C/2024/2559

15.4.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/2559)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Anjou“

PDO-FR-A0820-AM04

Datum der Mitteilung: 25.1.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Geografisches Gebiet

Die Produktspezifikation wird geändert, um das neue Datum der Genehmigung der für das Erzeugnis mit der in Rede stehenden Bezeichnung geltenden Parzellenabgrenzung aufzunehmen.

Mit dieser Änderung wird das Datum hinzugefügt, an dem die zuständige nationale Behörde eine Änderung des abgegrenzten Parzellengebiets im geografischen Erzeugungsgebiet genehmigt hat. Mit der Parzellenabgrenzung innerhalb des geografischen Erzeugungsgebiets werden die Parzellen ausgewiesen, die sich für die Erzeugung von Weinen mit der in Rede stehenden geschützten Ursprungsbezeichnung eignen.

Das geografische Gebiet bleibt unverändert.

Diese Änderung bringt keine Änderung des Einzigen Dokuments mit sich.

2. Schnitt

Die Produktspezifikation wird in Abschnitt VI.1 Buchstabe b „Schnitt“ geändert, um die höchstzulässige Zahl der Fruchtruten für stille Rotweine von 12 auf 10 anzupassen und die Rebsorte Sauvignon B aus dem Abschnitt über die Regeln für den Schnitt bei Schaumweinen zu streichen.

Mit dieser Änderung sollen redaktionelle Fehler im Abschnitt über die Regeln für den Schnitt berichtigt werden, da die Angabe „10“ nur an einer Stelle geändert worden war und die Rebsorte Sauvignon B nicht zu den für Schaumweine verwendeten Rebsorten zählt.

Diese Berichtigungen führen zu einer Änderung des Einzigen Dokuments unter Punkt 4.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Anjou

2. Art der geografischen Angabe

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. Stille Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind gekennzeichnet durch: – einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol; – bei den trockenen Weinen nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l, der bis zu 8 g/l betragen darf, wenn der Gesamtsäuregehalt (ausgedrückt in Gramm Weinsäure pro Liter) um höchstens 2 g/l unter dem Zuckergehalt liegt. Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol nicht überschreiten. Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen dem im Unionsrecht festgelegten Werten. Die stillen Weißweine sind in der Regel trocken, können jedoch zuweilen vergärbare Zucker enthalten und als „halbtrocken", „lieblich" oder „süß" eingestuft werden. Die Aromenentfaltung ist allgemein intensiv, mit Blumenaromen (Weißdorn, Flieder, Linde, Eisenkraut, Kamille usw.) und fruchtigeren Noten (Zitrusfrüchte, Pflaume, Birne, Trockenfrüchte usw.). Im Mund sind sie rund und füllig und enden mit einem Eindruck von Frische und Feinheit.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) 9,5

— Mindestgesamtsäuregehalt:

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l):

2. Stille Rotweine

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine sind gekennzeichnet durch: – einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol; – nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l; – bei Weinen mit der Angabe „Gamay" und dem Zusatz „primeur" oder „nouveau" nach der Gärung einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 2 g/l. Bei Rotweinen muss die malolaktische Gärung abgeschlossen sein. Weine, die für den Verkauf als Fasswein bereit sind oder sich im Verpackungsstadium befinden, haben einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l. Nach der Anreicherung dürfen die Weine einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol nicht überschreiten. Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen dem im Unionsrecht festgelegten Werten; jedoch darf der Gehalt an flüchtiger Säure bei unverpackten Weinpartien, die mit dem Zusatz „primeur" oder „nouveau" versehen werden, höchstens 10,2 meq/l betragen. Die Weine werden mindestens bis zum 15. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut. Die stillen Rotweine haben eine gute Tanninstruktur. Ihre Aromenentfaltung ist ziemlich intensiv und erinnert hauptsächlich an rote Früchte. Sie haben eine gewisse Struktur, doch muss die Leichtigkeit vorherrschen. Es handelt sich um gefällige Weine, die innerhalb von drei Jahren nach der Lese genossen werden sollten. Die Rotweine mit der Angabe „Gamay" sind frisch, lebhaft und süffig. Sie entwickeln charakteristische, meist fruchtige Aromen und sollten in der Regel jung genossen werden.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäuregehalt:

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l):

3. Schaumwein

KURZBESCHREIBUNG

Die Schaumweine gibt es in weiß oder rosé. Die für die Herstellung von Weiß- oder Roséschaumweinen bestimmten Grundweine haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol. Die für die Herstellung von Schaumweinen bestimmten Grundweine, die nicht angereichert wurden, haben einen vorhandenen Alkoholgehalt von höchstens 12 % vol. Nach der Gärung haben die Grundweine, die nicht angereichert wurden, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 24 g/l. Nach der Gärung haben die Grundweine, die angereichert wurden, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 5 g/l. Die für die Herstellung von Weiß- und Roséschaumweinen bestimmten Grundweine, die angereichert wurden, haben einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 11,6 % vol. Nach der Flaschengärung und vor Zugabe der Versanddosage haben die Weine nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 13 % vol. Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen dem im Unionsrecht festgelegten Werten. Die Schaumweine gibt es in weiß oder rosé. Sie zeichnen sich durch ihre Feinheit aus, die sich nicht nur in der Perlage, sondern auch in der Aromenentfaltung und der Struktur im Mund zeigt.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)

— Mindestgesamtsäuregehalt:

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

— Maximaler Gesamtschwefeldioxidgehalt (mg/l):

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Pflanzdichte – Abstände zwischen den Rebzeilen

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken/ha auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,50 m und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht weniger als 0,90 m betragen.

Für Rebflächen mit einem Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile von weniger als 0,90 m, mindestens jedoch 0,80 m sowie einer Hangneigung von mehr als 10 % kann Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung (appellation d'origine contrôlée) erhoben werden.

Für Rebflächen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4 000 Stöcken/ha, mindestens jedoch 3 300 Stöcken/ha kann Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung erhoben werden, sofern die in der vorliegenden Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen über das Aufbinden und die Höhe der Laubwand eingehalten werden. Auf diesen Rebflächen darf der Abstand zwischen den Rebzeilen nicht mehr als 3 m und zwischen den Stöcken einer Rebzeile nicht weniger als 1 m betragen.

2. Schnitt

Anbauverfahren

Die Reben werden kurz, lang oder nach verschiedenen Schnittverfahren zurückgeschnitten:

— Bei den stillen Weißweinen (aus allen Rebsorten) und den stillen Rotweinen aus den Rebsorten Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Gamay N, Pineau d'Aunis N werden die Reben auf höchstens 12 Augen pro Stock zurückgeschnitten. Sie können auf 2 Augen pro Stock mehr zurückgeschnitten werden, sofern in dem 11-12 Blättern (einzelne Blütenknospen) entsprechenden phänologischen Stadium die Zahl der Fruchtruten des laufenden Jahres pro Stock höchstens 12 beträgt.

— Bei den stillen Rotweinen aus der Rebsorte Grolleau N werden die Reben auf höchstens 10 Augen pro Stock zurückgeschnitten. Sie können auf 2 Augen pro Stock mehr zurückgeschnitten werden, sofern in dem 11-12 Blättern (einzelne Blütenknospen) entsprechenden phänologischen Stadium die Zahl der Fruchtruten des laufenden Jahres pro Stock höchstens 10 beträgt.

— Bei den Weiß- und Roséschaumweinen aus den Rebsorten Chenin B, Gamay N, Grolleau G, Grolleau N, Pineau d'Aunis N werden die Reben auf höchstens 12 Augen pro Stock zurückgeschnitten.

Sie können auf 4 Augen pro Stock mehr zurückgeschnitten werden, sofern in dem 11-12 Blättern (einzelne Blütenknospen) entsprechenden phänologischen Stadium die Zahl der Fruchtruten des laufenden Jahres pro Stock höchstens 12 beträgt.

3. Schnitt

Anbauverfahren

Die Reben werden kurz, lang oder nach verschiedenen Schnittverfahren zurückgeschnitten:

— Bei den Weiß- und Roséschaumweinen aus den Rebsorten Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B werden die Reben auf höchstens 14 Augen pro Stock zurückgeschnitten.

Sie können auf 4 Augen pro Stock mehr zurückgeschnitten werden, sofern in dem 11-12 Blättern (einzelne Blütenknospen) entsprechenden phänologischen Stadium die Zahl der Fruchtruten des laufenden Jahres pro Stock höchstens 14 beträgt.

4. Bewässerung

Anbauverfahren

Die Bewässerung ist untersagt.

5. Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Für die Rotweine sind Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einer teilweisen Konzentrierung von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig.

Nach der Anreicherung dürfen die Stillweine einen Gesamtalkoholgehalt von 12,5 % vol nicht überschreiten.

Die für die Herstellung von Weiß- oder Roséschaumweinen bestimmten Grundweine, die angereichert wurden, haben einen Gehalt an vergärbarem Zucker von höchstens 5 g/l und einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 11,6 % vol.

6. Verwendung von Holzchips

Spezifisches önologisches Verfahren

Bei den stillen Weißweinen ist die Verwendung von Holzchips untersagt.

Bei den Rotweinen und bei den Schaumweinen ist die Verwendung von Holzchips untersagt, ausgenommen bei der Weinbereitung.

Die für die Herstellung von Roséschaumweinen bestimmten Grundweine können durch Mazeration oder durch das Saignée-Verfahren gewonnen werden.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen aus dem Unionsrecht und dem Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la pêche maritime) einhalten.

7. Aufbinden und Höhe der Laubwand

Anbauverfahren

Die Höhe der aufgebundenen Laubwand beträgt mindestens das 0,6-Fache des Zeilenabstands. Gemessen wird sie zwischen der unteren Belaubungsgrenze, die sich mindestens 0,40 m über dem Boden befindet, und der oberen Schnittgrenze, die sich mindestens 0,20 m oberhalb des obersten Heftdrahtes befindet.

Für Rebflächen mit einer Pflanzdichte von weniger als 4 000 Stöcken/ha, mindestens jedoch 3 300 Stöcken/ha gelten für das Aufbinden zusätzlich die folgenden Bestimmungen: Die Höhe des Anbindepfahls beträgt mindestens 1,90 m; es gibt vier Heftdrahtetagen; der oberste Heftdraht befindet sich mindestens 1,85 m über dem Boden.

5.2. *Höchsterträge*

1. Stille Weißweine

   65 hl/ha

2. Stille Rotweine

   65 hl/ha

3. Weiße Schaumweine und Roséschaumweine

   76 hl/ha

4. Angabe „Gamay“

   72 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

a) – Alle Erzeugungsschritte der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ oder „Rosé d'Anjou“ erfolgen im geografischen Gebiet, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2021 umfasst:

— Im Departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (nur Gebiet der Teilgemeinde Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (nur Gebiet der Teilgemeinden Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde sowie der ehemaligen Gemeinde Thouars), Tourtenay und Val en Vignes (nur Gebiet der Teilgemeinden Bouillé-Saint-Paul, Cersay und Saint-Pierre-à-Champ);

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

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

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des französischen Instituts für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) eingesehen werden.

b) Alle Erzeugungsschritte der Weine mit der Angabe „Gamay“ erfolgen im geografischen Gebiet, das das Gebiet der folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2021 umfasst:

— Im Departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (nur Gebiet der Teilgemeinden Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde sowie der ehemaligen Gemeinde Thouars), Val en Vignes (nur Gebiet der Teilgemeinden Bouillé-Saint-Paul, Cersay und Saint-Pierre-à-Champ);

— im 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 (nur Gebiet der Teilgemeinden Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire und Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinden Chanzeaux, La Jumellière und Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinden Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon und Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (nur Gebiet der Teilgemeinden Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies und Le Thoureil), Huillé-Lézigné (nur Gebiet der Teilgemeinde Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (nur Gebiet der ehemaligen Gemeinde Ingrandes), Jarzé Villages (nur Gebiet der Teilgemeinde Lué-en-Baugeois),

Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (nur Gebiet der Teilgemeinden La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine und Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (nur Gebiet der Teilgemeinde Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinden Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré und La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinde 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.

Die kartografischen Unterlagen zum geografischen Gebiet können auf der Website des französischen Instituts für Ursprung und Qualität (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO) eingesehen werden.

7. **Keltertraubensorte(n)**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Stillweine*

Das geografische Gebiet erstreckt sich über zwei geologische Formationen, wobei die Rebflächen in erster Linie an den Flusshängen und auf einzelnen Hochplateaus liegen: Im Westen schließt das präkambrische und paläozoische Grundgebirge an das armorikanische Massiv an; im Osten überdeckt das mesozoische und känozoische Grundgestein des Pariser Beckens das ältere Grundgebirge. Diese geologische Besonderheit macht den Unterschied zwischen dem von Schiefer- und vor allem Tonschiefervorkommen geprägten westlichen Teil des geografischen Gebiets – von den Einheimischen auch „Anjou noir" (schwarzes Anjou) genannt – und dem östlichen Teil des geografischen Gebiets aus, für das die Vorkommen an Kalktuffgestein (Saumur) kennzeichnend sind und das im Volksmund als „Anjou blanc" (weißes Anjou) bezeichnet wird.

Das einst der historischen Provinz Anjou zugehörige geografische Gebiet erstreckt sich nach der Definition des Jahres 2021 im Wesentlichen über die südliche Hälfte des Departements Maine-et-Loire (68 Gemeinden) sowie über den Nordrand der Departements Deux-Sèvres (11 Gemeinden) und Vienne (9 Gemeinden). Im Norden des Departements Maine-et-Loire verbleiben einige Inseln, die aus der Zeit stammen, als im ganzen Departement Reben angebaut wurden.

Die Böden der für die Weinlese abgegrenzten Parzellen stammen aus verschiedenen geologischen Formationen. Obgleich sie große Unterschiede aufweisen, handelt es sich insgesamt um überwiegend karge Böden mit mäßigen Wasserreserven. Darüber hinaus haben sie ein günstiges Wärmeverhalten.

Dem geografischen Gebiet kommt ein gemäßigtes ozeanisches Klima mit vergleichsweise geringen Temperaturschwankungen zugute, was einerseits auf die relative Nähe des Atlantiks, andererseits auf die wärmeregulierende Rolle der Loire und ihrer Nebenflüsse und schließlich auf die Hanglage der Rebflächen zurückzuführen ist. Nicht umsonst spricht man von der „Milde des Anjou" (douceur angevine) – eine Redewendung, die sich insbesondere im Laufe des Winters, des langen Frühlings und des Herbstes bewahrheitet, während im Sommer häufig Hitzeperioden auftreten. Die nach Nordwesten und Südosten hin ausgerichteten Höhenzüge bilden eine natürliche Sperre gegenüber den Westwinden, die häufig Feuchtigkeit mitführen. So regnet es in dem geografischen Gebiet, das durch die höheren Höhenzüge des Choletais und der Mauges vor Meeresfeuchtigkeit geschützt ist und von Föhnwinden profitiert, nur wenig. Die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 585 mm, im Choletais erreicht sie knapp 800 mm.

Eine ununterbrochene Geschichte des Weinbaus im Anjou lässt sich bis in das 1. Jahrhundert unserer Zeitrechnung zurückverfolgen. Dass der Rebstock dort gedieh, bezeugen die folgenden Zeilen eines Gedichts von Apollonius aus dem 6. Jahrhundert: „Nicht fern von der Bretagne liegt eine auf einem Felsen errichtete Stadt, von Ceres und Bacchus verwöhnt, mit dem aus dem Griechischen abgeleiteten Namen Andegava (Angers)." Auch wenn das Weinbaugebiet von Angers sich das gesamte Mittelalter hindurch weiterentwickelte und unter dem Schutz der Klöster auf die Loire-Ufer und das Umland von Angers ausweitete, erwarb es seinen Ruf vor allem ab dem 12. und 13. Jahrhundert. Unter dem Einfluss des Königreichs von Heinrich II. und Eleonore von Aquitanien konnte damals der „Wein aus dem Anjou" auf die edelsten Tafeln gelangen.

Ab dem 16. Jahrhundert erlebte die Erzeugung einen Aufschwung dank der Ankunft niederländischer Händler, die auf der Suche nach Weinen für ihr Land und ihre Kolonien waren. Die Niederländer kauften große Mengen auf und der Handel war im 18. Jahrhundert zu einer solchen Blüte gelangt, dass der Fluss Layon, der das geografische Gebiet durchquert, kanalisiert wurde, um den Transport zu erleichtern. Indes weckte das hohe Ansehen der „Weine aus Anjou" Begehrlichkeiten und die zahlreichen Steuern, die eingeführt wurden (Schottenabgabe, Kistenabgabe, Verkostungsabgabe, Achter, Passierabgabe usw.), wirkten sich verheerend auf den Handel aus. Schließlich führten die Verwüstungen durch die Vendée-Kriege zum vollkommenen Ruin des Weinbaugebietes. Der Wohlstand kehrte im Laufe des 19. Jahrhunderts zurück. Im Jahr 1881 beliefen sich die für den Weinbau genutzten Flächen auf 45 000 ha, von denen 1893 – nach der Reblausplage – 10 000 ha übrigblieben.

Der Name „Anjou" verdankte seine Bekanntheit im Wesentlichen der Erzeugung von Weißweinen aus der Rebsorte Chenin B. Allerdings wurde in der Folge der Reblauskrise immer häufiger daneben zunächst Cabernet franc N und bald darauf auch Cabernet-Sauvignon N angebaut. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts stand die Erzeugung von „Rouget" im Vordergrund, wie man in der Region einen leichten, in Gaststätten konsumierten Wein nennt – dies ist die erste Phase im Wandel des Weinbaus in der Anjou-Region. Die zweite Phase im Wandel des Weinbaugebiets stand im Zeichen der Erfahrung der Erzeuger mit dem gesamten Sortenbestand.

8.2. *Stillweine*

Beobachtungen und Analysen in Bezug auf die optimale Kombination von Rebsorte und Standort und das jeweilige Erntepotenzial sowie die Beherrschung der Weinbereitungstechniken führten dazu, dass ab den 1960er-Jahren die Erzeugung von Rotweinen zunahm.

Die Erzeugung von Stillweinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Anjou" umfasst Weiß-, Rosé- und Rotweine.

Der Weißwein ist in der Regel trocken, kann jedoch zuweilen vergärbare Zucker enthalten und als „halbtrocken", „lieblich" oder „süß" eingestuft werden. Seine Aromenentfaltung ist allgemein intensiv, mit Blumenaromen (Weißdorn, Flieder, Linde, Eisenkraut, Kamille usw.) und fruchtigeren Noten (Zitrusfrüchte, Pflaume, Birne, Trockenfrüchte usw.). Im Mund ist er rund und füllig und endet mit einem Eindruck von Frische und Feinheit.

Die Rotweine haben eine gute Tanninstruktur. Ihre Aromenentfaltung ist ziemlich intensiv und erinnert hauptsächlich an rote Früchte. Sie haben eine gewisse Struktur, doch muss die Leichtigkeit vorherrschen. Es handelt sich um gefällige Weine, die innerhalb von drei Jahren nach der Lese genossen werden sollten.

Die Rotweine mit der Angabe „Gamay" sind frisch, lebhaft und süffig. Sie entwickeln charakteristische, meist fruchtige Aromen und sollten in der Regel jung genossen werden.

Die besondere Naturlandschaft des nördlichen Weinbaugebiets im Zusammenspiel mit einem ausgesprochen milden Klima und einer einzigartigen Geologie und Bodenbeschaffenheit verleiht den Weinen ihren geschmacklichen Charakter, der durch seine Frische besticht.

Die Vielfalt der Weinbaulagen mit ihren unterschiedlichen geologischen und pedologischen Gegebenheiten hat den Erzeugern die Möglichkeit gegeben, herauszufinden, unter welchen Bedingungen die Merkmale der einzelnen Rebsorten am besten zum Ausdruck kommen. Dank der Beobachtung und Analyse des Pflanzenverhaltens sind die Winzer also in der Lage, für jede Rebsorte den optimalen Standort zu bestimmen. So bringt die Rebsorte Chenin B in der Anjou-Region ihre Hauptmerkmale in einem trockenen Weißwein zum Ausdruck, während sie auf sonnigen Südhängen einen nuancenreichen, reiferen Wein liefert und bei günstigen klimatischen Bedingungen am Ende der Saison sogar liebliche oder süße Weine hervorbringen kann.

Während die Rebsorten Grolleau N, Grolleau gris G oder Pineau d'Aunis N auf den sandig-kiesigen Hügeln und Niederungen angesiedelt sind, wo sie fruchtige Roséweine ergeben, schätzen die Rebsorten Cabernet franc N und Cabernet-Sauvignon N flachgründige Böden oder Braunerden mit regelmäßiger Wasserversorgung. So liefern sie runde Roséweine mit nachhaltigen Aromen oder Rotweine, deren leichte Bodenständigkeit durch eine kurze, in der Produktspezifikation verankerte Ausbauzeit verfeinert wird.

Die Rebsorte Gamay N schließlich bevorzugt Parzellen mit aus präkambrischem Gestein hervorgegangenen Böden im Herzen des „Anjou noir“, während sie auf den Böden des „Anjou blanc“ nicht gedeiht. Deswegen ist in der Produktspezifikation für die Rotweine mit der Angabe „Gamay“ eine spezielle geografische Einheit innerhalb des geografischen Gebiets festgelegt.

Das über mehrere Generationen entstandene Fachwissen der Erzeuger zeigt sich auch darin, welche technischen Weinbereitungsverfahren und zu verschneidenden Rebsorten sie je nach Produktionsziel und Anbaujahr auswählen. Die Vielfalt der Erzeugung ist für die Erschließung unterschiedlicher Märkte ein Vorteil. Dies gilt nicht nur im Inland, wo die Weine besonders von den Menschen in der Stadt Angers und deren Umland, aber auch in der Bretagne und der Normandie geschätzt werden, sondern auch im Ausland. Die Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ oder „Rosé d'Anjou“ tragen einen nicht unwesentlichen Teil dazu bei, dass die Weinbauregion „Val de Loire“ beim Weinexport in Frankreich an 7. Stelle steht.

8.3. *Schaumwein*

Die Schaumweinerzeugung baut auf der historischen Erzeugung von stillen Weißweinen auf. Bereits im 15. Jahrhundert haben die Erzeuger festgestellt, dass Wein, der im Winter auf Flaschen gezogen wurde und in den ersten warmen Tagen eine zweite Gärung durchlief, Gasperlen bildet, seine aromatische Feinheit jedoch bewahrt. Nachdem anfangs Perlweine erzeugt worden waren, begünstigte seit Anfang des 19. Jahrhunderts die Beherrschung der zweiten Gärung in der Flasche auf der Grundlage von vergärbaren Zuckern im teilweise vergorenen Most oder der Zugabe einer Fülldosage die Entwicklung der Schaumweinerzeugung. Dieser kommt zugute, dass in den Kalktuff ausgedehnte Hohlräume gegraben wurden, in denen die Weine gelagert und bei konstant niedrigen Temperaturen ausgebaut werden können.

Die Schaumweine zeichnen sich durch ihre Feinheit aus, die sich nicht nur in der Perlage, sondern auch in der Aromenentfaltung und der Struktur im Mund zeigt.

Die Schaumweinerzeugung fügt sich in denselben Kontext ein. Die Erzeuger beobachteten, dass im Keller abgefüllte und gelagerte Weine gegen Ende des Winters eine weitere Gärung durchlaufen konnten. Die empirische Beherrschung dieser „spontanen zweiten Gärung“ führte zunächst zur Erzeugung von Perlweinen, die insbesondere aus der Rebsorte Chenin B gewonnen wurden, die sich aufgrund ihrer Eigenschaften, ihrer Frische und ihrer subtilen Aromen besonders für die Schaumweinerzeugung eignet. Mit der Beherrschung der „zweiten Gärung in der Flasche“ seit Beginn des 19. Jahrhunderts wurde diese Eignung vor allem unter dem Einfluss von Jean-Baptiste Ackerman für die Schaumweinerzeugung genutzt.

Die Lese wird ganz besonders sorgfältig durchgeführt: Sie sorgt für einen optimalen Reifegrad und ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis, das für eine garantierte Frische, den guten Verlauf der Flaschengärung und eine gute Lagerfähigkeit erforderlich ist. Darüber hinaus sind die unterirdischen Keller, vor allem im Herzen des „Anjou blanc“, ein positiver Faktor für die Herstellung dieser Weine, für die ausgedehnte Lager- und Handhabungsstätten mit idealen Bedingungen hinsichtlich Licht, Luftfeuchtigkeit und Temperatur benötigt werden. Diese strikten Rahmenbedingungen und dieser technische Weg wurden auch auf blaue Traubensorten für eine weniger bekannte Erzeugung von Roséschaumweinen angewandt.

Dank der seit über einem Jahrhundert erworbenen Erfahrung verfügen die Hersteller von Schaumweinen heute über ein erstklassiges Know-how bei der Zusammenstellung ihrer Cuvées. Der Ausbau auf der Hefe während mindestens neun Monaten trägt dazu bei, dass die Weine Komplexität entwickeln.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der Union

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung und die Bereitung der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Cabernet d'Anjou“ oder „Rosé d'Anjou“, in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Stillweine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Anjou“ und in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung, den Ausbau und die Verpackung der Schaumweine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Anjou“ eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst die folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2021:

— Im Departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— im Departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (nur Gebiet der ehemaligen Gemeinde Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (nur Gebiet der Teilgemeinde Anetz) und Vallet;

— im Departement Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinde Saint-Laurent-des-Autels) und Saint-Martin-du-Fouilloux.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft für die Angabe „Gamay"

Rechtsrahmen:

Rechtsvorschriften der Union

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Herstellung, die Bereitung und den Ausbau der Weine mit der Angabe „Gamay" eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst die folgenden Gemeinden nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels von 2021:

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

— im Departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— im Departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (nur Gebiet der ehemaligen Gemeinde Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (nur Gebiet der Teilgemeinde Anetz) und Vallet;

— im Departement Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (nur Gebiet der Teilgemeinde Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (ehemals nur Teilgemeinde 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 und Vaudelnay;

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

Verpackung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Verpackung innerhalb des abgegrenzten Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Schaumweine werden ausschließlich durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt.

Die Dauer der Lagerung auf der Hefe in Flaschen muss mindestens neun Monate betragen.

Die Schaumweine werden in den Flaschen hergestellt und vermarktet, in denen die Schaumbildung erfolgt; davon ausgenommen sind Weine, die in Flaschen mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 37,5 cl oder mehr als 150 cl verkauft werden.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die fakultativen Angaben, deren Verwendung nach dem Unionsrecht von den Mitgliedstaaten geregelt werden kann, sind auf den Etiketten in einer Schrift anzugeben, die in der Höhe, Breite und Stärke höchstens doppelt so groß ist wie die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendete Schrift.

Der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann gemäß den in der Produktspezifikation festgelegten Bestimmungen durch die geografische Bezeichnung „Val de Loire“ ergänzt werden.

Die für die geografische Bezeichnung „Val de Loire“ verwendete Schrift darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Schrift nicht überschreiten.

Angabe „Gamay“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei Weinen, die die einschlägigen besonderen Bedingungen der Produktspezifikation erfüllen, folgt auf den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung die Angabe „Gamay“.

Die Angabe „Gamay“ ist auf den Etiketten nach dem Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung in einer Schrift derselben Farbe anzugeben, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite zwei Drittel der Größe der für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendeten Schrift nicht überschreitet.

Bei Weinen, die die besonderen einschlägigen Bedingungen der Produktspezifikation erfüllen, kann die Angabe „Gamay“ durch den Zusatz „primeur“ oder „nouveau“ ergänzt werden.

Weine mit dem Zusatz „primeur“ oder „nouveau“ sind mit der Angabe des Jahrgangs zu versehen.

Stille Weißweine

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die stillen Weißweine sind in den Handels- und Versanddokumenten und auf den Etiketten mit dem Zusatz „demi-sec“ (halbtrocken), „moelleux“ (lieblich) oder „doux“ (süß) zu versehen, der dem Gehalt des Weins an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) gemäß der Definition im Unionsrecht entspricht. Auf den Etiketten muss dieser Zusatz in demselben Sichtfeld erscheinen wie der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung.

Kleinere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung der Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern es sich um eine im Kataster erfasste Einzellage handelt und diese in der Erntemeldung angegeben ist. Die für die im Kataster erfasste Einzellage verwendete Schrift darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite höchstens halb so groß sein wie die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendete Schrift.

Link zur Produktspezifikation

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