“ vedlo nejprve k produkci „perlivých“ vín, zejména z odrůdy Chenin B. Tento pozdní kultivar se pro výrobu šumivých vín obzvláště hodí, s ohledem na jeho vlastnosti, svěžest a nenápadná aromata. Těchto předností se využívalo od počátku 19. století, především z podnětu Jeana-Baptista Ackermana, kdy se vinaři naučili vyrábět „druhým kvašením v lahvi“ šumivá vína.

Zvláštní pozornost je věnována sklizni hroznů, aby se zajistila optimální zralost a vyváženost mezi obsahem cukru a kyselin. Jedná se o nezbytné předpoklady pro svěží charakter, kvalitní druhotné kvašení a pro dobrý potenciál co do uchování. Příznivým faktorem pro výrobu těchto vín je také přítomnost podzemních sklepů, zejména v srdci „bílého Anjou“ – místní produkce si totiž žádá, aby se vína skladovala a manipulovalo se s nimi v dostatečně velkých prostorách s ideálními světelnými, teplotními a vlhkostními podmínkami. Tyto přísné technické podmínky a postupy byly uplatňovány u modrých odrůd u skrytější produkce šumivých vín růžové barvy.

Se zkušenostmi získanými v průběhu více než jednoho století mají výrobci šumivých vín dokonale zvládnuté know-how, pokud jde o složení vlastních kupáží. Zrání na kalech po dobu nejméně 9 měsíců pomáhá rozvíjet komplexnost vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, ve které může v rámci výjimky probíhat vinifikace a výroba vín způsobilých pro chráněná označení původu „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“, vinifikace, výroba a zrání tichých vín způsobilých pro chráněné označení původu „Anjou“ a vinifikace, výroba, zrání a stáčení šumivých vín způsobilých pro chráněné označení původu „Anjou“, zahrnuje území níže uvedených obcí (na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021):

— departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (pouze pro území bývalé obce Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (pouze pro území delegované obce Anetz), Vallet,

— departement Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (pouze pro území delegované obce Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Oblast v bezprostřední blízkosti u označení Gamay

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, ve které může v rámci výjimky probíhat vinifikace a výroba vín způsobilých pro označení „Gamay", zahrnuje území níže uvedených obcí (na základě úředního zeměpisného kodexu z roku 2021):

— departement Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay,

— departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (pouze pro území bývalé obce Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (pouze pro území delegované obce Anetz), Vallet,

— departement Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (pouze pro území delegované obce Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (pouze pro území delegované obce 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,

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

Balení

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Stáčení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Šumivá vína se vyrábějí výhradně druhotným kvašením v lahvích.

Vína se musí skladovat v lahvích na kalech po dobu nejméně 9 měsíců.

Šumivá vína se vyrábějí a uvádějí na trh v lahvích, ve kterých probíhalo druhotné kvašení, s výjimkou vín, která se prodávají v lahvích o objemu do 37,5 cl nebo o objemu přesahujícím 150 cl.

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Nepovinné výrazy, jejichž použití může být v souladu s unijními předpisy upraveno členskými státy, se na etiketách uvádějí písmem, jehož výška, šířka ani tloušťka není více než dvojnásobná oproti písmu, které je použito pro název chráněného označení původu.

Název chráněného označení původu může být doplněn zeměpisným označením „Val de Loire“ podle pravidel stanovených ve specifikaci.

Velikost písma použitého pro zeměpisné označení „Val de Loire“ nesmí být na výšku ani na šířku větší než dvě třetiny velikosti písmen tvořících název chráněného označení původu.

Označení „Gamay“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název chráněného označení původu může být doplněn označením „Gamay“ u vín, která naplňují zvláštní podmínky, jak je pro toto označení stanoví specifikace produktu.

Označení „Gamay“ musí být na etiketách umístěno za názvem chráněného označení původu a tiskne se písmem stejné barvy, jehož výška ani šířka nesmí přesáhnout dvě třetiny velikosti písma, které je použito pro název chráněného označení původu.

Označení „Gamay“ může být doplněno výrazem „primeur“ nebo „nouveau“, jedná-li se o vína, která splňují zvláštní podmínky, jež jsou pro tyto výrazy stanoveny ve specifikaci.

U vín s označením „primeur“ nebo „nouveau“ se povinně uvádí ročník.

Tichá bílá vína

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

U tichých bílých vín se v obchodních dokladech, přepravních povoleních a na etiketách povinně uvádějí výrazy „demi-sec“, „moelleux“ nebo „doux“ v závislosti na množství zkvasitelných cukrů (glukózy a fruktózy), které jsou v nich obsaženy, jak je definováno v unijních předpisech. Na etiketách figurují tyto výrazy ve stejném zorném poli jako název chráněného označení původu.

Menší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud se jedná o pomístní název evidovaný v katastru a daný pomístní název je uveden v prohlášení o sklizni. Pomístní název evidovaný v katastru se na etiketu tiskne písmem, jež výškovými ani šířkovými rozměry nepřesahuje polovinu velikosti písma, které je použito pro název chráněného označení původu.

Odkaz na specifikaci výrobku

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