C/2024/2559

15.4.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/2559)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Anjou”

PDO-FR-A0820-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 25.1.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA SYYT

1. **Maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmää on muutettu siten, että siihen sisällytetään nimityksen kattaman viljelyalueen rajauksen uusi hyväksymispäivä.

Kyseessä on päivämäärä, jona kansallinen toimivaltainen viranomainen hyväksyi maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan rajatun viljelyalueen muutoksen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen suojatun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuvien viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella.

Maantieteellinen alue pysyy ennallaan.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. **Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt**

Tuote-eritelmän VI kohdan 1 alakohdan b alakohtaa ”Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt” on muutettu siten, että hiilihapottomien punaviinien osalta hedelmää kantavien oksien enimmäismäärää vähennetään 12:sta 10:een ja kuohuviinejä koskevista leikkaussäännöistä poistetaan Sauvignon B -lajike.

Muutoksen tarkoituksena on korjata viiniköynnösten leikuuta koskevissa säännöissä olevat virheet. Aiemmassa versiossa vain yksi lukumäärää koskeva viittaus oli muutettu muotoon ”10”. Sauvignon B -lajike ei kuulu kuohuviinien valmistukseen käytettäviin viiniköynnöslajikkeisiin.

Näiden korjausten vuoksi myös yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa on muutettu.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Anjou

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

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

4. **Viini(e)n kuvaus**

1. Hiilihapottomat valkoviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien ominaisuudet: – luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 prosenttia – kuivissa viineissä käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 3 grammaa litrassa, ja se voidaan nostaa enintään 8 grammaan litrassa, jos grammoina viinihappoa litraa kohden ilmoitettu kokonaishappopitoisuus ei alita käymiskykyisten sokereiden pitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat yhteisön sääntelyn mukaisia. Hiilihapottomat valkoviinit ovat yleensä kuivia, mutta niissä voi toisinaan olla käymiskykyisiä sokereita, jolloin ne luokitellaan puolikuiviksi, puolimakeiksi tai makeiksi viineiksi. Ne ovat yleensä erittäin aromaattisia, ja niissä on sekä kukkaisaromeja (orapihlaja, sireeni, lehmus, rautayrtti, kamomilla, …) että hedelmäisempiä sävyjä (sitrushedelmät, luumu, päärynä, kuivatut hedelmät, …). Suutuntuma on pyöreä ja täyteläinen, ja jälkimaku on raikas ja hienostunut.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 9,5

— Vähimmäishappopitoisuus:

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

2. Hiilihapottomat punaviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinien ominaisuudet: – luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 prosenttia – käymiskykyisten sokereiden pitoisuus käymisen jälkeen on enintään 3 grammaa litrassa – viinien, jotka on oikeutettu merkintään ”gamay”, jota voidaan täydentää merkinnällä ”primeur” tai ”nouveau”, käymiskykyisten sokereiden pitoisuus käymisen jälkeen on enintään 2 grammaa litrassa. Punaviinien malolaktinen käyminen on saatettava päätökseen. Markkinoille saatettavaksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen punaviinien omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litrassa. Viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat yhteisön sääntelyn mukaisia. Jokaisessa pakkaamattomassa viinierässä, josta voidaan käyttää merkintää ”primeur” tai ”nouveau”, haihtuvien happojen pitoisuus on kuitenkin enintään 10,2 milliekvivalenttia litrassa. Punaviinejä on kypsytettävä vähintään sadonkorjuuvuotta seuraavan vuoden 15. tammikuuta asti. Hiilihapottomien punaviinien rakenne on kauniin tanniininen. Ne ovat suhteellisen aromaattisia ja niissä on lähinnä punaisten marjojen aromeja. Viinit ovat ryhdikkäitä, mutta päällimmäisenä on oltava keveys. Ne ovat parhaimmillaan kolmen vuoden ajan sadonkorjuu-vuodesta. Punaviinit, joista voidaan käyttää merkintää ”gamay”, ovat raikkaita, eloisia ja kevyitä. Niihin kehittyy luonteenomaisia, useimmiten hedelmäisiä aromeja. Ne nautitaan yleensä nuorina.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Vähimmäishappopitoisuus:

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

3. Kuohuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuohuviinit ovat valko- tai roseeviinejä. Valkoisten tai roseekuohuviinien tuotantoon tarkoitetun cuvéen luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 10,5 tilavuusprosenttia. Kuohuviinien valmistukseen tarkoitetun cuvéen, jota ei ole väkevöity, todellinen alkoholipitoisuus on enintään 12 tilavuusprosenttia. Cuvéen, jota ei ole väkevöity, käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 24 grammaa litrassa. Väkevöidyn cuvéen käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on käymisen jälkeen enintään 5 grammaa litrassa. Valkoisten tai roseekuohuviinien tuotantoon tarkoitetun väkevöidyn cuvéen kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 11,6 tilavuusprosenttia. Viinin kokonaisalkoholipitoisuus on toisen käymisen jälkeen ja ennen expedition-liuoksen lisäämistä mutta väkevöinnin jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat yhteisön sääntelyn mukaisia. Kuohuviinit ovat valko- tai roseeviinejä. Niiden hienostuneisuus käy ilmi paitsi hiilihapon vapautumisessa, myös aromaattisuudessa ja ryhdikkäässä suutuntumassa.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):

— Vähimmäishappopitoisuus:

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra):

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Istutustiheys – etäisyydet

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaarilla. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään 0,90 metriä.

Viinitarhat, joissa köynnösten välinen etäisyys samalla rivillä on alle 0,90 metriä mutta vähintään 0,80 metriä ja joiden kaltevuus on yli 10 prosenttia, voivat käyttää sadostaan tarkistettua alkuperänimitystä.

Jos viiniköynnösten istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä mutta vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla, viinitarhan sadosta voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä edellyttäen, että noudatetaan tuote-eritelmässä vahvistettuja erityismääräyksiä, jotka koskevat sidontasääntöjä ja lehvistön korkeutta. Tällaisissa viinitarhoissa köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään kolme metriä ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava vähintään yksi metri.

2. Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan matalaleikkauksella, pitkällä juoksijaleikkauksella tai sekamuotoisella leikkauksella seuraavasti:

— Hiilihapottomat valkoviinit (kaikki lajikkeet), hiilihapottomat punaviinit (Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Gamay N, Pineau d'Aunis N): Viiniköynnökset leikataan niin, että köynnökseen jää enintään 12 silmua. Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että kuhunkin viiniköynnökseen jää kaksi ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa (erilliset kukkanuput) kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä kussakin köynnöksessä on enintään 12.

— Hiilihapottomat punaviinit (Grolleau N): Viiniköynnökset leikataan niin, että köynnökseen jää enintään 10 silmua. Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että kuhunkin viiniköynnökseen jää kaksi ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa (erilliset kukkanuput) kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä kussakin köynnöksessä on enintään 10.

— Valko- ja roseekuohuviinit (Chenin B, Gamay N, Grolleau G, Grolleau N, Pineau d'Aunis N): Viiniköynnökset leikataan niin, että köynnökseen jää enintään 12 silmua.

Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että kuhunkin viiniköynnökseen jää neljä ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa (erilliset kukkanuput) kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä kussakin köynnöksessä on enintään 12.

3. Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset leikataan matalaleikkauksella, pitkällä juoksijaleikkauksella tai sekamuotoisella leikkauksella seuraavasti:

— Valko- ja roseekuohuviinit (Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B, Sauvignon B): Viiniköynnökset leikataan niin, että köynnökseen jää enintään 14 silmua.

Viiniköynnökset voidaan leikata niin, että kuhunkin viiniköynnökseen jää neljä ylimääräistä silmua edellyttäen, että 11 tai 12 lehden fenologisessa vaiheessa (erilliset kukkanuput) kyseisenä vuonna hedelmää kantavien oksien määrä kussakin köynnöksessä on enintään 14.

4. Kastelu

Viljelykäytäntö

Kastelu on kielletty.

5. Väkevöinti

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Tiivistävät väkevöintimenetelmät ovat punaviineissä sallittuja, ja osittaisen tiivistämisen enimmäisaste suhteessa käsiteltyyn määrään on 10 prosenttia.

Hiilihapottomien viinien kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 12,5 tilavuusprosenttia.

Valkoisten tai roseekuohuviinien tuotantoon tarkoitetun väkevöidyn cuvéen käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on enintään 5 grammaa litrassa ja kokonaisalkoholipitoisuus enintään 11,6 tilavuusprosenttia.

6. Puupalojen käyttö

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puupalojen käyttö hiilihapottomien valkoviinien valmistuksessa on kielletty.

Puupalojen käyttö punaviinien ja kuohuviinien valmistuksessa on kielletty muutoin kuin viiniyttämisen aikana.

Rypäleet voidaan puristaa maseroinnilla tai saignée-tekniikalla, kun on kyseessä roseekuohuviinien valmistukseen tarkoitettu cuvée.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

7. Lehvistön korkeus ja sidonta

Viljelykäytäntö

Sidotun lehvistön korkeus on vähintään 0,6 kertaa köynnösrivien välinen etäisyys. Sidotun lehvistön korkeus mitataan lehvistön alarajasta, jonka on oltava vähintään 0,40 metrin korkeudella maasta, ja lehtileikkauksen ylärajasta, jonka on oltava vähintään 0,20 metriä ylimmän sidontalangan yläpuolella.

Viinitarhoissa, joissa viiniköynnösten istutustiheys on alle 4 000 köynnöstä hehtaarilla mutta vähintään 3 300 köynnöstä hehtaarilla, on lisäksi noudatettava seuraavia sidontasääntöjä: säleikön keppien vähimmäiskorkeus maanpinnasta on 1,90 metriä, tukilangoituksessa on neljä lankatasoa ja ylimmän langan vähimmäiskorkeus maasta on 1,85 metriä.

5.2. *Enimmäistuotokset*

1. Hiilihapottomat valkoviinit

   65 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Hiilihapottomat punaviinit

   65 hehtolitraa hehtaaria kohden

3. Valkoiset ja roseekuohuviinit

   76 hehtolitraa hehtaaria kohden

4. Merkinnällä ”gamay” varustetut viinit

   72 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

a) – Tarkistettuihin alkuperänimityksiin ”Anjou”, ”Cabernet d’Anjou” ja ”Rosé d’Anjou” oikeutettujen viinien kaikki tuotantovaiheet toteutetaan maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavat kunnat:

— Deux-Sèvresin departementti: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (ainoastaan liitoskunnan Oiron alue), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (ainoastaan liitoskuntien Mauzé-Thouarsais ja Sainte-Radegonde sekä entisen Thouarsin kunnan alue), Tourtenay ja Val en Vignes (ainoastaan liitoskuntien Bouillé-Saint-Paul, Cersay ja Saint-Pierre-à-Champ alue);

— Maine-et-Loiren departementti: 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 (ainoastaan liitoskuntien Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire ja Vauchrétien alue), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ainoastaan liitoskuntien Chanzeaux, La Jumellière ja Valanjou alue), 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 (ainoastaan liitoskuntien Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ja Le Thoureil alue), Huillé-Lézigné (ainoastaan liitoskunnan Huillé alue), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ainoastaan entisen Ingrandesin kunnan alue), Jarzé Villages (ainoastaan liitoskunnan Lué-en-Baugeois alue), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (ainoastaan liitoskuntien La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ja Saint-Laurent-du-Mottay alue), Mazé-Milon (ainoastaan liitoskunnan Fontaine-Milon alue), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d’Anjou (ainoastaan liitoskuntien Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré ja La Varenne alue), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (ainoastaan liitoskunnan Villevêque alue), 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 ja Vaudelnay;

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

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua Institut national de l’origine et de la qualité -laitoksen (INAO) internet-sivustolla.

b) – Merkintään ”gamay” oikeutettujen viinien kaikki tuotantovaiheet toteutetaan maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavat kunnat:

— Deux-Sèvresin departementti: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (ainoastaan liitoskuntien Mauzé-Thouarsais ja Sainte-Radegonde sekä entisen Thouarsin kunnan alue), Val en Vignes (ainoastaan liitoskuntien Bouillé-Saint-Paul, Cersay ja Saint-Pierre-à-Champ alue);

— Maine-et-Loiren departementti: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (ainoastaan liitoskuntien Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire ja Vauchrétien alue), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (ainoastaan liitoskuntien Chanzeaux, La Jumellière ja Valanjou alue), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (ainoastaan liitoskuntien Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon ja Les Verchers-sur-Layon alue), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (ainoastaan liitoskuntien Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ja Le Thoureil alue), Huillé-Lézigné (ainoastaan liitoskunnan Huillé alue), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (ainoastaan entisen Ingrandesin kunnan alue), Jarzé Villages (ainoastaan liitoskunnan Lué-en-Baugeois alue), Louresse-Rochemenier, Lys-

Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (ainoastaan liitoskuntien La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ja Saint-Laurent-du-Mottay alue), Mazé-Milon (ainoastaan liitoskunnan Fontaine-Milon alue), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (ainoastaan liitoskuntien Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré ja La Varenne alue), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (ainoastaan liitoskunnan Villevêque alue), 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 ja Varennes-sur-Loire.

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua INAOn internetsivustolla.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *Hiilihapottomat viinit*

Maantieteellinen alue, jonka viinitarhat sijaitsevat etupäässä jokien rantarinteillä ja joillakin tasangoilla, kuuluu kahteen geologiseen kokonaisuuteen: Lännessä prekambri- ja paleotsooisen kauden kallioperä liittyy Massif armoricain -vuoristoon ja idässä Pariisin altaan mesotsooiset ja kenotsooiset kerrokset peittävät vanhan kallioperän. Tämä geologinen erityispiirre erottaa maantieteellisen alueen läntisen osan, jolle on luonteenomaista liuskekivien ja erityisesti saviliuskeiden esiintyminen ja joka tunnetaan paikallisesti nimellä "Anjou noir", maantieteellisen alueen itäosasta, jolle on ominaista tuffeau-kalkkikiven (Saumur) esiintyminen ja joka tunnetaan paikallisesti nimellä "Anjou blanc".

Maantieteellinen alue liittyy historiallisesti entiseen Anjoun provinssiin. Vuonna 2021 se levittäytyy ensisijaisesti Maine-et-Loiren departementin eteläosaan (68 kuntaa) sekä Deux-Sèvresin (11 kuntaa) ja Viennen (9 kuntaa) departementtien pohjoisiin reuna-alueisiin. Maine-et-Loiren departementin pohjoisosassa on joitakin viininviljelysaarekkeita todisteena ajanjaksosta, jolloin viiniköynnöstä viljeltiin koko departementissa.

Rypäleiden korjuuta varten rajatuilla viljelyalueilla maaperä on peräisin eri geologisista muodostumista. Vaikka maalajit ovat hyvin erilaisia, ne ovat yleensä köyhiä ja niiden vesivarat ovat vaatimattomia. Lisäksi maaperän lämpökäyttäytyminen on suotuisaa.

Maantieteellisellä alueella vallitsee lauhkea meri-ilmasto, jossa lämpötilaerot ovat melko vähäisiä. Tämä johtuu toisaalta Atlantin valtameren suhteellisesta läheisyydestä ja toisaalta Loiren ja sen sivujokien lämpötilaa säätelevästä tehtävästä. Myös viinitarhojen sijainti kukkuloiden rinteillä vaikuttaa ilmastoon. Puhutaankin Anjoun leutoudesta (douceur angevine), ja tätä ilmaisua pidetään totena etenkin talvella sekä pitkän kevään ja syksyn aikana. Kesällä sen sijaan kova helle on tavallista. Luoteesta kaakkoon suuntautuvat vuorijonot suojaavat länsituulilta, jotka kuljettavat usein runsaasti kosteutta mukanaan. Siksi maantieteellinen alue on vähäsateinen ja hyötyy föhnvaikutuksesta. Choletais'n ja Maugesin ylänköalueiden ansiosta alue on suojassa valtameren kosteudelta. Vuotuinen sademäärä on noin 585 millimetriä, kun Choletais'ssa se on lähes 800 millimetriä.

Viiniä tiedetään viljellyn Anjoussa jatkuvasti jo ajanlaskumme ensimmäisten sadan vuoden aikana. Viiniköynnös menestyi siellä hyvin, kuten seuraavat Apolloniuksen 500-luvulla kirjoittamat säkeet todistavat: Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers). (Ei kaukana Bretagnesta on kalliolla kaupunki, joka on saanut runsaasti Ceresin ja Bacchuksen lahjoja ja nimensä Andégave kreikasta.) Anjoun viinintuotanto kehittyi läpi koko keskiajan Loiren rannoilla ja Angers'n lähettyvillä sijaitsevien luostarien suojeluksessa, mutta sen maine alkoi kasvaa 600- ja 700-luvuilla. Henri II:n ja Eleonoora Akvitanialaisen kuningaskunnan kukoistuksen vaikutuksesta Anjoun viinit saatiin tarjolle kaikkein hienoimpiin pöytiin.

Tuotanto kasvoi merkittävästi 1500-luvulta lähtien, kun hollantilaiset kauppiaat saapuivat etsimään viinejä omaa maataan ja siirtomaitaan varten. Hollantilaiset hankkivat viinejä runsain mitoin, ja kauppa kukoisti niin hyvin, että 1700-luvulla maantieteellisen alueen halkaiseva Layon-joki kanavoitiin kuljetusten helpottamiseksi. Anjoun viinien kuuluisuus herätti kuitenkin ahneutta, ja lukuisia veroja alettiin kantaa (esimerkiksi laipiovero, hanavero, nautintavero, vähittäismyyntivero ja kauttakuljetusmaksu). Veroilla oli kauppaan tuhoisa vaikutus. Vendéen sotien aiheuttama hävitys saattoi loputkin viinitilat perikatoon. Alue vaurastui uudelleen 1800-luvulla. Vuonna 1881 viinitarhojen pinta-ala oli 45 000 hehtaaria, ja niistä 10 000 hehtaaria oli vielä jäljellä vuonna 1893 viinikirvainvaasion jälkeen.

”Anjou” tunnetaan varsinkin Chenin B -rypälelajikkeesta valmistetun valkoviinin tuotannosta. Viinikirvaepidemian jälkeen istutettiin kuitenkin runsaasti Cabernet Franc N -lajiketta ja vähän myöhemmin Cabernet-Sauvignon N -lajiketta. Viininvalmistus suuntautui 1900-luvun alussa pääasiassa rouget'n tuotantoon. Rouget oli paikallinen nimitys kevyelle viinille, jota nautittiin kahviloissa. Tästä alkoi Anjoun viinintuotantoalan ensimmäinen muutosvaihe. Toisessa muutosvaiheessa nojauduttiin siihen kokemukseen, jota tuottajat olivat keränneet näistä eri rypälelajikkeista.

8.2. *Hiilihapottomat viinit*

Tuottajat olivat havainnoineet ja analysoineet, mitkä lajikkeet ja istutuspaikat sopivat parhaiten yhteen, arvioineet satomahdollisuuksia ja oppineet hallitsemaan viininvalmistustekniikoita, ja tämä johti punaviinituotannon kehittymiseen 1960-luvulla.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Anjou” valmistetaan hiilihapottomia valko-, rosee- ja punaviinejä.

Valkoviinit ovat yleensä kuivia, mutta niissä voi toisinaan olla käymiskykyisiä sokereita, jolloin ne luokitellaan puolikuiviksi, puolimakeiksi tai makeiksi viineiksi. Ne ovat yleensä erittäin aromaattisia, ja niissä on sekä kukkaisaromeja (orapihlaja, sireeni, lehmus, rautayrtti, kamomilla, …) että hedelmäisempiä sävyjä (sitrushedelmät, luumu, päärynä, kuivatut hedelmät, …). Suutuntuma on pyöreä ja täyteläinen, ja jälkimaku on raikas ja hienostunut.

Punaviinien rakenne on kauniin tanniininen. Ne ovat suhteellisen aromaattisia ja niissä on lähinnä punaisten marjojen aromeja. Viinit ovat ryhdikkäitä, mutta päällimmäisenä on oltava keveys. Ne ovat parhaimmillaan kolmen vuoden ajan sadonkorjuuvuodesta.

Punaviinit, joista voidaan käyttää merkintää ”gamay”, ovat raikkaita, eloisia ja kevyitä. Niihin kehittyy luonteenomaisia, useimmiten hedelmäisiä aromeja. Ne nautitaan yleensä nuorina.

Ilmastoltaan leuto, geologialtaan ja maaperältään erikoinen pohjoinen viinialue omaperäisessä maisemassa antaa viineille selkeästi tunnistettavan maun, joka aistitaan viinien raikkautena.

Viininviljelyalueiden vaihtelevien kallio- ja maaperäolosuhteiden ansiosta tuottajat ovat pystyneet luomaan kullekin käytettävissä olevalle viinirypälelajikkeelle parhaat mahdolliset edellytykset. Viininviljelijät ovat havainnoimalla ja analysoimalla viiniköynnöstensä kasvua selvittäneet viinitarhojensa oikeanlaisen kasvatustavan. Chenin B -rypälelajikkeen tärkeimmät erityispiirteet tulevat koko Anjoun alueella esiin kuivissa valkoviineissä, mutta kukkuloiden aurinkoisilla etelärinteillä lajike saa moniulotteisuutta kypsyneempänä viininä, ja jos myöhäissyksyn sääolot ovat suotuisat, siitä voidaan valmistaa puolimakeita tai makeita viinejä.

Grolleau N-, Grolleau gris G- tai Pineau d'Aunis N -rypälelajikkeita viljellään runsaasti hiekan- ja soransekaisilla kukkuloilla ja tasangoilla hedelmäisten roseeviinien tuottamiseen, kun taas Cabernet Franc N- ja Cabernet-Sauvignon N -lajikkeet viihtyvät mainiosti matalassa maaperässä tai ruskomaassa, jossa vedensaanti on tasaista, ja niistä tuotetaan pyöreitä ja aromeiltaan pitkäkestoisia roseeviinejä tai punaviinejä, joiden kevyt hioutumattomuus jalostuu tuote-eritelmän mukaisen lyhyen kypsytysjakson aikana.

Gamay N -rypälelajikkeen istutuksessa suositaan puolestaan prekambrikauden kallioille kehittynyttä maaperää mustan Anjoun sydämessä ja kaikki valkoiseen Anjouhun viittaavat olosuhteet unohdetaan. Tuote-eritelmässä erityisesti merkinnällä ”gamay” varustettujen punaviinien tuotantoa varten rajattu maantieteellinen yksikkö maantieteellisen alueen sisällä on tästä osoitus.

Tuottajien useampien sukupolvien aikana hankittu taitotieto käy ilmi myös teknisten valmistusmenetelmien ja rypälelajikesekoitusten valinnassa, joka tehdään tuotantotavoitteen ja satovuoden perusteella. Eri markkinoiden valloittamisessa tuotannon monipuolisuus on valtti. Viinejä arvostetaan kansallisella tasolla erityisesti Angers'n kaupungissa ja sen lähiympäristössä sekä Bretagnen ja Normandian alueilla, mutta myös Ranskan rajojen ulkopuolella. Tarkistettuihin alkuperänimityksiin ”Anjou”, ”Cabernet d'Anjou” ja ”Rosé d'Anjou” oikeutetuilla viineillä on huomattava vaikutus siihen, että Loiren laakso on Ranskan seitsemänneksi tärkein vientialue.

8.3. *Kuohuviinit*

Kuohuviinien tuotanto nojautuu perinteiseen hiilihapottomien valkoviinien tuotantoon. Tuottajat huomasivat jo 1400-luvulla, että talven aikana pullotettu viini, joka kävi toisen kerran, kun ilmat jälleen lämpenivät, alkoi helmeillä ja säilytti samalla aromaattisen hienostuneisuutensa. Kuohuviinien (aluksi petillant- eli helmeilevien viinien) tuotanto kehittyi 1800-luvun alussa, kun opittiin hallitsemaan toista käymistä pullossa. Se tapahtui joko osittain käyneessä puristemehussa olevien käymiskykyisten sokerien avulla tai lisäämällä tirage-liuos. Tuotannossa hyödynnettiin tuffeau-kalkkikiveen koverrettuja suuria luolia, joiden perällä viinejä voidaan säilyttää ja kypsyttää alhaisessa vakiolämpötilassa.

Kuohuviinejä luonnehtiva hienostuneisuus käy ilmi paitsi hiilihapon vapautumisessa, myös aromaattisuudessa ja ryhdikkäässä suutuntumassa.

Kuohuviinituotanto liittyy samaan yhteyteen. Tuottajat havaitsivat, että pakatut ja kellarissa säilytetyt viinit voivat alkaa talven päättyessä käydä toistamiseen. Käytännön kokemuksiin perustuva itsestään tapahtuvan käymisen hallinta johti aluksi petillant-viinien tuotantoon erityisesti Chenin B -rypälelajikkeesta. Tämä myöhäinen lajike sopii ominaisuuksiensa, raikkautensa ja hienovaraisten aromiensa ansiosta erityisen hyvin kuohuviinien tuotantoon. Näitä ominaisuuksia alettiin hyödyntää 1800-luvun alussa erityisesti Jean-Baptiste Ackermanin vaikutuksesta, kun opeteltiin hallitsemaan toinen käyminen pullossa kuohuviinien tuotantoa varten.

Erityishuomiota kiinnitetään sadonkorjuuseen. Siinä varmistetaan rypäleiden paras mahdollinen kypsyysaste ja hyvä sokeri-/happoisuustasapaino, jota tarvitaan raikkauden varmistamiseen, hyvään kuohun muodostumiseen ja pitkään säilyvyyteen. Sitä paitsi maanalaiset kellarit varsinkin valkoisen Anjoun sydämessä suosivat tällaisten viinien valmistusta, jossa tarvitaan laajoja varastointi- ja käsittelytiloja ihanteellisissa valoisuus-, ilmankosteus- ja lämpötilaolosuhteissa. Samaa tarkkuutta ja teknistä valmistusprosessia sovelletaan tummiin rypälelajikkeisiin laadukkaiden roseekuohuviinien pienimuotoisemmassa tuotannossa.

Kuohuviinien valmistajat luottavat jo yli sadan vuoden ajalta koottuun kokemukseen, ja nykyään he hallitsevat läpikotaisin cuvéen koostamiseen tarvittavan taitotiedon. Kypsytys sakan päällä vähintään yhdeksän kuukauden ajan edistää osaltaan viinien monivivahteisuutta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määritellään tarkistettuihin alkuperänimityksiin ”Cabernet d'Anjou” ja ”Rosé d'Anjou” oikeutettujen viinien viiniyttämistä ja valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti, tarkistettuun alkuperänimitykseen ”Anjou” oikeutettujen hiilihapottomien viinien viiniyttämistä, valmistamista ja jälkikäsittelyä koskevan poikkeuksen mukaisesti sekä tarkistettuun alkuperänimitykseen ”Anjou” oikeutettujen kuohuviinien viiniyttämistä, valmistamista, jälkikäsittelyä ja pakkaamista koskevan poikkeuksen mukaisesti, käsittää vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavien kuntien alueen:

— Indre-et-Loiren departementti: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Loire-Atlantiquen departementti: Ancenis-Saint-Géréon (ainoastaan entisen Ancenisin kunnan alue), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (ainoastaan liitoskunnan Anetz alue) ja Vallet;

— Maine-et-Loiren departementti: Orée d'Anjou (ainoastaan liitoskunnan Saint-Laurent-des-Autels alue) ja Saint-Martin-du-Fouilloux.

Välittömässä läheisyydessä sijaitsevan alueen gamay-merkintä

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue, joka määritellään merkintään "gamay" oikeutettujen viinien viiniyttämistä ja valmistusta koskevan poikkeuksen mukaisesti, käsittää vuoden 2021 virallisen geokoodin perusteella seuraavien kuntien alueen:

— Deux-Sèvresin departementti: Saint-Martin-de-Mâcon ja Tourtenay;

— Indre-et-Loiren departementti: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Loire-Atlantiquen departementti: Ancenis-Saint-Géréon (ainoastaan entisen Ancenisin kunnan alue), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (ainoastaan liitoskunnan Anetz alue) ja Vallet;

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

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

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Kuohuviinien yksinomainen valmistustapa on toinen käyminen lasipulloissa.

Viiniä on kypsytettävä pulloissa pohjasakkoineen vähintään yhdeksän kuukautta.

Kuohuviinit valmistetaan ja pidetään kaupan pulloissa, joissa toinen käyminen on toteutettu, lukuun ottamatta viiniä, joka myydään enintään 37,5 senttilitran tai yli 150 senttilitran vetoisissa pulloissa.

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat yhteisön lainsäädännön perusteella säännellä, kirjoitetaan etiketteihin kirjaimilla, jotka saavat olla korkeudeltaan, leveydeltään ja paksuudeltaan enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Tarkistettua alkuperänimitystä voidaan täydentää maantieteellisellä nimityksellä ”Val de Loire” tuote-eritelmässä asetettujen sääntöjen mukaisesti.

Maantieteellinen nimitys ”Val de Loire” kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Merkintä ”gamay”

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen jälkeen lisätään merkintä ”gamay”, kun on kyse viineistä, jotka täyttävät tuote-eritelmässä tätä merkintää varten asetetut erityisedellytykset.

Merkinnän ”gamay” on oltava etiketissä tarkistetun alkuperänimityksen jäljessä, ja se kirjoitetaan samanvärisin kirjaimin kuin tarkistettu alkuperänimitys kirjainkoolla, joka saa olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Merkintää ”gamay” voidaan täydentää merkinnällä ”primeur” tai ”nouveau”, kun on kyse viineistä, jotka täyttävät tuote-eritelmässä näitä merkintöjä varten asetetut erityisedellytykset.

Viinit, joihin voidaan liittää merkintä ”primeur” tai ”nouveau”, on varustettava vuosikertamerkinnällä.

Hiilihapottomat valkoviinit

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Hiilihapottomat valkoviinit on varustettava kaupallisissa asiakirjoissa, kuljetusasiakirjoissa ja etiketeissä viinin käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuutta vastaavalla merkinnällä ”puolikuiva”, ”puolimakea” tai ”makea” unionin sääntelyssä määritellyllä tavalla. Etiketeissä näiden tietojen on oltava samassa visuaalisessa kentässä kuin tarkistettu alkuperänimitys.

Pienempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että kyseessä on kiinteistörekisterialue ja että paikka on mainittu sadonkorjuuilmoituksessa. Kiinteistörekisteriin kirjatun paikan nimi kirjoitetaan kirjaimin, jotka saavat olla korkeudeltaan ja leveydeltään enintään puolet tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Linkki tuote-eritelmään

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