C/2024/2559

2024.4.15.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/2559)

Ezen értesítés közzétételére a (EU) 2019/33 ([1]) **felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül sor.**

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Anjou”

PDO-FR-A0820-AM04

Az értesítés időpontja: 2024.1.25.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Földrajzi terület**

A termékleírás az eredetmegjelölés parcellahatárainak jóváhagyására vonatkozó új időpont beillesztése érdekében került módosításra.

E módosítás célja, hogy a termékleírásba bekerüljön az előállítás földrajzi övezetén belül található, parcellákra osztott körülhatárolt területet érintő módosítás illetékes nemzeti hatóság általi jóváhagyásának dátuma. A parcellákra történő felosztás azoknak a parcelláknak a termelés földrajzi területén belüli azonosítására szolgál, amelyek alkalmasak a szóban forgó oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott bor termelésére.

A földrajzi terület nem változott.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. **A metszésre vonatkozó szabályok**

A termékleírás VI.1. b) pontja módosult annak érdekében, hogy a csendes vörösborok esetében a termőágak maximális számát 12-ről 10-re módosítsák, a sauvignon B szőlőfajtát pedig töröljék a metszésre vonatkozó szabályokból a pezsgők esetében.

E módosítás célja, hogy kijavítsa a metszésre vonatkozó szabályok szövegezésében szereplő hibákat, csupán egy helyen került sor módosításra a „10”-es szám beillesztésével. A sauvignon B szőlőfajta esetében pedig arról van szó, hogy ez a szőlőfajta nem tartozik a pezsgők szőlőfajtái közé.

E javítások következtében módosul az egységes dokumentum 4. pontja.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Anjou

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

1. Csendes fehérborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Jellemzőik: – a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11 %; – az erjesztés utáni erjeszthetőcukor-tartalom legfeljebb 3 g/l, vagy legfeljebb 8 g/l, amennyiben az egy literre jutó borkősav grammjában kifejezett összes savtartalom legfeljebb 2 g/l-rel alacsonyabb az erjeszthetőcukor-tartalomnál. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12,5 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek. A csendes fehérborok általában szárazak, azonban néha tartalmazhatnak erjeszthető cukrokat, és „félszáraznak”, „félédesnek” vagy „édesnek” is minősülhetnek. Aromavilágukat kifejeződése általában erőteljes, feltárhatnak virágos aromákat (galagonya, orgona, hárs, vasfű, kamilla stb.) és gyümölcsösebb jegyeket is (citrusfélék, szilva, körte, aszalt gyümölcsök stb.). Ízük lekerekített, erőteljes, utóízük pedig üde és finom.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 9,5

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

2. Csendes vörösborok

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Jellemzőik: – a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 10,5 %; – az erjesztés utáni erjeszthetőcukor-tartalom legfeljebb 3 g/l; – a „gamay” megjelöléssel ellátott, a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal kiegészített borok esetében az erjesztés utáni erjeszthetőcukor-tartalom legfeljebb 2 g/l. A vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció kötelezően befejeződött. A palackozatlanul történő forgalomba hozatalra kész vagy a csomagolás szakaszában lévő vörösborok almasavtartalma legfeljebb 0,4 g/l. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12,5 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban meghatározott értékek, de a „primeur” (primőr) vagy „nouveau” (új) felirattal ellátható, palackozatlan bortételek illósavtartalma legfeljebb 10,2 milliekvivalens/liter. A vörösborokat legalább a szüret évét követő év január 15-éig érlelik. A csendes vörösborok szép tanninszerkezettel rendelkeznek. Aromavilágukat kifejeződése meglehetősen erőteljes, főként bogyós gyümölcsök jegyeit idézik fel. Strukturáltak, de továbbra is a könnyedség dominál bennük. Ínyenc borok, melyeket a szüretet követő három évben érdemes kóstolni. A „gamay” megjelöléssel ellátott vörösborok üdék, élénkek és könnyűek. Jellegzetes, leggyakrabban gyümölcsös aromák alakulnak ki bennük. Általában fiatalon ajánlott őket fogyasztani.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

3. Pezsgők

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A pezsgők fehér vagy rozé pezsgők. A fehér vagy rozé pezsgők készítésére szánt alapborok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 10,5 %. A pezsgők készítéséhez szánt, alkoholtartalom-növelésen át nem esett alapborok térfogatszázalékban kifejezett maximális tényleges alkoholtartalma 12 %. Az erjesztés után az alkoholtartalom-növelésen át nem esett alapborok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 24 gramm. Az erjesztés után az alkoholtartalom-növelésen átesett alapborok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 5 gramm. A fehér és rozé pezsgők készítésére szánt, alkoholtartalom-növelésen átesett alapborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a 11,6 %-ot. A másodlagos erjedést követően és az expedíciós likőr hozzáadása előtt a borok alkoholtartalom-növelés utáni, térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma nem haladja meg a 13 %-ot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek. A pezsgők fehér vagy rozé pezsgők. Finomság jellemzi őket, amely nemcsak a szénsav felszabadulásában, hanem aromavilágúk kifejeződésében és strukturált ízükben is megnyilvánul.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):

— Minimális összes savtartalom:

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Ültetési sűrűség – sortávolság

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. A sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,90 méternek kell lennie.

Azon szőlőparcellák termése tekintetében, amelyeken az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság kisebb mint 0,90 méter, de legalább 0,80 méter, és amelyek lejtése meghaladja a 10 %-ot, megengedett az ellenőrzött eredetmegjelölés használata.

A hektáronként 4 000 tőkénél kisebb, de legalább 3 300 tőke ültetési sűrűségű szőlőparcellák termésére az e termékleírásban a támrendszerrel és a lombsátormagassággal kapcsolatban rögzített szabályok betartása mellett használható az ellenőrzött eredetmegjelölés. Az ilyen szőlőparcellákon a sorok közötti távolság legfeljebb 3 méter lehet, míg az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 1 méternek kell lennie.

2. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlőtőkék metszése rövid- vagy hosszúcsapos metszéssel, vagy vegyes metszéssel történik:

— Csendes fehérborok (valamennyi szőlőfajta), csendes vörösborok (cabernet franc N, cabernet sauvignon N, gamay N, pineau d'Aunis N): A szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagynak meg. A szőlő tőkénként 2 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkénként legfeljebb 12.

— Csendes vörösborok (grolleau N szőlőfajta): A szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 10 rügyet hagynak meg. A szőlő tőkénként 2 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkénként legfeljebb 10.

— Fehér és rozé pezsgők (chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'Aunis N): A szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 12 rügyet hagynak meg.

A szőlő tőkénként 4 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkénként legfeljebb 12.

3. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlőtőkék metszése rövid- vagy hosszúcsapos metszéssel, vagy vegyes metszéssel történik:

— Fehér és rozé pezsgők (cabernet franc N, cabernet sauvignon N, chardonnay B): A szőlőtőkék metszésekor tőkénként legfeljebb 14 rügyet hagynak meg.

A szőlő tőkénként 4 további rügy meghagyásával is metszhető, feltéve, hogy a 11–12 leveles állapotnak megfelelő fenológiai stádiumban (virágbimbók elkülönülése) az adott évi termőágak száma tőkénként legfeljebb 14.

4. Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés tilos.

5. Alkoholtartalom-növelés

Konkrét borászati eljárás

A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett, és a feldolgozott mennyiséghez viszonyított maximális részleges koncentráció mértéke 10 %-ban van rögzítve.

A csendes borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12,5 %-ot.

A fehér és rozé pezsgők készítésére szánt, alkoholtartalom-növelésen átesett alapborok erjeszthetőcukor-tartalma ≤ 5 g/l, térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma pedig ≤ 11,6 %.

6. Fadarabok használata

Konkrét borászati eljárás

A csendes fehérborok esetében a fadarabok használata tilos.

A vörösborok és a pezsgők esetében az erjesztés szakaszán kívül a fadarabok használata tilos.

A rozé pezsgők készítésére szánt alapborok származhatnak héjon áztatásból vagy ún. saignée eljárásból.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

7. Lombmagasság és támrendszer

Művelési gyakorlat

A támrendszerre futtatott lombsátor magasságának a sorok közötti távolság legalább 0,6-szorosának kell lennie, mivel a támrendszerre futtatott lombsátor magasságát a levélzet alsó határa – amelynek legalább 0,40 méterrel a talaj felett kell lennie – és a felső metszési határ – amelynek legalább 0,20 méterrel a támrendszer felső huzalja felett kell lennie – között mérik.

A hektáronként 4 000 tőkénél kisebb, de legalább 3 300 tőke ültetési sűrűségű szőlőparcelláknak ezenfelül az alábbi támrendszer-kialakítási szabályoknak kell megfelelniük: a támoszlopok talajfelszín feletti magassága legalább 1,90 méter; a támrendszer 4 huzalsort tartalmaz; a legfelső huzal és a talaj közötti távolság legalább 1,85 méter.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Csendes fehérborok

   hektáronként 65 hektoliter

2. Csendes vörösborok

   hektáronként 65 hektoliter

3. Fehér és rozé pezsgők

   hektáronként 76 hektoliter

4. „Gamay” megjelölés

   hektáronként 72 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

a) – Az „Anjou”, a „Cabernet d’Anjou” és a „Rosé d’Anjou” ellenőrzött eredetmegjelölésekkel ellátható borok előállításának valamennyi műveletszakaszát a földrajzi területen kell elvégezni, amelynek területe – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

— Deux-Sèvres megye: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (kizárólag Oiron volt önálló település területe tekintetében), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (kizárólag Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde volt önálló települések területe és az egykori Thouars település területe tekintetében), Tourtenay, Val en Vignes (kizárólag Bouillé-Saint-Paul, Cersay és Saint-Pierre-à-Champ volt önálló települések területe tekintetében);

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

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

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l’origine et de la qualité honlapján.

b) – A „gamay” megjelöléssel ellátható borok előállításának valamennyi műveletszakaszát a földrajzi területen kell elvégezni, amelynek területe – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – az alábbi települések területét foglalja magában:

— Deux-Sèvres megye: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (kizárólag Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde volt önálló települések területe és az egykori Thouars település területe tekintetében), Val en Vignes (kizárólag Bouillé-Saint-Paul, Cersay és Saint-Pierre-à-Champ volt önálló települések területe tekintetében);

— Maine-et-Loire megye: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (kizárólag Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire és Vauchrétien volt önálló települések területe tekintetében), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (kizárólag Chanzeaux, La Jumellière és Valanjou volt önálló települések területe tekintetében), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (kizárólag Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon és Les Verchers-sur-Layon volt önálló települések területe tekintetében), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (kizárólag Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies és Le Thoureil volt önálló települések területe tekintetében), Huillé-Lézigné (kizárólag Huillé volt önálló település területe tekintetében), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (kizárólag az

egykori Ingrandes település területe tekintetében), Jarzé Villages (kizárólag Lué-en-Baugeois volt önálló település területe tekintetében), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (kizárólag La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine és Saint-Laurent-du-Mottay volt önálló települések területe tekintetében), Mazé-Milon (kizárólag Fontaine-Milon volt önálló település területe tekintetében), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (kizárólag Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré és La Varenne volt önálló települések területe tekintetében), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (kizárólag Villevêque volt önálló település területe tekintetében), 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.

A földrajzi területet ábrázoló térképdokumentumok megtekinthetők az Institut national de l'origine et de la qualité honlapján.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *Csendes borok*

A földrajzi terület két nagy geológiai egységre terjed ki, amelyeken a szőlőültetvények elsősorban a folyók mentén húzódó dombok lejtőin és néhány fennsíkon helyezkednek el: nyugaton a prekambriumi és paleozoikumi talapzat az Armorikai-hegységhez kapcsolódik; keleten a Párizsi-medence mezozoikumi és kainozoikumi szubsztrátuma borítja az őstalapzatot. Ez a geológiai sajátosság különbözteti meg a földrajzi terület nyugati részét a földrajzi terület keleti részétől: az előbbi – a helyiek által „Anjou noir" névvel illetett – részen különösen palás kőzetek, az utóbbi – a helyiek által „Anjou blanc" néven emlegetett – vidéken (Saumur környéki) homokos kréta előfordulása jellemző.

A történelmét tekintve az egykori Anjou tartományhoz kapcsolódó földrajzi terület 2021-ben alapvetően Maine-et-Loire megye déli részére (68 település), valamint Deux-Sèvres megye (11 település) és Vienne megye (9 település) északi sávjára terjed ki. Maine-et-Loire megye északi részén fennmaradt néhány szigetecske, egy olyan kor tanúbizonyságaként, melynek során a szőlőültetvények a megye egészében megtalálhatók voltak.

A szőlők szüreteléséhez körülhatárolt parcellák talajai különböző földtani képződményekből származnak. Bár a talajok nagyon különbözőek, általában gyenge minőségűek és mérsékelt a vízmegtartó képességük. Ezenkívül jó a hőháztartásuk.

A földrajzi terület éghajlata mérsékelt óceáni és kis hőmérséklet-különbségek jellemzik, ami egyrészt az Atlanti-óceán viszonylagos közelségének, másrészt a Loire és mellékfolyói hőszabályozó szerepének és végül annak tudható be, hogy a szőlőültetvényeket domboldalakra telepítették. Erre utal az „anjoui szelíd éghajlat" kifejezés, melynek igazsága különösen télen, valamint a hosszú tavasz és ősz folyamán érzékelhető, míg nyáron gyakoriak a nagy hőhullámok. Az északnyugati/délkeleti irányban húzódó domborzati elemek védelmet biztosítanak a gyakran bőséges csapadékot hozó nyugati szelekkel szemben. Ezért a földrajzi területen kevés csapadék hullik, főnhatás érvényesül és védett az óceáni nedvességtől, ami Choletais és Mauges magasabb domborzati elemeinek köszönhető. Az éves csapadékmennyiség 585 milliméter, míg a Choletais elnevezésű térségben közel 800 milliméter.

Az Anjou-vidéken bizonyíthatóan a Krisztus utáni I. századtól és azóta is folyamatosan foglalkoznak szőlőtermesztéssel. Itt jól megélt a szőlő, ahogy erről Apollonius (VI. század) egyik költeményének e néhány sora is tanúskodik: „Bretagne-tól nem messze található egy sziklára épült, Ceres és Bacchus ajándékaiban bővelkedő város, amelynek neve – Andégave (Angers) – egy görög névből származik.” Bár az anjoui borvidék a középkorban folyamatosan fejlődött a Loire partjain és Angers környékén létrejött monostorok oltalma alatt, hírnévre főként a XII–XIII. századtól tett szert. II. Henrik és Aquitániai Eleonóra nagyhatású uralkodásának idején a „vin d'Anjou” (anjoui bor) a legelőkelőbb asztalokra is eljutott.

A termelés a XVI. századtól jelentős fejlődésnek indult a holland borügynökök megérkezésének köszönhetően, akik hazájuk és gyarmataik számára kerestek borokat. A hollandok hatalmas mennyiségeket vásároltak fel a borokból, és a kereskedelem oly mértékben virágzott a XVIII. században, hogy a szállítás megkönnyítése érdekében a földrajzi területet átszelő Layon folyót hajózhatóvá tették. Az „anjoui borok” kiemelkedő hírneve azonban irigységet vált ki, és számos adónem jön létre (sorompóvám, ládavám, kis bortételekre kivetett vám, nyolcad, szőlővám stb.), amelyek végzetes következményekkel járnak a kereskedelemre. A vendée-i háborúk pusztításai a szőlőültetvények megsemmisülésével végződnek. A vidék a XIX. században indul újra virágzásnak. 1881-ben a szőlőültetvények 45 000 hektárt foglalnak el, melyből 1893-ban, a filoxérajárvány után még 10 000 hektár marad fenn.

Az Anjou-borvidék elsősorban a chenin B fajtából előállított fehérbor-termelésről vált ismertté. A filoxéravész után azonban felgyorsult a cabernet franc N szőlőfajta, majd kicsit később a cabernet sauvignon N szőlőfajta telepítése. A XX. század elején a borkészítés elsősorban a helyiek által „rouget”-nek nevezett, kávéházakban fogyasztott könnyű bor előállítása felé mozdult el, ami az anjoui szőlőültetvény átalakulásának első szakaszát jelentette. Az átalakulás második szakasza a termelők által a növényegyüttes kezelése terén szerzett tapasztalatokra épült.

8.2. *Csendes borok*

A vörösbortermelés az 1960-as évektől indult fejlődésnek annak köszönhetően, hogy megfigyelték és vizsgálták, melyik szőlőfajtának melyik termőhely felel meg a legjobban, értékelték a terméshozamokat és elsajátították a borászati technikákat.

Az „Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott csendes borok előállítása fehér-, rozé, és vörösborokat is magában foglal.

A fehérborok általában szárazak, azonban néha tartalmazhatnak erjeszthető cukrokat, és „félszáraznak”, „félédesnek” vagy „édesnek” is minősülhetnek. Aromavilágúk kifejeződése általában erőteljes, feltárhatnak virágos aromákat (galagonya, orgona, hárs, vasfű, kamilla stb.) és gyümölcsösebb jegyeket is (citrusfélék, szilva, körte, aszalt gyümölcsök stb.). Ízük lekerekített, erőteljes, utóízük pedig üde és finom.

A vörösborok szép tanninszerkezettel rendelkeznek. Aromavilágúk kifejeződése meglehetősen erőteljes, főként bogyós gyümölcsök jegyeit idézik fel. Strukturáltak, de továbbra is a könnyedség dominál bennük. Ínyenc borok, melyeket a szüretet követő három évben érdemes kóstolni.

A „gamay” megjelöléssel ellátott vörösborok üdék, élénkek és könnyűek. Jellegzetes, leggyakrabban gyümölcsös aromák alakulnak ki bennük. Általában fiatalon ajánlott őket fogyasztani.

A különleges tájban elterülő északi szőlőültetvény, valamint a szelíd éghajlati viszonyok és az eredeti föld- és talajtani viszonyok együttese egyedi, üde ízvilágot kölcsönöz a boroknak.

A változatos föld- és talajtani adottságokkal rendelkező szőlőültetvények fekvésében mutatkozó különbségek módot adtak a termelőknek arra, hogy mindegyik meghonosodott szőlőfajtához megtalálják azokat a feltételeket, amelyek mellett azok optimálisan ki tudnak bontakozni. A szőlőtermesztők által a szőlőik viselkedésével kapcsolatban végzett megfigyelés és elemzés lehetővé tette a szőlőültetvény megfelelő helyre történő telepítését. Így, ha az egész anjoui szőlővidék lehetővé teszi, hogy a chenin B fajta fő jellemzői megnyilvánuljanak a száraz fehérborokban, a napsütötte, déli fekvésű dombok lehetővé teszik a bor komplexitásának a legelőrehaladottabb érettségi állapotban való kifejeződését, és ha az utószezon éghajlati viszonyai kedvezőek, az említett fajtából „félédes” vagy „édes” borok is készülhetnek.

Hasonlóképpen, noha a grolleau N, a grolleau gris G vagy a pineau d'Aunis N szőlőfajták uralják a homokos-kavicsos dombokat és sziklateraszokat a gyümölcsös rozék termelésének kedvezve, a cabernet franc N és a cabernet sauvignon N szőlőfajta szintén értékeli a sekély talajmélységet vagy a barna talajokat, illetve a rendszeres vízellátást, és ez kedvez a lekerekített és jó aromatartóssággal rendelkező rozék, illetve a vörösborok termelésének, amelyek enyhe rusztikusságát a termékleírásban előírt rövid érlelési időszak finomítja.

Végezetül a földrajzi területen a gamay N szőlőfajtát elsősorban olyan talajokra telepítik, amelyek az „Anjou noir” terület szívében található prekambriumi kőzeteken alakultak ki, míg e szőlőfajta az „Anjou blanc” területén sehol sincs jelen, ahogyan arról a termékleírásban a „gamay” megjelöléssel ellátott vörösborok esetében pontosabban meghatározott földrajzi egység tanúskodik.

A termelők több generáció tapasztalatai alapján szerzett szaktudása – a termelési céltól és az évjárattól függően – a borkészítési technológiai eljárás és a házasításra szánt szőlőfajták kiválasztásában is megmutatkozik. A termelés változatossága előnyt jelent a különböző piacok meghódításában. Az „Anjou”, a „Cabernet d’Anjou” és a „Rosé d’Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok nemcsak országos szinten örvendenek elismerésnek, ahol Angers és környéke lakói, vagy Bretagne és Normandia franciaországi régiók lakói különösen nagyra értékelik a borokat, hanem az országhatárokon túl is, nem elhanyagolható mértékben hozzájárulva ahhoz, hogy a „Val de Loire” Franciaország hetedik legnagyobb exportőr régiója.

8.3. *Pezsgők*

A pezsgőkészítés a csendes fehérborok nagy múltra visszatekintő termelésére támaszkodik. A termelők már a XV. századtól megfigyelik, hogy a palackozott borok a tél folyamán és az első hőhullámok visszatéréséhez köthető második erjesztést követően finom aromájukat megőrizve gyöngyöznek. Az eleinte „gyöngyöző” borok esetében – a részben megerjedt mustból származó erjeszthető cukrokkal vagy tirázslikőr hozzáadásával – palackban történő második erjesztés szakszerű elvégzése a XIX. század elején kedvezően hat a pezsgőkészítés fejlődésére, melynek során kihasználják a homokos krétába vájt hatalmas pincék nyújtotta előnyöket, amelyek belsejében a borok alacsony és állandó hőmérsékleten tárolhatók és érlelhetők.

A pezsgőket finomság jellemzi, amely nemcsak a szénsav felszabadulásában, hanem aromaviláguk kifejeződésében és strukturált ízükben is megnyilvánul.

A pezsgőkészítés ezzel összhangban zajlik. A termelők meg tudták állapítani, hogy a pincében palackozott és tárolt borok a tél végére egy újabb erjedésen mehetnek keresztül. A „második, természetes erjedés” mesterfogásainak kitapasztalása először „gyöngyöző” borok előállításhoz vezetett, nevezetesen a chenin B szőlőfajta felhasználásával. Ez a késői érésű szőlőfajta olyan jellemzőkkel, üdeséggel és kifinomult aromákkal rendelkezik, amelyek különösen alkalmassá teszik a pezsgőkészítésre. Ezeket az adottságokat már a XIX. század elejétől, konkrétan Jean-Baptiste Ackerman hatására kihasználták a pezsgőkészítéshez, a „palackban történő második erjesztést” magában foglaló készítési módszer szakszerű alkalmazásával.

A szüretre különös figyelmet fordítanak. A szüret biztosítja az optimális érettséget, valamint a cukortartalom és a savasság megfelelő egyensúlyát, amely az üdeség biztosításához, a megfelelő másodlagos erjedéshez és a jó tárolhatósághoz egyaránt szükséges. Ezenfelül az „Anjou blanc” (anjoui fehér) kőzetréteg belsejében lévő földalatti pincék jelenléte kedvező tényező e borok készítéséhez, amelyhez nagy tárolóhelyekre, valamint ideális fényviszonyok, páratartalom és hőmérséklet melletti kezelésre van szükség. Ezeket a szigorú feltételeket és ezt a technológiai eljárást a kékszőlőfajtákra is alkalmazták a rozé pezsgők szűkebb körű előállításához.

A pezsgőkészítők a több mint egy évszázada megszerzett tapasztalatokra támaszkodva a küvéik összetételét tekintve mára tökéletesen kiforrott mesterfogásokkal rendelkeznek. A legalább 9 hónapig tartó, borseprőn történő érlelés hozzájárul a borok komplexitásának kialakulásához.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „Cabernet d’Anjou” és a „Rosé d’Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátható borok erjesztése és készítése, az „Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátható csendes borok erjesztése, készítése és érlelése, az „Anjou” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátható pezsgők erjesztése, készítése, érlelése és palackozása tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét foglalja magában:

— Indre-et-Loire megye: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Loire-Atlantique megye: Ancenis-Saint-Géréon (kizárólag az egykori Ancenis település területe tekintetében), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (kizárólag Anetz volt önálló település területe tekintetében), Vallet;

— Maine-et-Loire megye: Orée d'Anjou (kizárólag Saint-Laurent-des-Autels volt önálló település területe tekintetében), Saint-Martin-du-Fouilloux.

A „gamay" megjelölésre jogosult földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Uniós jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A „gamay" megjelöléssel ellátható borok erjesztése és készítése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, a földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület – a 2021. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét foglalja magában:

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

— Indre-et-Loire megye: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Loire-Atlantique megye: Ancenis-Saint-Géréon (kizárólag az egykori Ancenis település területe tekintetében), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (kizárólag Anetz volt önálló település területe tekintetében), Vallet;

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

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

Csomagolás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi terület határain belüli palackozás

A feltétel leírása:

A pezsgőket kizárólag palackban történő második erjesztéssel készítik.

A palackban történő seprőn tartás időtartama nem lehet kevesebb 9 hónapnál.

A pezsgőket azokban a palackokban készítik és hozzák forgalomba, amelyekben a másodlagos erjedés végbement, a legfeljebb 37,5 centiliter vagy több mint 150 centiliter térfogatú palackokban értékesített borok kivételével.

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Azokat a választható feliratokat, amelyek használatát a közösségi rendelkezések értelmében a tagállamok szabályozhatják, a címkéken olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben és vastagságban nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

Az ellenőrzött eredetmegjelölés neve a termékleírásban meghatározott feltételek mellett kiegészíthető a „Val de Loire" földrajzi névvel.

A „Val de Loire" földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

A „gamay" megjelölés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét a „gamay" megjelölés követi azon borok esetében, amelyek megfelelnek a termékleírás e megjelölésre vonatkozóan előírt különleges feltételeinek.

A „gamay" megjelölés a címkén kötelezően az ellenőrzött eredetmegjelölés neve után szerepel, ugyanolyan színű karakterekkel, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

A „gamay" megjelölés kiegészíthető a „primeur" (primőr) vagy „nouveau" (új) felirattal azon borok esetében, amelyek megfelelnek a termékleírás e feliratokra vonatkozóan előírt különleges feltételeinek.

A „primeur" (primőr) vagy „nouveau" (új) felirattal ellátott borokon kötelezően fel kell tüntetni az évjáratot.

Csendes fehérborok

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A csendes fehérborok kereskedelmi okmányaiban, szállítólevelein és címkéin kötelezően fel kell tüntetni az egyes borok közösségi jogszabályokban meghatározottak szerinti erjeszthetőcukor-tartalmának (glükóz- és fruktóztartalmának) megfelelő „demi-sec" (félszáraz), „moelleux" (félédes) vagy „doux" (édes) feliratot. Ezeket a feliratokat a címkéken ugyanabban a látómezőben kell feltüntetni, ahol az ellenőrzött eredetmegjelölés neve szerepel.

Kisebb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység, feltéve, hogy kataszteri területről van szó és a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban. A kataszteri terület nevét olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét.

A termékleíráshoz vezető link

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