C/2024/2559

2024 4 15

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/2559)

Šis pranešimas skelbiamas Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) **17 straipsnio 5 dalį.**

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Anjou“

PDO-FR-A0820-AM04

Pranešimo data: 2024 1 25

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Geografinė vietovė**

Specifikacija iš dalies keičiama įtraukiant naują nuorodos sklypų ribų patvirtinimo datą.

Šiuo pakeitimu siekiama įtraukti datą, kurią kompetentingos valdžios institucijos patvirtino geografinėje gamybos vietovėje nustatytų sklypų pakeitimą. Sklypų nustatymas – geografinėje gamybos vietovėje esančių sklypų, kuriuose gali būti gaminamas šia saugomos kilmės vietos nuoroda žymimas produktas, parinkimas.

Geografinė vietovė nekeičiama.

Šis pakeitimas nedaro poveikio bendrajam dokumentui.

2. **Genėjimo taisyklės**

Iš dalies keičiamas produkto specifikacijos VI.1 punkto b papunktis: didžiausias vynmedžių, iš kurių gaminami neputojantys raudonieji vynai, vaisius mezgančių šakų skaičius sumažinamas nuo 12 iki 10 ir panaikinamos vynuogių veislei „Sauvignon B“ taikytos vynmedžių, iš kurių gaminami putojantys vynai, genėjimo taisyklės.

Šiuo pakeitimu siekiama ištaisyti į nustatytų genėjimo taisyklių redakciją įveltas korektūros klaidas. Iš dalies pakeistas tik vienas iš įrašų – „10“. Veislė „Sauvignon B“ neįeina į putojančių vynų kupažą.

Dėl šio klaidų ištaisymo iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 4 punktas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Anjou

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

5. Rūšinis putojantis vynas

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. Baltieji neputojantys vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šių vynų savybės: natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais ne mažesnė nei 11 %; po fermentacijos sausųjų vynų fermentuojamų cukrų kiekis ne didesnis kaip 3 g/l arba iki 8 g/l, kuomet bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgštimi viename litre, yra ne daugiau kaip 2 g/l mažesnis nei fermentuojamų cukrų kiekis viename litre. Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 12,5 %. Lakiojo rūgštingumo, bendrojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias Bendrijos teisės aktuose. Baltieji neputojantys vynai dažniausiai būna sausi, tačiau kartais juose gali būti fermentuojamų cukrų ir jie gali būti įvardyti kaip „pusiau sausi“, „pusiau saldūs“ ar „saldūs“. Jų kvapas dažniausiai intensyvus. Jam būdingi gėlių (gudobelių, alyvų, liepų žiedų, verbenų, ramunėlių ir pan.) ir vaisiniai (citrusinių vaisių, slyvų, kriaušių, džiovintų vaisių ir pan.) aromatai. Šių vynų skonis aptakus, sodrus, o poskonis – gaivus ir subtilus.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %): 9,5

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

2. Raudonieji neputojantys vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Šių vynų savybės: natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais ne mažesnė nei 10,5 %; po fermentacijos fermentuojamų cukrų kiekis ne didesnis kaip 3 g/l; nuoroda „gamay“ kartu su nuoroda „primeur“ arba „nouveau“ žymimų vynų fermentuojamų cukrų kiekis po fermentacijos ne didesnis nei 2 g/l. Raudonųjų vynų fermentavimas pienarūgščiu rūgimu turi būti pasibaigęs. Paruoštų teikti rinkai neišpilstytų arba pilstomų raudonųjų vynų obuolių rūgšties kiekis yra ne didesnis nei 0,4 g/l. Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 12,5 %. Lakiojo rūgštingumo, bendrojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido vertės atitinka nustatytąsias Bendrijos teisės aktuose, tačiau kiekvienos neišpilstyto vyno, kuris gali būti žymimas nuoroda „primeur“ arba „nouveau“, partijos lakusis rūgštingumas turi būti ne didesnis nei 10,2 miliekvivalento viename litre. Raudonieji vynai brandinami mažiausiai iki kitų metų po derliaus nuėmimo metų sausio 15 d. Raudonieji neputojantys vynai pasižymi gera taninų struktūra. Jų aromatas gan intensyvus. Jam daugiausia būdingas raudonų vaisių ir uogų kvapas. Vyne gana gerai juntama struktūra, tačiau ji visiškai neužgožia lengvumo. Gardžiausi šie vynai būna trejus metus nuo derliaus ėmimo metų. Nuoroda „gamay“ žymimi vynai būna gaivūs, išraiškingi ir švelnūs. Jie pasižymi savitu, dažniausiai vaisišku aromatu. Labiausiai šie vynai vertinami jauni.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

3. Putojantys vynai

TRUMPAS APRAŠYMAS

Putojantys vynai būna baltieji arba rožiniai. Baltiesiems arba rožiniams putojantiems vynams gaminti skirtų bazinių vynų natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė nei 10,5 %. Nesodrintų putojantiems vynams gaminti skirtų bazinių vynų didžiausia faktinė alkoholio koncentracija – 12 %. Nesodrintų bazinių vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis po fermentacijos neviršija 24 g/l. Sodrintų bazinių vynų fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis po fermentacijos neviršija 5 g/l. Baltiesiems arba rožiniams putojantiems vynams gaminti skirtų sodrintų bazinių vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 11,6 %. Po antrinės fermentacijos ir prieš *expedition liqueur* pridėjimą vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais po sodrinimo neviršija 13 %. Lakiojo rūgštingumo, bendrojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias Bendrijos teisės aktuose. Putojantys vynai būna baltieji arba rožiniai. Jiems būdingas subtilumas, kurį atspindi ir smulkūs burbuliukai, ir vynų skonis bei aromatas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)

5. **Vynuogių auginimo metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Sodinimo tankumas. Atstumas tarp eilių ir sodinių

Auginimo praktika

Minimalus vynuogyno tankumas – 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 2,50 m, o atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje negali būti mažesnis nei 0,90 m.

Saugoma kilmės vietos nuoroda suteikiama derliui, nuimtam vynuogynų sklypuose, kur atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje yra mažesnis nei 0,90 m, tačiau lygus arba didesnis nei 0,80 m, o šlaitai yra didesnio nei 10 proc. statumo.

Derliui, nuimtam vynuogynų sklypuose, kurių tankumas mažesnis kaip 4 000 sodinių viename hektare, tačiau lygus arba didesnis nei 3 300 sodinių viename hektare, saugoma kilmės vietos nuoroda suteikiama su sąlyga, kad bus laikomasi šioje specifikacijoje nustatytų šakų rišimo ir lapijos aukščio taisyklių. Šiuose vynuogynų sklypuose atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 3 m, o atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje negali būti mažesnis nei 1 m.

2. Genėjimo taisyklės

Auginimo praktika

Vynmedžiai genimi trumpai, ilgai arba mišriai.

— Baltieji neputojantys vynai (visos vynuogių veislės) ir raudonieji neputojantys vynai (vynuogių veislės „Franc N“, „Cabernet-sauvignon N“, „Gamay N“ ir „Pineau d'Aunis N“): ant kiekvieno sodinio paliekama ne daugiau kaip po 12 pumpurų. Vynmedžiai gali būti genimi ant sodinio paliekant 2 papildomus pumpurus su sąlyga, kad 11–12 lapų fenologinėje stadijoje (kai išsiskleidžia atskiri žiedpumpuriai) metinių vaisius mezgančių šakų bus 12 arba mažiau.

— Raudonieji neputojantys vynai (vynuogių veislė „Grolleau N“): ant kiekvieno sodinio paliekama ne daugiau kaip po 10 pumpurų. Vynmedžiai gali būti genimi ant sodinio paliekant 2 papildomus pumpurus su sąlyga, kad 11–12 lapų fenologinėje stadijoje (kai išsiskleidžia atskiri žiedpumpuriai) metinių vaisius mezgančių šakų bus 10 arba mažiau.

— Baltieji ir rožiniai putojantys vynai (vynuogių veislės „Chenin B“, „Gamay N“, „Grolleau G“, „Grolleau N“ ir „Pineau d'Aunis N“): ant kiekvieno sodinio paliekama ne daugiau kaip po 12 pumpurų.

Vynmedžiai gali būti genimi ant sodinio paliekant 4 papildomus pumpurus su sąlyga, kad 11–12 lapų fenologinėje stadijoje (kai išsiskleidžia atskiri žiedpumpuriai) metinių vaisius mezgančių šakų bus 12 arba mažiau.

3. Genėjimo taisyklės

Auginimo praktika

Vynmedžiai genimi trumpai, ilgai arba mišriai.

— Baltieji ir rožiniai putojantys vynai (vynuogių veislės „Cabernet franc N“, „Cabernet-sauvignon N“ ir „Chardonnay B“): ant kiekvieno sodinio paliekama ne daugiau kaip po 14 pumpurų.

Vynmedžiai gali būti genimi ant sodinio paliekant 4 papildomus pumpurus su sąlyga, kad 11–12 lapų fenologinėje stadijoje (kai išsiskleidžia atskiri žiedpumpuriai) metinių vaisius mezgančių šakų bus 14 arba mažiau.

4. Drėkinimas

Auginimo praktika

Laistyti draudžiama.

5. Sodrinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Gaminant raudonuosius vynus leidžiama taikyti sodrinimo pašalinant vandenį metodus. Tokiu atveju nustatomas didžiausias 10 % dalinės koncentracijos dydis, palyginti su sodrinamu tūriu.

Po sodrinimo neputojančių vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 12,5 %.

Baltiesiems arba rožiniams putojantiems vynams gaminti skirtų sodrintų bazinių vynų fermentuojamų cukrų kiekis neviršija 5 g/l, o visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 11,6 %.

6. Medžio skiedrų naudojimas

Specifinis vynininkystės metodas

Gaminant baltuosius neputojančius vynus draudžiama naudoti medžio skiedras.

Gaminant raudonuosius ir putojančius vynus draudžiama naudoti medžio skiedras, bet jas leidžiama naudoti vyno gaminimo laikotarpiu.

Rožiniams putojantiems vynams gaminti skirti baziniai vynai gali būti gaminami naudojant maceravimą arba taikant labai trumpą misos maceravimo laiką.

Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

7. Lapijos aukštis ir rišimas

Auginimo praktika

Priristų vynmedžių lapijos aukštis yra bent jau lygus iš 0,6 padaugintam atstumui tarp eilių. Priristų vynmedžių lapijos aukštis matuojamas nuo apatinio lapijos krašto, esančio mažiausiai 0,40 m aukštyje nuo žemės, iki viršutinio šoninių nugenėtų šakelių krašto, esančio mažiausiai 0,20 m aukštyje virš viršutinės vielos.

Vynuogynai, kurių tankumas mažesnis kaip 4 000 sodinių viename hektare, tačiau ne mažesnis kaip 3 300, taip pat turi atitikti šiuos pririšimo reikalavimus: mažiausias kuolelių, prie kurių rišama, aukštis nuo žemės – 1,90 m; rišama keturiomis vielų pakopomis; mažiausias viršutinės vielos aukštis – 1,85 m virš žemės.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Baltieji neputojantys vynai

   65 hektolitrai iš hektaro

2. Raudonieji neputojantys vynai

   65 hektolitrai iš hektaro

3. Baltieji ir rožiniai putojantys vynai

   76 hektolitrai iš hektaro

4. Nuoroda „gamay“ žymimi vynai

   72 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatytoji geografinė vietovė**

a) Visi vynų, kurie gali būti žymimi saugomomis kilmės vietos nuorodomis „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ ir „Rosé d'Anjou“, gamybos etapai vykdomi geografinėje vietovėje, kuri apima toliau nurodytų komunų, apibrėžtų 2021 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijas:

— De Sevro departamentas: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (tik Uarono deleguotosios komunos teritorija), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Mauzé-Thouarsais ir Sainte-Radegonde ir buvusios Tuaro komunos teritorija), Tourtenay, Val en Vignes (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Bouillé-Saint-Paul, Cersay ir Saint-Pierre-à-Champ);

— Meno ir Luaros departamentas: 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 (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire ir Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Chanzeaux, La Jumellière ir 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 (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ir Le Thoureil), Huillé-Lézigné (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (tik šios buvusios komunos teritorija: Ingrandes), Jarzé Villages (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ir Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré ir La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (tik šios deleguotosios komunos teritorija: 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;

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

Su geografinės vietovės kartografine medžiaga galima susipažinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto interneto svetainėje.

b) Visi vynų, kurie gali būti žymimi nuoroda „gamay“, gamybos etapai vykdomi geografinėje vietovėje, kuri apima toliau nurodytų komunų, apibrėžtų 2021 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijas:

— De Sevro departamentas: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Mauzé-Thouarsais ir Sainte-Radegonde ir buvusios Tuaro komunos teritorija) ir Val en Vignes (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Bouillé-Saint-Paul, Cersay ir Saint-Pierre-à-Champ);

— Meno ir Luaros departamentas: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire ir Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Chanzeaux, La Jumellière ir Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon ir Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies ir Le Thoureil), Huillé-Lézigné (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (tik šios buvusios komunos teritorija: Ingrandes), Jarzé Villages (tik šios deleguotosios komunos

teritorija: Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine ir Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (tik šių deleguotųjų komunų teritorija: Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré ir La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (tik šios deleguotosios komunos teritorija: 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.

Su geografinės vietovės kartografine medžiaga galima susipažinti Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto interneto svetainėje.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Neputojantys vynai*

Geografinė vietovė plyti ant dviejų didelių geologinių darinių, kuriuose vynuogynai daugiausia auga upių krantų šlaituose ir keliose plokštikalnėse: vakaruose – prie Armorikos aukštumos besišliejančios prekambro ir paleozojaus platformos, o rytuose – ant senovinės platformos slūgsančio Paryžiaus baseino mezozojaus ir kainozojaus periodų substrato. Dėl šių geologinių ypatumų vakarinė geografinės vietovės dalis, kurioje yra skalūninių uolienų, visų pirma skalūno, vietinių vadinama „juoduoju Anžu", o rytinė geografinės vietovės dalis (Somiūras), kuriai būdingas kreidingas tufas – „baltuoju Anžu".

Istoriškai priklausiusi Anžu provincijai, 2021 m. geografinė vietovė užėmė pietinę Meno ir Luaros departamento pusę (68 komunų), taip pat šiaurinius De Sevro (11 komunų) ir Vjeno (9 komunos) departamentų pakraščius. Meno ir Luaros departamento šiaurėje išlikusios kelios vynmedžiais apsodintos salelės primena laikus, kai vynuogynai buvo auginami visame departamente.

Sklypų, kuriuose auginamos vynuogės, dirvožemis susiformavo iš įvairių geologinių darinių. Nors dirvožemiai labai skiriasi, visi jie iš esmės yra nederlingi ir juose nedaug drėgmės. Taip pat jie greitai įšyla.

Geografinei vietovei būdingas nuosaikus jūrinis klimatas, gana nedidelis temperatūros svyravimas, kurį lemia, viena vertus, santykinai arti esantis Atlanto vandenynas, antra vertus, temperatūrą reguliuojanti Luaros upė ir jos intakai. Galiausiai vietovei būdingas vynuogynų sodinimas ant kalvų. Toks klimatas dar vadinamas „anžujietišku švelnumu". Labiausiai šis pavadinimas pasiteisina žiemą, ilgą pavasarį ir rudenį, nes vasarą dažnai užklumpa dideli karščiai. Į šiaurės vakarus ir pietryčius atsigręžę šlaitai saugo nuo dažnai drėgmę nešančių vėjų. Geografinėje vietovėje mažai kritulių, joje nuo kalnų pučia šiltas ir sausas fenas, o aukštesnis Šoltė ir Možo reljefas apsaugo nuo vandenyno drėgmės. Metinis kritulių kiekis yra maždaug 585 milimetrai, o Šoltė jų iškrenta beveik 800 milimetrų.

Žinoma, kad Anžu vynuogynai nuolatos buvo auginami nuo I a. Kaip liudija kelios Apolonijaus poemos eilutės (VI a.), vynuogynai toje vietovėje klestėjo: „Netoli Bretanės ant uolos stūkso miestas, gausiai apdovanotas Cereros ir Bakcho gėrybėmis, vardą gavęs iš graikiško vardo Andegavas (Anžė).“ Nors vienuolynų globojami Luaros pakrantėse ir aplink Anžė augę Anžu vynuogynai tarpo per visą viduramžių laikotarpį, išties garsūs ir žinomi jie tapo XII ir XIII a. Suklestėjus Henriko II ir Eleonoros Akvitanietės karalystei, Anžu vynas pasiekė kilmingiausių šeimų stalus.

Vyno gamyba smarkiai pašoko XVI amžiuje, atvykus savo šaliai ir kolonijoms vynų ieškojusiems olandų tarpininkams. Olandai sukaupė dideles vynų atsargas ir XVIII a. prekybos apimtis išaugo tiek, kad, siekiant palengvinti vynų gabenimą, laivybai buvo pritaikyta per vietovę tekanti Lajono upė. Didžiulis Anžu vynų žinomumas padarė juos susidomėjimo objektu ir užtraukė daugybę mokesčių (miesto sienų mokestį, dėžės mokestį, pintos mokestį, aštuntadalio mokestį, tranzito mokestį ir kt.), o šie lėmė didžiulę žalą prekybai. Vynuogyną galutinai suniokojo ir sužlugdė Vandėjos karai. Iš naujo jis suklestėjo XIX a. 1881 m. vynuogynas užėmė 45 000 hektarų. Po vynuoginių filokserų antplūdžio 1893 m. iš jų beliko 10 000 hektarų.

Didžiausią šlovę Anžu pelnė iš „Chenin B“ veislės vynuogių gaminami baltieji vynai. Tačiau po vynuoginių filokserų antplūdžio imta sodinti daugiau „Cabernet franc N“ ir „Cabernet-Sauvignon N“ veislių vynmedžių. XX a. pradžioje daugiausia buvo gaminama vietinio lengvo kavinėse geriamo vyno, vadinamo „rouget“. Tai buvo pirmasis Anžu vynuogynų virsmo etapas. Antrasis šio virsmo etapas grindžiamas vynų gamintojų įgyta vynuogynų valdymo patirtimi.

8.2. *Neputojantys vynai*

Stebėjimas ir analizė, leidžiantys parinkti konkrečiai vynuogių veislei geriausią auginimo vietą, derliaus potencialo įvertinimas ir įsisavinti vyno gamybos metodai lėmė raudonųjų vynų gamybos augimą 7-ajame dešimtmetyje.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Anjou“ žymimi neputojantys vynai būna baltieji, rožiniai ir raudonieji.

Baltieji vynai dažniausiai būna sausi, tačiau kartais juose gali būti fermentuojamų cukrų ir jie gali būti įvardijami kaip „pusiau sausi“, „pusiau saldūs“ ar „saldūs“. Šių vynų kvapas dažniausiai intensyvus. Jam būdingi gėlių (gudobelių, alyvų, liepų žiedų, verbenų, ramunėlių ir pan.) ir vaisiniai (citrusinių vaisių, slyvų, kriaušių, džiovintų vaisių ir pan.) aromatai. Jų skonis aptakus, sodrus, o poskonis – gaivus ir subtilus.

Raudonieji vynai pasižymi gera taninų struktūra. Jų aromatas gan intensyvus. Jam daugiausia būdingas raudonų vaisių ir uogų kvapas. Vyne gana gerai juntama struktūra, tačiau ji visiškai neužgožia lengvumo. Gardžiausi šie vynai būna trejus metus nuo derliaus ėmimo metų.

Nuoroda „gamay“ žymimi vynai būna gaivūs, išraiškingi ir švelnūs. Jie pasižymi savitu, dažniausiai vaisišku aromatu. Labiausiai šie vynai vertinami jauni.

Šiaurinėje dalyje augantis ypatingo kraštovaizdžio vynuogynas kartu su švelniu klimatu, originalia geologine ir dirvožemio sandara suteikia vynams savito skonio, kuriam būdingas gaivumas.

Dėl įvairių vynuogėms augti tinkamų geografinių ir dirvožemio sąlygų augintojai galėjo parinkti kiekvienai vynuogių veislei atsiskleisti leidžiančias optimalias sąlygas. Po ilgo vynmedžių stebėjimo ir analizės augintojams pavyko surasti geriausias vietas vynuogynams sodinti. Taigi, jei pagrindinės „Chenin B“ veislės savybės gali atsiskleisti visuose Anžu vynuogynuose, saulėtuose, į pietus atsigręžusiuose kalvų šlaituose augančios vynuogės suteikia ilgiau brandintiems vynams sudėtingumo, o jei vėlyvą rudenį oro sąlygos palankios, iš jų galima gaminti pusiau saldžius ar saldžius vynus.

Lygiai taip pat iš kalvose ir smėlingose ir akmeningose lygumose gausiai augančių „Grolleau N“, „Grolleau gris G“ ar „Pineau d’Aunis N“ veislių vynuogių gaminami vaisiški rožiniai vynai, o iš reguliariai drėkinamuose negiliuose dirvožemiuose ar rudžemiuose gerai augančių „Cabernet franc N“ ir „Cabernet-Sauvignon N“ veislių vynuogių gaunami aptakūs, ilgai išliekančio aromato vynai ar raudonieji vynai, per trumpą, specifikacijoje nurodytą brandinimo laikotarpį įgyjantys daugiau stiprumo.

Galiausiai „Gamay N“ veislės vynuogės geriausiai auga pačioje „juodojo Anžu“ širdyje, ant prekambro uolienų susidariusiame dirvožemyje, ir visiškai nemėgsta „baltajam Anžu“ gaminti skirtų vietų, kaip rodo ir specifikacijoje apibrėžta atskira geografinės SKVN vietovės teritorijoje esanti nuoroda „gamay“ žymimų raudonųjų vynų geografinė vietovė.

Iš kartos į kartą perduodama ir tobulinama gamintojų patirtis ir žinios atsispindi ir techniniuose gamybos bei mišinių sudarymo būduose, pasirenkamuose atsižvelgiant į gamybos tikslą ir derliaus metus. Tokia produkcijos įvairovė leidžia užkariauti įvairias rinkas. Saugomomis kilmės vietos nuorodomis „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ ir „Rosé d'Anjou“ žymimi vynai sudaro nemažą rinkos dalį ne tik Prancūzijoje, kur šiuos vynus ypač vertina Anžė miesto ir jo apylinkių ar Bretanės ir Normandijos regionų gyventojai, bet ir užsienyje: šiuos vynus gaminantis Luaros žemumos regionas užima 7 vietą tarp vynus eksportuojančių Prancūzijos regionų.

8.3. *Putojantys vynai*

Putojančių vynų gamyba kilo iš istoriškai regione gaminamų baltųjų neputojančių vynų. XV a. gamintojai pastebėjo, kad žiemą išpilstyti ir grįžus šilumai antrą kartą fermentuoti vynai putoja ir būna išsaugoję visus subtilius aromatus. Pradžioje šie vynai buvo pusiau putojantys, o įvaldžius antrinę fermentaciją buteliuose, kuri vyksta dėl misoje esančių fermentuojamų cukrų arba pridėjus *liqueur de tirage*, nuo XIX a. pradžios imta gaminti putojančius vynus, nes tokiai gamybai galima naudoti kreidingame tufe iškirstus didžiulius rūsius, kuriuose vynus galima laikyti ir brandinti žemoje pastovioje temperatūroje.

Šiems putojantiems vynams būdingas subtilumas, kurį atspindi ir smulkūs burbuliukai, ir skonis bei aromatas.

Putojančių vynų gamybos istorija tokia pati kaip ir pusiau putojančių vynų. Gamintojai pastebėjo, kad išpilstytus ir rūsyje laikytus vynus žiemai pasibaigus galima fermentuoti antrą kartą. Įvaldžius savaiminę antrinę fermentaciją, pradžioje iš „Chenin B“ veislės vynuogių gaminti pusiau putojantys vynai. Ši vėlyva veislė pasižymi putojantiems vynams gaminti itin tinkančiomis savybėmis, gaivumu ir subtiliais aromatais. Šias savybes imta išnaudoti XIX a. pradžioje, kai Jeano-Baptiste'o Ackermano iniciatyva įvaldyta antroji fermentacija buteliuose ir taip imti gaminti putojantys vynai.

Ypatingas dėmesys skiriamas derliui. Derlius imamas, kai vynuogės būna optimaliai sunokusios, todėl palaikoma tinkama cukrų ir rūgštingumo pusiausvyra, būtina vynams būdingam gaivumui ir burbuliukams išgauti ir ilgam laikymui užtikrinti. Be to, šiems vynams gaminti labai tinka „baltojo Anžu“ požeminiai rūsiai, nes reikia daug vietos jiems laikyti ir prižiūrėti, taip pat būtinas idealus apšvietimas, oro drėgmė ir temperatūra. Tokios griežtos taisyklės ir gamybos metodai buvo pritaikyti ir juodųjų vynuogių veislėms. Iš jų rožinių putojančių vynų pagaminama mažiau.

Sukaupę šimtmetį perkopusią patirtį vyno gamintojai puikiai įvaldė kiuvė ruošimo techniką. Vynai su nuosėdomis brandinami mažiausiai 9 mėnesius, o tai leidžia atsiskleisti jų sudėtingumui.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildoma sąlyga

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą, nustatyta arčiausiai esanti saugomomis kilmės vietos nuorodomis „Cabernet d'Anjou“ ir „Rosé d'Anjou“ žymimų vynų vynuogių auginimo ir vyno gaminimo vietovė, saugoma kilmės vietos nuoroda „Anjou“ žymimų neputojančių vynų vynuogių auginimo, vyno gaminimo ir brandinimo vietovė, saugoma kilmės vietos nuoroda „Anjou“ žymimų putojančių vynų vynuogių auginimo, vyno gaminimo, brandinimo ir išpilstymo vietovė apima toliau nurodytų komunų, apibrėžtų 2021 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijas:

— Endro ir Luaros departamentas: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Atlanto Luaros departamentas: Ancenis-Saint-Géréon (tik šios buvusios komunos teritorija: Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Anetz), Vallet;

— Meno ir Luaros departamentas: Orée d'Anjou (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Arčiausiai esanti vietovė. Nuoroda „gamay"

Teisinis pagrindas

ES teisės aktai

Papildoma sąlyga

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti vynų, kurie gali būti žymimi nuoroda „gamay", vyndarystės ir gaminimo vietovė apima toliau nurodytų komunų, apibrėžtų 2021 m. Oficialiajame geografinių kodų registre, teritorijas:

— De Sevro departamentas: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;

— Endro ir Luaros departamentas: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

— Atlanto Luaros departamentas: Ancenis-Saint-Géréon (tik šios buvusios komunos teritorija: Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Anetz), Vallet;

— Meno ir Luaros departamentas: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (tik šios deleguotosios komunos teritorija: Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (tik šios deleguotosios komunos teritorija: 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;

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

Išpilstymas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Išpilstoma nustatytoje geografinėje vietovėje.

Sąlygos aprašymas

Putojantys vynai gaunami tik po antrinio fermentavimo buteliuose.

Vynas laikomas, kol buteliuose nusistovi nuosėdos, mažiausiai 9 mėnesius.

Vynai gaminami ir parduodami buteliuose, kuruose vyko antrinė fermentacija, išskyrus ne didesnės nei 37,5 centilitro ar didesnės nei 150 centilitrų talpos buteliuose parduodamus vynus.

Ženklinimas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Papildomi užrašai, kurių naudojimą pagal Bendrijos teisės nuostatas gali reglamentuoti valstybės narės, etiketėse rašomi rašmenimis, kurių dydis (aukštis, plotis ar storis) ne didesnis nei dvigubas rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydis.

Atsižvelgiant į specifikacijoje nustatytas taisykles, prie saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo gali būti pateikiama geografinė nuoroda „Val de Loire“.

Geografinė nuoroda „Val de Loire“ užrašoma rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei 2/3 rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.

Nuoroda „gamay“

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Kartu su saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimu gali būti naudojama nuoroda „gamay“, jei vynai pagaminti laikantis specifikacijoje šiai nuorodai nustatytų sąlygų.

Etiketėje nuoroda „gamay“ pateikiama tik po saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo ir užrašoma tos pačios spalvos rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei 2/3 rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.

Kartu su nuoroda „gamay“ gali būti pateikiamos nuorodos „primeur“ arba „nouveau“, jei vynai pagaminti laikantis specifikacijoje šioms nuorodoms nustatytų ypatingų sąlygų.

Būtina nurodyti nuorodomis „primeur“ arba „nouveau“ žymimų vynų derliaus metus.

Baltieji neputojantys vynai

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Šių baltųjų neputojančių vynų prekybos ir gabenimo dokumentuose ir etiketėse, atsižvelgiant į vynuose esančių fermentuojamų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekį, nustatytą Bendrijos teisės aktuose, privaloma pateikti nuorodą „pusiau sausas“, „pusiau saldus“ arba „saldus“. Etiketėje šios nuorodos turi būti užrašytos tame pačiame regėjimo lauke kaip ir kilmės vietos nuorodos pavadinimas.

Smulkesnis geografinis vienetas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas

Saugoma kilmės vietos nuoroda žymimų vynų etiketėse galima nurodyti smulkesnį geografinė vienetą, jeigu jis yra įtrauktas į kadastrą ir nurodytas derliaus deklaracijoje. Į kadastrą įtraukto smulkesnio geografinio vieneto pavadinimas užrašomas rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) nėra didesnis nei pusė rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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