C/2024/2559

15.4.2024

**Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής**

(C/2024/2559)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

**«Anjou»**

**PDO-FR-A0820-AM04**

**Ημερομηνία κοινοποίησης: 25.1.2024**

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΙΗΣΗΣ**

1. **Γεωγραφική περιοχή**

Οι προδιαγραφές προϊόντος τροποποιούνται ώστε να προστεθεί η νέα ημερομηνία έγκρισης της οριοθέτησης των αμπελοτεμαχίων της ονομασίας.

Σκοπός της τροποποίησης είναι να προστεθεί η ημερομηνία κατά την οποία η αρμόδια εθνική αρχή ενέκρινε την τροποποίηση της οριοθετημένης περιοχής των αμπελοτεμαχίων εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής. Η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων συνίσταται στον προσδιορισμό, εντός της γεωγραφικής περιοχής παραγωγής, των αμπελοτεμαχίων που είναι κατάλληλα για την παραγωγή της υπό εξέταση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης.

Η γεωγραφική περιοχή δεν έχει τροποποιηθεί.

Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. **Κανόνες κλαδέματος**

Το σημείο VI.1 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος, «Κανόνες κλαδέματος», τροποποιείται προκειμένου να μειωθεί ο μέγιστος αριθμός καρποφόρων κλαδιών από 12 σε 10 για τους μη αφρώδεις ερυθρούς οίνους και να αφαιρεθεί η ποικιλία sauvignon B από τους κανόνες κλαδέματος των αφρωδών οίνων.

Σκοπός της τροποποίησης είναι η διόρθωση σφαλμάτων στη σύνταξη των κανόνων κλαδέματος, καθώς ο αριθμός «10» είχε τροποποιηθεί μόνο μία φορά· όσον αφορά την ποικιλία sauvignon B δεν περιλαμβάνεται στις ποικιλίες αμπέλου των αφρωδών οίνων.

Αυτές οι διορθώσεις συνεπάγονται τροποποίηση του σημείου 4 του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Anjou

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από: — ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 % — για τους ξηρούς οίνους, περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 3 g/l μετά τη ζύμωση, η οποία μπορεί να αυξηθεί το πολύ έως 8 g/l εάν η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, εκφρασμένη σε γραμμάρια τρυγικού οξέος ανά λίτρο, δεν είναι μικρότερη από την περιεκτικότητά τους σε ζυμώσιμα σάκχαρα κατά περισσότερο από 2 γραμμάρια ανά λίτρο. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν υπερβαίνει, μετά τον εμπλουτισμό, το 12,5 %. Η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία. Οι λευκοί μη αφρώδεις οίνοι είναι, ως επί το πλείστον, ξηροί οίνοι, αλλά ενίοτε μπορεί να περιέχουν ζυμώσιμα σάκχαρα και μπορούν να χαρακτηριστούν ως «demi-sec» («ημίξηρος»), «moelleux» («ημίγλυκος») ή «doux» («γλυκός»). Η αρωματική τους έκφραση είναι γενικά έντονη, αποτυπώνοντας αρώματα ανθέων (κράταιγος, πασχαλιά, φλαμούρι, άσβεστος, λουίζα, χαμομήλι κ.λπ.) και πιο φρουτώδεις νότες (εσπεριδοειδή, δαμάσκηνα, αχλάδια, αποξηραμένα φρούτα, ...). Η γεύση στον ουρανίσκο είναι στρογγυλή, γεμάτη, και αφήνει μια λεπτή και φρέσκια αίσθηση.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 9,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

2. Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι παρουσιάζουν: — ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 % — περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 3 g/l μετά τη ζύμωση — όσον αφορά τους οίνους που φέρουν την ένδειξη «gamay», που συμπληρώνεται με την ένδειξη «primeur» ή «nouveau», περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα μετά τη ζύμωση κατώτερη ή ίση με 2 g/l. Η μηλογαλακτική ζύμωση πρέπει υποχρεωτικά να ολοκληρωθεί για τους ερυθρούς οίνους. Οι ερυθροί οίνοι που είναι έτοιμοι να διατεθούν στην αγορά μη εμφιαλωμένοι ή που βρίσκονται στο στάδιο της συσκευασίας έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα ≤ 0,4 g/l. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12,5 %. Η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία, αλλά κάθε μη συσκευασμένη παρτίδα οίνου που δύναται να φέρει την ένδειξη «primeur» ή «nouveau» έχει πτητική οξύτητα που δεν υπερβαίνει τα 10,2 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο. Οι ερυθροί οίνοι ωριμάζουν τουλάχιστον έως τις 15 Ιανουαρίου του έτους που ακολουθεί το έτος συγκομιδής. Οι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι έχουν ισορροπημένη τανική δομή. Η αρωματική τους έκφραση είναι αρκετά έντονη, και θυμίζει κυρίως νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Μολονότι η δομή είναι αισθητή, πρέπει να δεσπόζει ο ελαφρύς τους χαρακτήρας. Πρόκειται για ζωηρούς οίνους που πρέπει να καταναλώνονται εντός τριών ετών μετά τη συγκομιδή. Οι ερυθροί οίνοι που φέρουν την ένδειξη «gamay» είναι δροσεροί, ζωντανοί και ευχάριστοι. Αναπτύσσουν χαρακτηριστικά αρώματα, κυρίως φρουτώδη. Πρέπει να καταναλώνονται, γενικά, όσο είναι σε νεαρή ηλικία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

3. Αφρώδεις οίνοι

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι αφρώδεις οίνοι είναι λευκοί ή ροζέ. Οι βασικοί οίνοι που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών, λευκών και ροζέ οίνων, έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 10,5 %. Οι βασικοί οίνοι που προορίζονται για παραγωγή αφρωδών οίνων που δεν έχουν υποστεί κανέναν εμπλουτισμό, έχουν μέγιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 12 %. Μετά τη ζύμωση, οι βασικοί οίνοι που δεν έχουν υποστεί εμπλουτισμό, έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 24 γραμμάρια ανά λίτρο. Μετά τη ζύμωση, οι βασικοί οίνοι που έχουν υποστεί εμπλουτισμό, έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη), μικρότερη ή ίση με 5 γραμμάρια ανά λίτρο. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των βασικών οίνων οι οποίοι έχουν υποστεί εμπλουτισμό, και προορίζονται για την παραγωγή λευκών και ροζέ αφρωδών οίνων, δεν υπερβαίνει το 11,6 %. Οι οίνοι, μετά τη δεύτερη ζύμωση και πριν από την προσθήκη του «liqueur d'expédition», μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνουν τον ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο του 13 %. Η περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα, σε ολική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση την κοινοτική νομοθεσία. Οι αφρώδεις οίνοι είναι λευκοί ή ροζέ. Χαρακτηρίζονται από λεπτότητα, όχι μόνο ως προς τον αφρώδη χαρακτήρα τους, αλλά και ως προς την αρωματική τους έκφραση και τη δομή στον ουρανίσκο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):

— Ελάχιστη ολική οξύτητα:

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Πυκνότητα φύτευσης - Απόσταση

Καλλιεργητική πρακτική

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 0,90 μέτρα.

Τα αμπελοτεμάχια στα οποία η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι μικρότερη από 0,90 μέτρα αλλά τουλάχιστον 0,80 μέτρα και η κλίση τους είναι μεγαλύτερη από 10 % δικαιούνται, για τη συγκομιδή, την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Τα αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη των 4 000 πρέμνων ανά εκτάριο αλλά μεγαλύτερη ή ίση με 3 300 πρέμνα ανά εκτάριο δικαιούνται να χρησιμοποιούν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης για τη συγκομιδή τους, με την επιφύλαξη της τήρησης των διατάξεων σχετικά με τους κανόνες υποστύλωσης με πλέγμα και ύψους του φυλλώματος που καθορίζονται στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος. Στα εν λόγω αμπελοτεμάχια η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 3 m και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 1 m.

2. Κανόνες κλαδέματος

Καλλιεργητική πρακτική

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι μακρύ, κοντό ή μικτό:

— Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι (όλες οι ποικιλίες), μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι (ποικιλίες cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, pineau d'Aunis N): τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με 2 επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι μικρότερος ή ίσος με 12.

— Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι (ποικιλία grolleau N): τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 10 οφθαλμούς ανά πρέμνο. Τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με 2 επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι μικρότερος ή ίσος με 10.

— Λευκοί και ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι (ποικιλίες chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'Aunis N): τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με 4 επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι μικρότερος ή ίσος με 12.

3. Κανόνες κλαδέματος

Καλλιεργητική πρακτική

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι μακρύ, κοντό ή μικτό:

— Λευκοί και ερυθρωποί αφρώδεις οίνοι (ποικιλίες cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B): τα αμπέλια κλαδεύονται με ανώτατο όριο τους 14 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Τα αμπέλια μπορούν να κλαδεύονται με 4 επιπλέον οφθαλμούς ανά πρέμνο, υπό τον όρο ότι στο φαινολογικό στάδιο που αντιστοιχεί σε 11 ή 12 φύλλα (χωριστοί ανθοφόροι οφθαλμοί), ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο είναι μικρότερος ή ίσος με 14.

4. Άρδευση

Καλλιεργητική πρακτική

Απαγορεύεται η άρδευση.

5. Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Για τους ερυθρούς οίνους επιτρέπονται αφαιρετικές τεχνικές εμπλουτισμού και το μέγιστο ποσοστό μερικής συγκέντρωσης ως προς τους χρησιμοποιούμενους όγκους ορίζεται στο 10 %.

Ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος των λευκών οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 12,5 %.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των βασικών οίνων οι οποίοι προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών, λευκών και ροζέ οίνων, και οι οποίοι έχουν υποστεί εμπλουτισμό, έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα ≤ 5 g/l και ολικό κατ' όγκον αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 11,6 %.

6. Χρήση τεμαχίων ξύλου

Ειδική οινολογική πρακτική

Για τους μη αφρώδεις λευκούς οίνους, απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Σε ό,τι αφορά τους ερυθρούς και τους αφρώδεις οίνους, η χρήση τεμαχίων ξύλου δεν επιτρέπεται παρά μόνο κατά τη διάρκεια της οινοποίησης.

Οι βασικοί οίνοι που προορίζονται για παραγωγή αφρωδών ροζέ οίνων μπορούν να λαμβάνονται με διαβροχή ή αφαίμαξη.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

7. Ύψος του φυλλώματος και των πασσάλων

Καλλιεργητική πρακτική

Το ύψος του φυλλώματος που προσδένεται στα σύρματα των πασσάλων είναι τουλάχιστον ίσο προς 0,6 φορές την απόσταση μεταξύ των σειρών και υπολογίζεται από το κατώτερο άκρο του φυλλώματος, το οποίο ορίζεται σε 0,40 m τουλάχιστον πάνω από έδαφος, έως το ανώτερο άκρο του φυλλώματος που κορυφολογείται, το οποίο ορίζεται σε τουλάχιστον 0,20 m πάνω από το ανώτερο σύρμα των πασσάλων.

Επιπλέον, τα αμπελοτεμάχια με πυκνότητα φύτευσης μικρότερη από 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο αλλά μεγαλύτερη ή ίση προς 3 300 πρέμνα ανά εκτάριο συμμορφώνονται με τους ακόλουθους κανόνες για τους πασσάλους: το ελάχιστο ύψος των πασσάλων είναι 1,90 m από το έδαφος· οι πάσσαλοι περιλαμβάνουν 4 επίπεδα συρμάτων· το ελάχιστο ύψος του ανώτερου σύρματος είναι 1,85 m πάνω από το έδαφος.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι

   65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

   65 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

3. Λευκοί και ροζέ αφρώδεις οίνοι

   76 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

4. Ένδειξη «gamay»

   72 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

α) - Όλα τα στάδια της παραγωγής των οίνων που δύνανται να φέρουν τις ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης «Anjou», «Cabernet d'Anjou» και «Rosé d'Anjou» εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα (code officiel géographique) του 2021:

— νομός Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde και του πρώην δήμου Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Bouillé-Saint-Paul, Cersay και Saint-Pierre-à-Champ)·

— νομός 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 (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Chanzeaux, La Jumellière και 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 (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies και Le Thoureil), Huillé-Lézigné (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (μόνο για την επικράτεια του πρώην δήμου Ingrandes), Jarzé Villages (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine και Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου 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·

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

Το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

β) - Όλα τα στάδια της παραγωγής των δυνάμενων να φέρουν την ένδειξη «gamay» οίνων, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα (code officiel géographique) του 2021:

— νομός Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde και του πρώην δήμου Thouars), Val en Vignes (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Bouillé-Saint-Paul, Cersay και Saint-Pierre-à-Champ)·

— νομός Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire και Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Chanzeaux, La Jumellière και Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon και Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies και Le Thoureil), Huillé-Lézigné (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (μόνο για την επικράτεια του

πρώην δήμου Ingrandes), Jarzé Villages (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine και Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (μόνο για την επικράτεια των κατ' εξουσιοδότηση δήμων Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré και La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου 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.

Το χαρτογραφικό υλικό που απεικονίζει τη γεωγραφική περιοχή είναι διαθέσιμο στον ιστότοπο του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *Μη αφρώδεις οίνοι*

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται σε δύο μεγάλους γεωλογικούς σχηματισμούς, όπου οι αμπελώνες καταλαμβάνουν κυρίως τις κλιτύες των ποταμών και μερικά υψίπεδα: στα δυτικά, το προκάμβριο και παλαιοζωικό υπόβαθρο συνδέεται με την οροσειρά της Αρμορικής· στα ανατολικά, το μεσοζωικό και καινοζωικό υπόστρωμα της λεκάνης του Παρισιού (Bassin parisien) καλύπτει το παλαιό υπόβαθρο. Λόγω της γεωλογικής αυτής ιδιομορφίας, το δυτικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, το οποίο χαρακτηρίζεται από την παρουσία σχιστόλιθων, ιδίως αργιλικών, και αποκαλείται από τους ντόπιους «Anjou noir», διαφοροποιείται από το ανατολικό τμήμα της γεωγραφικής περιοχής, όπου κυριαρχεί η κρητίδα από πωρόλιθο (Saumur) και το οποίο αποκαλείται από τους ντόπιους «Anjou blanc».

Το 2021 η γεωγραφική περιοχή, που είναι ιστορικά συνδεδεμένη με την παλαιά επαρχία του Anjou, κάλυπτε κυρίως το νότιο μισό του νομού Maine-et-Loire (68 κοινότητες), καθώς και τα βόρεια τμήματα των νομών Deux-Sèvres (11 κοινότητες) και Vienne (9 κοινότητες). Στο βόρειο τμήμα του νομού Maine-et-Loire παραμένει περιορισμένος αριθμός πρέμνων, που μαρτυρούν την περίοδο κατά την οποία ο αμπελώνας εκτεινόταν σε όλο τον νομό.

Τα οριοθετημένα αμπελοτεμάχια για τη συγκομιδή σταφυλιών καλύπτονται από εδάφη προερχόμενα από διαφορετικούς γεωλογικούς σχηματισμούς. Παρά τις έντονες διαφορές τους, τα εδάφη αυτά είναι γενικά φτωχά και παρουσιάζουν μέτρια υδατικά αποθέματα. Έχουν επίσης καλή θερμική συμπεριφορά.

Η γεωγραφική περιοχή έχει εύκρατο ωκεάνιο κλίμα, με σχετικά μικρές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας λόγω, αφενός, της σχετικής γειτνίασης με τον Ατλαντικό Ωκεανό και, αφετέρου, της ρυθμιστικής θερμικής επίδρασης του Λίγηρα και των παραποτάμων του και, τέλος, της θέσης εγκατάστασης του αμπελώνα σε πλαγιές. Τα στοιχεία αυτά αποτυπώνονται χαρακτηριστικά στη γνωστή γαλλική έκφραση «douceur angevine» (ήπιο κλίμα του Anjou), που περιγράφει ιδίως τους χειμερινούς μήνες, τη μακρά άνοιξη και το φθινόπωρο, σε αντίθεση με το καλοκαίρι όπου επικρατούν συχνά υψηλές θερμοκρασίες. Ο βορειοδυτικός/νοτιοανατολικός προσανατολισμός του ανάγλυφου προσφέρει προστασία από τους, συχνά υγρούς, δυτικούς ανέμους. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να επικρατούν χαμηλές βροχοπτώσεις στη γεωγραφική περιοχή, η οποία δέχεται την ευεργετική επίδραση του φαινομένου Foehn, καθώς προστατεύεται από την υγρασία του ωκεανού, λόγω του μεγαλύτερου υψόμετρου των περιοχών Choletais και Mauges. Το ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων ανέρχεται περίπου σε 585 χιλιοστόμετρα, αλλά στο Choletais φθάνει περίπου τα 800 χιλιοστόμετρα.

Η ύπαρξη αμπελώνων στην περιοχή του Anjou χρονολογείται από τον 1ο αιώνα μ.Χ. με αδιάρρηκτη συνέχεια. Το αμπέλι ευδοκιμούσε στην περιοχή, όπως μαρτυρούν οι παρακάτω στίχοι ενός ποιήματος του Apollonius (6ος αιώνας): «Λίγο έξω από τη Βρετάνη στέκει μια πόλη σκαρφαλωμένη σε έναν βράχο, προικισμένη απλόχερα από τη Δήμητρα και τον Βάκχο, που από ρίζες ελληνικές κρατάει το όνομά της, η Ανδεγαυία (Angers)». Οι αμπελώνες του Anjou αναπτύχθηκαν καθ' όλη τη διάρκεια του Μεσαίωνα, υπό τη σκέπη των μοναστηριών στις όχθες του Λίγηρα και γύρω από την Angers, ωστόσο η φήμη τους άρχισε να εξαπλώνεται κυρίως από τον 12ο και 13ο αιώνα. Χάρη στην περίοδο ακμής που γνώρισε το βασίλειο στα χρόνια του Ερρίκου Β΄ της Αγγλίας και της Ελεονώρας της Ακουιτανίας, ο «οίνος του Anjou» έφθασε στα καλύτερα τραπέζια της εποχής.

Η παραγωγή αυξήθηκε σημαντικά από τον 16ο αιώνα, χάρη στην άφιξη Ολλανδών χρηματομεσιτών (courtiers) που αναζητούσαν κρασιά για τη χώρα και τις αποικίες τους. Οι Ολλανδοί προμηθεύονταν μεγάλες ποσότητες κρασιού από την περιοχή και ήταν τόσο μεγάλη η άνθηση που γνώρισε το εμπόριο τον 18ο αιώνα ώστε ο ποταμός Layon, που διασχίζει τη γεωγραφική περιοχή, μετατράπηκε σε πλωτό με στόχο την ενίσχυση των μεταφορών. Ωστόσο, η μεγάλη φήμη των «οίνων του Anjou» προσέλκυσε ιδιαιτέρως το ενδιαφέρον, με αποτέλεσμα την επιβολή πολλών νέων φόρων [φόρος διέλευσης (droit de cloison), φόρος οινοποσίας (droit de boîte), φόρος κατανάλωσης (droit d'appetissement), φόρος της ογδόης (droit de huitième), φόρος άδειας μεταφοράς οίνου (droit de passe-debout) κ.λπ.] που είχαν δυσμενείς συνέπειες για το εμπόριο. Οι καταστροφές που άφησαν πίσω τους οι πόλεμοι της Βανδέας αφάνισαν τους αμπελώνες. Η ευημερία επανήλθε τον 19ο αιώνα. Το 1881 ο αμπελώνας κάλυπτε μια έκταση 45 000 εκταρίων, εκ των οποίων 10 000 εκτάρια εξακολουθούσαν να σώζονται το 1893, μετά την εισβολή της φυλλοξήρας.

Η περιοχή του «Anjou» όφειλε τη φήμη της κυρίως στην παραγωγή λευκών οίνων από την ποικιλία chenin B. Ωστόσο, μετά την κρίση της φυλλοξήρας, άρχισε να επεκτείνεται με ταχείς ρυθμούς η καλλιέργεια της ποικιλίας cabernet franc N και, λίγο αργότερα, της ποικιλίας cabernet-sauvignon N. Στις αρχές του 20ού αιώνα, η οινοποίηση ήταν προσανατολισμένη κυρίως στην παραγωγή του «rouget», μιας τοπικής ονομασίας ενός ελαφρού οίνου που σερβίρονταν στα καφέ, και αποτέλεσε το πρώτο βήμα για τη μεταστροφή του αμπελώνα του Anjou. Η πείρα που ανέπτυξαν οι παραγωγοί στη διαχείριση της εν λόγω ομάδας φυτών σηματοδότησε το δεύτερο βήμα για αυτή τη μεταστροφή.

8.2. *Μη αφρώδεις οίνοι*

Η παρατήρηση και η ανάλυση της βέλτιστης αντιστοιχίας της ποικιλίας με την εκάστοτε θέση φύτευσης, η αξιολόγηση των δυνατοτήτων συγκομιδής και ο έλεγχος των τεχνικών οινοποίησης οδήγησαν στην ανάπτυξη της παραγωγής ερυθρών οίνων ήδη από τη δεκαετία του 1960.

Η παραγωγή μη αφρωδών οίνων που φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Anjou» συμπεριλαμβάνει λευκούς, ροζέ και ερυθρούς οίνους.

Ο λευκός οίνος είναι, ως επί το πλείστον, ξηρός, μπορεί ωστόσο μερικές φορές να έχει ζυμώσιμα σάκχαρα και μπορεί να χαρακτηριστεί ως «demi-sec» («ημίξηρος»), «moelleux» («ημίγλυκος») ή «doux» («γλυκός»). Η αρωματική τους έκφραση είναι γενικά έντονη, αποτυπώνοντας αρώματα ανθέων (κράταιγος, πασχαλιά, φλαμούρι, άσβεστος, λουίζα, χαμομήλι...) και πιο φρουτώδεις νότες (εσπεριδοειδή, δαμάσκηνα, αχλάδια, αποξηραμένα φρούτα,...). Η γεύση στον ουρανίσκο είναι στρογγυλή, γεμάτη, και αφήνει μια λεπτή και φρέσκια αίσθηση.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν ισορροπημένη τανική δομή. Η αρωματική τους έκφραση είναι αρκετά έντονη, και θυμίζει κυρίως νότες κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Μολονότι η δομή είναι αισθητή, πρέπει να δεσπόζει ο ελαφρύς τους χαρακτήρας. Πρόκειται για ζωηρούς οίνους που πρέπει να καταναλώνονται εντός τριών ετών μετά τη συγκομιδή.

Οι ερυθροί οίνοι που φέρουν την ένδειξη «gamay» είναι δροσεροί, ζωντανοί και ευχάριστοι. Αναπτύσσουν χαρακτηριστικά αρώματα, κυρίως φρουτώδη. Πρέπει να καταναλώνονται, γενικά, όσο είναι σε νεαρή ηλικία.

Η βόρεια έκθεση του αμπελώνα που χαρακτηρίζεται από ένα ιδιαίτερο τοπίο, σε συνδυασμό με τις ήπιες κλιματολογικές συνθήκες και τα μοναδικά γεω-εδαφολογικά χαρακτηριστικά, προσδίδουν στους οίνους γευστική ταυτότητα που εκφράζεται μέσα από τη φρεσκάδα τους.

Η πολυμορφία των αμπελοτοπίων που παρουσιάζουν διαφορετικά γεω-εδαφολογικά χαρακτηριστικά έδωσε τη δυνατότητα στους παραγωγούς να προσδιορίσουν, για καθεμία από τις τυπικές ποικιλίες, τις βέλτιστες συνθήκες ευδοκίμησής της. Η παρατήρηση και η ανάλυση της συμπεριφοράς των αμπέλων από τους αμπελουργούς, τούς επιτρέπουν να προσδιορίζουν τη σωστή θέση εγκατάστασης του αμπελώνα τους. Έτσι, ενώ το σύνολο του αμπελώνα της περιοχής Anjou προσφέρεται ώστε η ποικιλία οίνου chenin B να εκφράσει τα πλούσια χαρακτηριστικά της σε ό,τι αφορά τον λευκό οίνο, οι ηλιόλουστες, νότιου προσανατολισμού πλαγιές του, βοηθούν να εκφραστεί η πολυπλοκότητα ενός πιο ώριμου οίνου· επιπλέον, όταν οι κλιματικές συνθήκες όψιμου φθινοπώρου το ευνοούν, προκύπτουν οίνοι με τον χαρακτηρισμό «moelleux» (ημίγλυκος) ή «doux» (γλυκός).

Ομοίως, ενώ οι ποικιλίες grolleau N, grolleau gris G ή pineau d'Aunis N απλώνονται στους λόφους και στις αμμώδεις επίπεδες εκτάσεις για την παραγωγή φρουτωδών ροζέ οίνων, οι ποικιλίες cabernet franc N και cabernet-sauvignon N ευδοκιμούν περισσότερο σε αβαθή και καστανά εδάφη με τακτική παροχή νερού, για την παραγωγή ροζέ οίνων με γεμάτο σώμα και έντονη αρωματική διάρκεια ή για την παραγωγή ερυθρών οίνων, η μέτρια ανθεκτικότητα των οποίων βελτιώνεται χάρη στη σύντομη περίοδο ωρίμασης που προβλέπεται στις προδιαγραφές προϊόντος.

Τέλος, η ποικιλία gamay N ευδοκιμεί στα εδάφη με προκάμβρια πετρώματα, στην καρδιά της περιοχής «Anjou noir», αποκλείοντας όλα τα τμήματα της περιοχής «Anjou blanc», όπως φαίνεται από τη γεωγραφική ενότητα εντός της γεωγραφικής περιοχής που ορίζεται, ειδικότερα, στις προδιαγραφές των ερυθρών οίνων με την ένδειξη «gamay».

Η τεχνογνωσία των παραγωγών, που αποτελεί το απαύγασμα της εμπειρίας πολλών γενεών, εκφράζεται επίσης στην επιλογή των τεχνικών μεθόδων και των συνδυασμών ποικιλιών, ανάλογα με τον στόχο και το έτος παραγωγής. Η ποικιλομορφία της παραγωγής αποτελεί πλεονέκτημα για την κατάκτηση διαφορετικών αγορών. Οι οίνοι με ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης «Anjou», «Cabernet d'Anjou» και «Rosé d'Anjou», όχι μόνο σε εθνικό επίπεδο, όπου εκτιμώνται ιδιαιτέρως από τους κατοίκους της πόλης της Angers και των περιχώρων ή των γαλλικών περιφερειών της Βρετάνης και της Μάγχης, αλλά και εκτός των εθνικών συνόρων, συμμετέχουν σε μεγάλο βαθμό στη θέση που καταλαμβάνουν οι οίνοι της περιοχής «Val de Loire» ως 7ης πιο σημαντικής περιοχής εξαγωγών της Γαλλίας.

8.3. *Αφρώδεις οίνοι*

Η παραγωγή αφρωδών οίνων βασίζεται στην ιστορική παραγωγή λευκών, μη αφρωδών οίνων. Ήδη από τον 15ο αιώνα, οι παραγωγοί παρατήρησαν ότι ο οίνος που εμφιαλωνόταν κατά τη διάρκεια του χειμώνα και αφηνόταν να υποστεί δεύτερη ζύμωση με την άνοδο της θερμοκρασίας, ήταν ημιαφρώδης, ενώ διατηρούσε το άρωμα του. Ενώ οι οίνοι ήταν αρχικά «ημιαφρώδεις», η παραγωγή αφρωδών οίνων ευνοήθηκε στις αρχές του XIXου αιώνα, χάρη στην τελειοποίηση της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη, είτε από ζυμώσιμα σάκχαρα του γλεύκους που έχει υποστεί μερική ζύμωση, είτε με προσθήκη «liqueur de tirage»· η τεχνική αυτή διευκολύνθηκε από την ύπαρξη μεγάλων οιναποθηκών χτισμένων σε γεωγραφικούς σχηματισμούς κρητίδας από πωρόλιθο, εντός των οποίων οι οίνοι μπορούν να διατηρούνται και να ωριμάζουν σε σταθερή και χαμηλή θερμοκρασία.

Οι αφρώδεις οίνοι χαρακτηρίζονται από λεπτότητα, όχι μόνο ως προς τον αφρώδη χαρακτήρα τους, αλλά και ως προς την αρωματική τους έκφραση και δομή στον ουρανίσκο.

Η παραγωγή αφρωδών οίνων εντάσσεται στο ίδιο πλαίσιο. Οι παραγωγοί διαπίστωσαν ότι, στο τέλος του χειμώνα, οι συσκευασμένοι και διατηρημένοι στις οιναποθήκες οίνοι μπορούσαν να υποστούν νέα ζύμωση μετά το χειμώνα. Η εμπειρική τελειοποίηση αυτής της «δεύτερης αυθόρμητης ζύμωσης» οδήγησε αρχικά στην παραγωγή «ημιαφρωδών» οίνων, ιδίως με την ποικιλία chenin B. Η όψιμη αυτή ποικιλία διαθέτει χαρακτηριστικά, φρεσκάδα και διακριτικά αρώματα που συντείνουν ώστε να προσφέρεται ιδιαιτέρως για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Οι δεξιότητες αυτές αξιοποιήθηκαν από τις αρχές του XIXού αιώνα, ιδίως υπό την ώθηση του Jean-Baptiste Ackermann, με την τελειοποίηση της «δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη» για την παραγωγή αφρωδών οίνων.

Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στον τρύγο. Η συγκομιδή εξασφαλίζει βέλτιστη ωρίμαση και καλή ισορροπία μεταξύ οξύτητας και σακχάρων, η οποία είναι απαραίτητη τόσο για εγγυημένη φρεσκάδα, για τον ομαλό σχηματισμό φυσαλίδων και για την καλή προοπτική παλαίωσης. Επιπλέον, η παρουσία υπόγειων οιναποθηκών, ιδίως στην καρδιά της περιοχής «Anjou blanc», αποτελεί ευνοϊκό παράγοντα για την παραγωγή αυτών των οίνων, που απαιτούν μεγάλους χώρους αποθήκευσης και χειρισμό υπό ιδανικές συνθήκες φωτισμού, υγρασίας και θερμοκρασίας. Η αυστηρή τήρηση αυτής της τεχνικής μεθόδου παραγωγής εφαρμόστηκε στις ερυθρές ποικιλίες, με σκοπό την πιο περιορισμένη ποσότητα παραγωγής αφρωδών ροζέ οίνων.

Χάρη στην αποκτηθείσα εδώ και πάνω από έναν αιώνα πείρα, οι παραγωγοί αφρωδών οίνων διαθέτουν σήμερα εξαιρετική τεχνογνωσία όσον αφορά τη σύνθεση των «cuvée» τους. Η παλαίωση στις οινολάσπες που διαρκεί τουλάχιστον 9 μήνες συμβάλλει στην ανάπτυξη της πολυπλοκότητας των οίνων.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

*Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή*

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή οίνων που δύνανται να φέρουν τις ελεγχόμενες ονομασίες προέλευσης «Cabernet d'Anjou» και «Rosé d'Anjou», για την οινοποίηση, την παρασκευή και ωρίμαση των μη αφρωδών οίνων που δύνανται να φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Anjou», για την οινοποίηση, την παρασκευή, την ωρίμαση και τη συσκευασία των αφρωδών οίνων που δύνανται να φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Anjou», περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα (code officiel géographique) του 2021:

— νομός Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil·

— νομός Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Anetz), Vallet·

— νομός Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

*Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή ένδειξης «gamay»*

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση και την παρασκευή των οίνων που δύνανται να φέρουν την ένδειξη «Gamay», περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα (code officiel géographique) του 2021:

— νομός Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay·

— νομός Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil·

— νομός Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Anetz), Vallet·

— νομός Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (μόνο για την επικράτεια του κατ' εξουσιοδότηση δήμου 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·

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

*Συσκευασία*

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι αφρώδεις οίνοι παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο με δεύτερη ζύμωση σε φιάλες.

Η διάρκεια διατήρησης σε φιάλες σε επαφή με την οινολάσπη είναι τουλάχιστον 9 μήνες.

Οι αφρώδεις οίνοι παρασκευάζονται και διατίθενται στην αγορά στις φιάλες εντός των οποίων σχηματίζεται ο αφρός, με εξαίρεση τους οίνους που πωλούνται σε φιάλες όγκου μικρότερου ή ίσου με 37,5 εκατόλιτρα ή μεγαλύτερου των 150 εκατολίτρων.

*Επισήμανση*

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι προαιρετικές ενδείξεις, η χρήση των οποίων, δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας μπορεί να ρυθμίζεται από τα κράτη μέλη, αναγράφονται στις ετικέτες με χαρακτήρες διαστάσεων (σε ύψος, σε πλάτος και σε πάχος) το πολύ διπλάσιων από τις διαστάσεις των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης μπορεί να συμπληρωθεί με τη γεωγραφική ονομασία «Val de Loire» σύμφωνα με τους κανόνες που καθορίζονται στις προδιαγραφές.

Οι διαστάσεις (ύψος και πλάτος) των χαρακτήρων της γεωγραφικής επωνυμίας «Val de Loire» δεν υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ένδειξη της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

*Ένδειξη «Gamay»*

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ονομασία της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης ακολουθείται από την ένδειξη «Gamay» για τους οίνους που πληρούν τους ειδικούς όρους που προβλέπονται για την εν λόγω ένδειξη στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η ένδειξη «Gamay» αναγράφεται υποχρεωτικά στην ετικέτα μετά την ονομασία της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης και αναγράφεται με χαρακτήρες του ιδίου χρώματος, οι διαστάσεις των οποίων, τόσο ως προς το ύψος όσο και ως προς το πλάτος, δεν δύνανται να υπερβαίνουν τα δύο τρίτα των διαστάσεων των χαρακτήρων της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

Η ένδειξη «Gamay» μπορεί να συμπληρώνεται με τις ενδείξεις «πρώιμος» («primeur») ή «νέος» («nouveau») για τους οίνους που πληρούν τους ειδικούς όρους που προβλέπονται για τις εν λόγω ενδείξεις στις προδιαγραφές προϊόντος.

Στους οίνους που φέρουν την ένδειξη «primeur» ή «nouveau» αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη του έτους παραγωγής τους.

*Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι*

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στα εμπορικά έγγραφα, στα έγγραφα κυκλοφορίας και στην επισήμανση των λευκών αφρωδών οίνων αναγράφονται υποχρεωτικά οι ενδείξεις «demi-sec» (ημίξηρος), «moelleux» (ημίγλυκος) ή «doux» (γλυκός) ανάλογα με την περιεκτικότητα του οίνου σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη), όπως ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία. Στην ετικέτα, οι ενδείξεις αυτές αναγράφονται στο ίδιο οπτικό πεδίο με το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

*Μικρότερη γεωγραφική ενότητα*

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία και περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής. Το όνομα της κτηματογραφημένης τοποθεσίας τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται το όνομα της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης.

**Σύνδεσμος προς τις προδιάγραφες προϊόντος**

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