C/2024/2559

15.4.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 2019/33

(C/2024/2559)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Anjou«

PDO-FR-A0820-AM04

Meddelelsesdato: 25.1.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Geografisk område**

Produktspecifikationen er blevet ændret for at indsætte den nye dato for godkendelse af parcelafgrænsningen for betegnelsen.

Formålet med denne ændring er at tilføje tidspunktet for den kompetente nationale myndigheds godkendelse af en ændring af det afgrænsede parcelområde inden for det geografiske produktionsområde. Med parcelafgrænsningen inden for det geografiske produktionsområde er det muligt at udpege de parceller, der egner sig til produktion af vin med den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Det geografiske område forbliver uændret.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet

2. **Regler for beskæring**

I produktspecifikationens afsnit VI., punkt 1, litra b) Regler for beskæring, er det maksimale antal frugtbærende grene for stille rødvine blevet ændret fra 12 til 10, og sorten Sauvignon B er blevet fjernet fra reglerne for beskæring gældende for mousserende vine.

Ændringen har til formål at rette fejl i affattelsen af de anførte regler for beskæring, idet kun én af angivelserne af »10« er genstand for en ændring. Derudover fremgår sorten Sauvignon B ikke af vinstokbestanden for mousserende vine.

Disse rettelser medfører en ændring af punkt 4 i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Anjou

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. Stille hvidvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De har: - et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 % – et gæringsdygtigt sukkerindhold efter gæring på højst 3 g/l, eller højst 8 g/l, hvis det totale syreindhold udtrykt i gram vinsyre pr. liter højst er 2 g/l mindre end indholdet af gæringsdygtigt sukker. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen, som overstiger 12,5 %. Indholdet af flygtig syre, det totale syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen. De stille hvidvine er generelt tørre vine, men de kan til tider have et gæringsdygtigt sukkerindhold og betegnes som »demi-sec« (halvtør), »moelleux« (halvsød) eller »doux« (sød). Deres aromatiske udtryk er generelt intenst med blomsteraromaer (hvidtjørn, syren, lind, jernurt, kamille osv.) og mere frugtagtige noter (citrusfrugter, blomme, pære, tørret frugt osv.). Smagen er rund og fyldig og afsluttes med friskhed og finesse.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.): 9,5

— Minimalt totalt syreindhold:

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l):

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

2. Stille rødvine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Vinene har: et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 % – et gæringsdygtigt sukkerindhold efter gæring på højst 3 g/l – for vine med benævnelsen »gamay« suppleret med benævnelsen »primeur« eller »nouveau« et gæringsdygtigt sukkerindhold efter gæring på højst 2 g/l. Æble-mælkesyre-gæringen skal afsluttes for rødvinenes vedkommende. Rødvinene har, når de er klar til markedsføring i bulk, eller på emballeringstidspunktet et æblesyreindhold på højst 0,4 g/l. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen, som overstiger 12,5 %. Indholdet af flygtig syre, det totale syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne, men ethvert parti uemballeret vin, der kan få benævnelsen »primeur« eller »nouveau«, har et indhold af flygtig syre på højst 10,2 milliækvivalenter pr. liter. Rødvinen lagres mindst frem til den 15. januar i året efter høståret. De stille rødvine har en smuk tanninstruktur. De har et ret intenst aromatisk udtryk, der hovedsagelig omfatter noter af røde bær. Strukturen er tydelig, men letheden skal vedblive at være dominerende. Det er behagelige vine, som skal drikkes inden for tre år efter høsten. Rødvine, der må mærkes med benævnelsen »gamay«, er friske, livlige og behagelige. De udvikler karakteristiske aromaer, som oftest frugtagtige. De bør generelt nydes unge.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):

— Minimalt totalt syreindhold:

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l):

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

3. Mousserende vine

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

De mousserende vine er hvidvine eller rosévine. De basisvine, der anvendes til fremstilling af mousserende hvid- og rosévine, har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 %. De berigede basisvine, der anvendes til fremstilling af mousserende vine, har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 12 %. De basisvine, som ikke er blevet beriget, har efter gæring et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på højst 24 g/l. De basisvine, som er blevet beriget, har efter gæring et gæringsdygtigt sukkerindhold (glukose + fruktose) på højst 5 g/l. De berigede basisvine, der anvendes til fremstilling af mousserende hvid- og rosévine, har et totalt alkoholindhold i volumen på højst 11,6 %. Efter berigelse har vinene – efter udviklingen af de mousserende egenskaber og før tilsætning af ekspeditionslikør – et totalt alkoholindhold i volumen på højst 13 %. Indholdet af flygtig syre, det totale syreindhold og det totale indhold af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-lovgivningen. De mousserende vine er hvidvine eller rosévine. De er kendetegnet ved deres finesse, ikke kun i udviklingen af bobler, men også det aromatiske udtryk og strukturen i smagen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):

— Minimalt totalt syreindhold:

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i mEq/l):

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Beplantningstæthed – afstand

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. hektar. På disse vinmarker må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 2,50 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 0,90 meter.

For vindyrkningsparceller med en afstand mellem vinstokkene i en planterække på under 0,90 meter, men på mindst 0,80 meter, hvis hældning er over 10 %, er det ved høsten muligt at anvende den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

For vindyrkningsparceller med en beplantningstæthed på under 4 000 vinstokke pr. ha, men på mindst 3 300 vinstokke pr. ha, er det ved høsten tilladt at anvende den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, under forudsætning af at produktspecifikationens bestemmelser om espalieropbinding og bladhøjde er overholdt. På disse parceller må afstanden mellem rækkerne ikke overstige 3 meter, og afstanden mellem vinstokkene i en planterække må ikke være under 1 meter.

2. Regler for beskæring

Dyrkningspraksis

Vinstokkene beskæres med enten kort, lang eller blandet sporebeskæring:

— Stille hvidvine (alle druesorter), stille rødvine (druesorterne Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N, Gamay N, Pineau d'Aunis N): Vinstokkene beskæres med højst 12 skud pr. vinstok. Vinstokkene kan beskæres med to yderligere skud pr. vinstok, såfremt årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok på det fænologiske stadium svarende til 11-12 blade (adskilte blomsterknopper) er højst 12.

— Stille rødvine (druesorten Grolleau N): Vinstokkene beskæres med højst 10 skud pr. vinstok. Vinstokkene kan beskæres med to yderligere skud pr. vinstok, såfremt årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok på det fænologiske stadium svarende til 11-12 blade (adskilte blomsterknopper) er højst 10.

— Mousserende hvid- og rosévine (druesorterne Chenin B, Gamay N, Grolleau G, Grolleau N, Pineau d'Aunis N): Vinstokkene beskæres med højst 12 skud pr. vinstok.

Vinstokkene kan beskæres med fire yderligere skud pr. vinstok, såfremt årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok på det fænologiske stadium svarende til 11-12 blade (adskilte blomsterknopper) er højst 12.

3. Regler for beskæring

Dyrkningspraksis

Vinstokkene beskæres med enten kort, lang eller blandet sporebeskæring:

— Mousserende hvid- og rosévine (druesorterne Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N, Chardonnay B): Vinstokkene beskæres med højst 14 skud pr. vinstok.

Vinstokkene kan beskæres med fire yderligere skud pr. vinstok, såfremt årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok på det fænologiske stadium svarende til 11-12 blade (adskilte blomsterknopper) er højst 14.

4. Kunstvanding

Dyrkningspraksis

Kunstvanding er ikke tilladt.

5. Berigelse

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Til rødvine er berigelsesteknikker tilladt, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %.

Efter berigelsen må stille vines totale alkoholindhold i volumen ikke overstige 12,5 %.

De berigede basisvine, der anvendes til fremstilling af mousserende hvid- og rosévine, har et gæringsdygtigt sukkerindhold på ≤5 g/l og et total alkoholindhold i volumen på ≤11,6 %.

6. Anvendelse af træflis

Specifik ønologisk fremgangsmåde

For stille hvidvine er anvendelsen af træflis ikke tilladt.

For rødvine og mousserende vine er anvendelsen af træflis ikke tilladt undtagen under vinfremstillingen.

De basisvine, der anvendes til fremstilling af mousserende rosévine, kan være produceret ved udblødning (maceration) eller efter saignée-metoden (»afblødning«).

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

7. Løvværkets højde og espalier

Dyrkningspraksis

Løvværkets højde på espalieret er mindst lig med 0,6 gange afstanden mellem rækkerne, idet denne højde måles mellem løvværkets nederste grænse, som skal være mindst 0,40 m over jorden, og den øverste beskæringsgrænse, som er mindst 0,20 m over den øverste espaliertråd.

For vindyrkningsparceller med en beplantningstæthed på under 4 000 vinstokke pr. ha, men på 3 300 vinstokke pr. ha eller derover, gælder endvidere følgende regler for espalieropbinding: Espalierpælenes minimumshøjde over jorden skal være mindst 1,90 m. Espalieropbindingen skal omfatte fire trådniveauer. Deen øverste tråds minimumshøjde skal være 1,85 m over jorden.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Stille hvidvine

   65 hektoliter pr. hektar

2. Stille rødvine

   65 hektoliter pr. hektar

3. Mousserende hvid- og rosévine

   76 hektoliter pr. hektar

4. Benævnelsen »gamay«

   72 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

a) - Alle etaper af produktionen af de vine, der kan opnå den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Anjou«, »Cabernet d'Anjou« og »Rosé d'Anjou«, finder sted i det geografiske område, som omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode 2021:

— departementet Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (området for den delegerede kommune Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (området for de delegerede kommuner Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde og den tidligere kommune Thouars), Tourtenay og Val en Vignes (området for de delegerede kommuner Bouillé-Saint-Paul, Cersay og Saint-Pierre-à-Champ)

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

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

Det kortmateriale, der viser det geografiske område, kan ses på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

b) - Alle etaper af produktionen af de vine, der kan opnå benævnelsen »gamay«, finder sted i det geografiske område, som omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode 2021:

— departementet Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (området for de delegerede kommuner Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde og den tidligere kommune Thouars) og Val en Vignes (området for de delegerede kommuner Bouillé-Saint-Paul, Cersay og Saint-Pierre-à-Champ)

— departementet Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (området for de delegerede kommuner Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire og Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (området for de delegerede kommuner Chanzeaux, La Jumellière og Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (området for de delegerede kommuner Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon og Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (området for de delegerede kommuner Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies og Le Thoureil), Huillé-Lézigné (området for den delegerede kommune Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (området for den tidligere kommune Ingrandes), Jarzé Villages (området for den delegerede kommune Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (området for de delegerede kommuner La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine og Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (området for den

delegerede kommune Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (området for de delegerede kommuner Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (området for den delegerede kommune 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 pg Varennes-sur-Loire.

Det kortmateriale, der viser det geografiske område, kan ses på webstedet for Institut national de l'origine et de la qualité.

7. **Primære druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Stille vine*

Det geografiske område strækker sig over to store geologiske enheder, hvor vindistriktet primært optager skråningerne langs floderne og nogle plateauer. Mod vest er Prækambrium- og Palæozoikum-soklen forbundet med det armorikanske bjergmassiv, og mod øst dækker Paris-bækkenets Mesozoikum- og Kænozoikum-substratum den gamle sokkel. Denne geologiske egenart adskiller den vestlige del af det geografiske område, der er kendetegnet ved forekomster af skifer, især skiferler, lokalt kendt som »Anjou noir«, fra den østlige del af det geografiske område, der er kendetegnet ved forekomsten af kalktuf (Saumur) lokalt kaldet »Anjou blanc«.

Det geografiske område er historisk set knyttet til den gamle provins Anjou og strækker sig i 2021 hovedsagelig over den sydlige halvdel af departementet Maine-et-Loire (68 kommuner) og de nordligste dele af departementerne Deux-Sèvres (11 kommuner) og Vienne (9 kommuner). I den nordlige del af departementet Maine-et-Loire vidner enkelte tilbageværende øer om en tid, hvor vinen vandt frem i hele departementet.

På de parceller, der er afgrænset til høst af druer, er jordene dannet af forskellige geologiske formationer. Selv om de er meget forskellige, er de generelt meget næringsfattige og har en begrænset vandtilbageholdelsesevne. De har også en god opvarmningsevne.

Det geografiske område har et tempereret kystklima med forholdsvist små temperaturudsving, dels i betragtning af Atlanterhavets relative nærhed og dels i betragtning af Loireflodens og dens bifloders varmeregulerende rolle samt vindyrkningsarealets beliggenhed på skråningerne. Nævnes skal også Anjous milde klima (»la douceur angevine«), som især kommer til udtryk gennem vinteren, det lange forår og efteråret, mens høje varmegrader er hyppige om sommeren. Bjergrelieffene, som vender mod nordvest/sydøst, spiller en beskyttende rolle i forhold til den ofte fugtmættede vestenvind. Det geografiske område får således mindre nedbør og nyder godt af føneffekten. Takket være de højere bjergrelieffer i området omkring Cholet og Maugesbjergene ligger det i læ for fugten fra havet. Den årlige nedbørsmængde er 585 mm, mens den er næsten 800 mm i området omkring Cholet.

Vinmarkernes eksistens i Anjou har været kendt siden det første århundrede e.Kr., og dette har været kontinuerligt. Vinplanterne har gunstige forhold i dette område, sådan som disse linjer fra et af Apollonios' (sjette århundrede) digte vidner om: »Ikke langt fra Bretagne ligger der en by på en klippe, som er rig på Ceres' og Bacchus' glæder, og som har fået sit navn Andégave (Angers) fra et græsk navn.« Selv om vinmarkerne ved Angers udvikler sig i hele middelalderen og bliver etableret i forbindelse med klostrene ved Loireflodens bredder og omkring Angers, opnår de først og fremmest deres omdømme fra det 12. og 13. århundrede. Indflydelsen fra kongeriget under Henrik II og Eleanor af Aquitanien gjorde det muligt for vin fra Anjou at nå ud til de fineste borde.

Produktionen steg betydeligt fra det 16. århundrede takket være de hollandske varemæglere, der var på udkig efter vine til deres land og deres kolonier. Hollænderne købte stort ind af vinen, og i det 18. århundrede var handelen så blomstrende, at floden Layon, som løber igennem det geografiske område, blev kanaliseret for at lette transporten. Anjou-vinenes store berømmelse vakte imidlertid misundelse og affødte mange nye, opfindsomme skatter og afgifter, som fik skadelige virkninger for handelen. Vendéerkrigens hærgen lagde til sidst vindistriktet øde. Fremgangen vendte tilbage i løbet af det 19. århundrede. I 1881 dækkede vindistriktet et areal på 45 000 ha, hvoraf 10 000 ha endnu stod tilbage i 1893 efter vinbladlusens angreb.

»Anjou« er primært kendt for sin produktion af hvidvine af druesorten Chenin B. Tilplantningen med Cabernet Franc N og lidt senere med Cabernet-Sauvignon N tog imidlertid fart efter vinbladluskrisen. Vinfremstillingen er i begyndelsen af det 20. århundrede primært rettet mod fremstillingen af »rouget«, som er det lokale navn for en let vin, der drikkes på caféer, og udviklingen er første etape i omdannelsen af Anjou-vindistriktet. Den anden etape af denne omdannelse bygger på de erfaringer, som producenterne har opnået med driften af disse vinmarker.

8.2. *Stille vine*

Observation og analyse af det bedste match mellem druesorten og dens beplantningssteder, vurdering af høstpotentialet og beherskelse af vinfremstillingsteknikkerne førte til rødvinsproduktionens udvikling fra 1960'erne.

Fremstillingen af stille vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Anjou« er fordelt på hvidvine, rosévine og rødvine.

Hvidvinen er generelt en tør vin, men den kan til tider have et gæringsdygtigt sukkerindhold og betegnes som »demi-sec« (halvtør), »moelleux« (halvsød) eller »doux« (sød). Dens aromatiske udtryk er generelt intenst med blomsteraromaer (hvidtjørn, syren, lind, jernurt, kamille osv.) og mere frugtagtige noter (citrusfrugter, blomme, pære, tørret frugt osv.). Smagen er rund og fyldig og afsluttes med friskhed og finesse.

Rødvinene har en god tanninstruktur. Deres aromatiske udtryk er ret intenst, primært med noter af røde frugter. Strukturen er tydelig, men letheden skal vedblive at være dominerende. Det er behagelige vine, som skal drikkes inden for tre år efter høsten.

Rødvine, der må mærkes med benævnelsen »gamay«, er friske, livlige og behagelige. De udvikler karakteristiske aromaer, som oftest frugtagtige. De bør generelt nydes unge.

Kombinationen af et nordligt vindistrikt og et særligt landskab med et mildt klima og en original geologi og pedologi giver vinene en smagsidentitet, som kommer til udtryk gennem vinenes friskhed.

Mangfoldigheden i vinmarkernes placering med hensyn til geologi og jordbundsdannelse har givet producenterne mulighed for at finde de betingelser, hvor hver af de fremherskende druesorter kommer til optimalt udtryk. Vinproducenternes observationer og analyser af vinstokkene gør det muligt for dem at fastlægge den rette beplantning af vinområdet. Mens Anjou-området som sådan lader druesorten Chenin B udtrykke sine primære egenskaber som tør hvidvin, gør de solbeskinnede og sydvendte skråninger det således muligt for druesorten at udtrykke kompleksiteten i en mere moden vin, og hvis de klimatiske forhold i sensommeren er gunstige, kan den danne grundlag for halvsøde (»moelleux«) eller søde (»doux«) vine.

Mens druesorterne Grolleau N, Grolleau gris G eller Pineau d'Aunis N breder sig over de sand- og grusholdige bakker og plateauer til gavn for produktionen af frugtagtige rosévine, står Cabernet Franc N og Cabernet-Sauvignon N ligeledes godt i fladgrundet jord eller brunjord med reguleret vandtilførsel med henblik på produktion af runde rosévine med vedvarende aroma eller produktion af rødvine med en rustik lethed, der afrundes med en kort lagringsperiode som fastsat i produktspecifikationen.

Endelig står druesorten Gamay N bedst på parceller med jordbund dannet på Prækambrium-soklen midt i »Anjou noir«, undtagen alle placeringerne i »Anjou blanc«, som det fremgår af den geografiske enhed, som er defineret nærmere i produktspecifikationen for rødvine med benævnelsen »gamay«, midt i det geografiske område.

Producenternes knowhow, som de har opbygget gennem adskillige generationer, kommer ligeledes til udtryk i valget af teknikker til forarbejdning og af sammenstikningerne af druesorter alt efter formålet med produktionen og årgangen. Produktionens mangfoldighed er en fordel i erobringen af de forskellige markeder. Ikke alene på nationalt plan, hvor vinene nærmere bestemt nydes af indbyggerne i Angers og omegn og mange steder i Bretagne og Normandiet, men også uden for Frankrigs grænser bidrager vine med de kontrollerede oprindelsesbetegnelser »Anjou«, »Cabernet d'Anjou« og »Rosé d'Anjou« for en betragtelig dels vedkommende til den syvendeplads, som »Val de Loire« indtager på ranglisten over franske eksportregioner.

8.3. *Mousserende vine*

Produktionen af mousserende vine bygger på den historiske produktion af stille hvidvine. Allerede i det 15. århundrede bemærkede producenterne, at vin, der er tappet på flaske i løbet af vinteren, efter endnu en gæring på grund af forårsvarmen bliver perlende og samtidig bevarer sin aromatiske finesse. Først kaldtes den »perlevin« (pétillants), men mestringen af anden gæring på flaske, enten ved hjælp af gæringsdygtigt sukker i den delvist gærede most eller ved tilsætning af en tiragelikør, bidrog i begyndelsen af det 19. århundrede til udviklingen i produktionen af mousserende vine, der er begunstiget af de store underjordiske huler i kalktuffen, hvori vinen kan opbevares og lagres ved en konstant lav temperatur.

De mousserende vine er kendetegnet ved deres finesse, ikke kun i udviklingen af bobler, men også det aromatiske udtryk og strukturen i smagen.

Produktionen af mousserende vine har samme baggrund. Producenterne kunne konstatere, at de emballerede vine, der blev opbevaret i kælderen, ved vinterens slutning kunne undergå anden gæring. Den erfaringsbaserede beherskelse af denne »anden spontane gæring« førte i begyndelsen til fremstillingen af »perlevin«, især på basis af druesorten Chenin B. Denne sene druesort har egenskaber, en friskhed og subtile aromaer, som gør den særlig egnet til produktion af mousserende vine. Disse egenskaber blev allerede fra begyndelsen af det 19. århundrede udnyttet til produktionen af mousserende vine ved hjælp af forarbejdningen med »anden gæring på flaske«, navnlig tilskyndet af Jean-Baptiste Ackerman.

Høsten nyder særlig opmærksomhed. Høsten sikrer en optimal modenhed og en god balance mellem syre og sukker, som er nødvendig for at sikre såvel friskhed som en god udvikling af de mousserende egenskaber og potentialet til at blive en god gemmevin. Ovenikøbet udgør de underjordiske huler, især i hjertet af »Anjou blanc«, en fremmende faktor for forarbejdningen af disse vine, som kræver betydelig opbevarings- og håndteringskapacitet under ideelle lys-, luftfugtigheds- og temperaturforhold. Denne nøjeregnende praksis og disse teknikker er blevet anvendt på de blå druesorter til en mindre kendt produktion af mousserende rødvine.

Producenterne af de mousserende vine besidder i dag takket være over hundrede års opsparet erfaring en knowhow, der kommer perfekt til udtryk i sammensætningen af deres cuvéer. Lagringen på bærmen i mindst ni måneder bidrager til udviklingen af vinenes kompleksitet.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

API

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstillingen og forarbejdningen af de vine, som kan opnå den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Cabernet d'Anjou« og »Rosé d'Anjou«, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af de stille vine, som kan opnå den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Anjou«, samt fremstillingen, forarbejdningen, lagringen og emballeringen af mousserende vine, som kan opnå den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Anjou«, omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode 2021:

— departementet Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

— departementet Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (området for den tidligere kommune Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière og Vair-sur-Loire (området for den delegerede kommune Anetz), Vallet

— departementet Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (området for den delegerede kommune Saint-Laurent-des-Autels) og Saint-Martin-du-Fouilloux.

API-benævnelsen gamay

Retsgrundlag:

EU-lovgivningen

Type supplerende betingelse:

undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, som er defineret i undtagelsen vedrørende fremstillingen og forarbejdningen af de vine, som kan opnå benævnelsen »gamay«, omfatter følgende kommuner på grundlag af den officielle geografiske kode 2021:

— departementet Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon og Tourtenay

— departementet Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil

— departementet Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (området for den tidligere kommune Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière og Vair-sur-Loire (området for den delegerede kommune Anetz), Vallet

— departementet Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (området for den delegerede kommune Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (området for den delegerede kommune 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 og Vaudelnay

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

Emballering

Retsgrundlag:

national lovgivning

Type supplerende betingelse:

emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

De mousserende vine forarbejdes udelukkende ved eftergæring på flaske.

Opbevaringen på flaske på bærmen skal vare mindst ni måneder.

De mousserende vine forarbejdes og markedsføres i flasker, hvori de mousserende egenskaber udvikler sig, undtagen vine, der sælges i flasker på højst 37,5 cl eller på over 150 cl.

Mærkning

Retsgrundlag:

national lovgivning

Type supplerende betingelse:

supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

De valgfrie angivelser, hvis anvendelse i henhold til fællesskabsbestemmelserne kan reguleres af medlemsstaterne, må hverken i højden, bredden eller tykkelsen være større end det dobbelte af størrelsen af de skrifttyper, som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse kan suppleres af den geografiske betegnelse »Val de Loire« i henhold til de i produktspecifikationen fastsatte bestemmelser.

De skrifttyper, der anvendes for den geografiske betegnelse »Val de Loire«, må hverken i højde eller bredde være større end to tredjedele af de skrifttyper, som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse angives med.

Benævnelsen gamay

Retsgrundlag:

national lovgivning

Type supplerende betingelse:

supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse følges af benævnelsen »gamay« for de vine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for denne benævnelse i produktspecifikationen.

Benævnelsen »gamay« skal være trykt på etiketterne efter navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse og anføres med skrifttegn, der har samme farve og både i højde og bredde er højst to tredjedele af størrelsen af bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Benævnelsen »gamay« kan suppleres med benævnelsen »primeur« eller »nouveau« for de vine, der opfylder de produktionsbetingelser, der er fastsat for denne benævnelse i produktspecifikationen.

Vine med benævnelsen »primeur« eller »nouveau« skal også være påtrykt årgang.

Stille hvidvine

Retsgrundlag:

national lovgivning

Type supplerende betingelse:

supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

De stille hvidvine skal præsenteres i handelsdokumenter, transportdokumenter og på etiketterne med benævnelserne »demi-sec«, »moelleux« eller »doux« svarende til det gæringsdygtige sukkerindhold (glukose + fruktose) i vinen, således som defineret i EU-lovgivningen. På etiketterne skal disse benævnelser placeres i samme synsfelt som navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Mindre geografisk enhed

Retsgrundlag:

national lovgivning

Type supplerende betingelse:

supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet, og at navnet fremgår af høstanmeldelsen. Den navngivne matrikelregistrerede lokalitet skal være trykt med skrifttyper, der hverken i højden eller bredden er større end halvdelen af de skrifttegn, som indgår i den kontrollerede oprindelsesbetegnelses navn.

Link til produktspecifikationen

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