C/2024/2559

15.4.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/2559)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ([1]).

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Anjou”

PDO-FR-A0820-AM04

Paziņojuma datums: 25.1.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Ģeogrāfiskais apgabals

Specifikācija ir grozīta, lai iekļautu jaunu datumu, kurā apstprināta ar attiecīgo nosaukumu apzīmētā zemesgabalu apgabala delimitācija.

Šis grozījums izdarīts, lai norādītu datumu, kurā kompetentā valsts iestāde apstiprināja ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā ietilpstošā noteiktā zemesgabalu apgabala robežu izmaiņas. Ar zemesgabalu apgabala delimitāciju saprot ar attiecīgo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanai piemērotu zemesgabalu noteikšanu ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā.

Ģeogrāfiskais apgabals netiek mainīts.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. Apgriešanas noteikumi

Specifikācijas VI.1. punkta b) apakšpunkts (apgriešanas noteikumi) ir grozīts, lai attiecībā uz nedzirkstošajiem sarkanvīniem mainītu maksimāli atļauto augļzaru skaitu (no 12 uz 10 augļzariem), kā arī lai apgriešanas noteikumos attiecībā uz dzirkstošajiem vīniem svītrotu šķirni “Sauvignon B”.

Šā grozījuma mērķis ir labot paredzēto apgriešanas noteikumu redakcijā konstatētās kļūdas; tika grozīta tikai viena no norādēm (“10”); savukārt šķirne “Sauvignon B” nav dzirkstošo vīnu darīšanā izmantoto šķirņu sarakstā.

Šā kļūdu labojuma rezultātā ir jāgroza vienotā dokumenta 4. punkts.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums vai nosaukumi

Anjou

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīna produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. Nedzirkstošie baltvīni

ĪSS APRAKSTS

Vīniem ir šādas īpašības: — spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija ir 11 %; — sausajiem vīniem fermentējamo cukuru saturs pēc fermentēšanas nepārsniedz 3 gramus uz litru, un tas var sasniegt ne vairāk kā 8 gramus uz litru, ja vīnskābes gramos uz litru izteiktais kopējais skābuma saturs nav zemāks par fermentējamo cukuru saturu vairāk kā par 2 gramiem uz litru. Pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 12,5 %. Gaistošais skābums, kopējais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs ir tādi, kādi tie noteikti ES tiesību aktos. Nedzirkstošie baltvīni parasti ir sausie vīni, taču dažkārt tie var saturēt fermentējamus cukurus un tos var apzīmēt kā "demi-sec" [pussausos], "moelleux" [pussaldos] vai "doux" [saldos] vīnus. Vīniem piemīt intensīvs aromāts, kas atklāj ziedu aromātu nianses (vilkābeli, ceriņus, liepas, verbēnu, kumelītes u.c.) un dažādiem augļiem piemītošās notis (citrusaugļus, plūmes, bumbierus, žāvētos augļus u.c.). To garša ir noapaļota, pilnestīgi un izraisa svaiguma un izsmalcinātības sajūtu.

Vispārīgie analītiskie parametri

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 9,5

— Minimālais kopējais skābums

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

2. Nedzirkstošie sarkanvīni

ĪSS APRAKSTS

Vīniem ir šādas īpašības: — spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija ir 10,5 %; pēc fermentācijas fermentējamo cukuru saturs ir mazāks vai vienāds ar 3 g/l; pēc fermentācijas vīnos, attiecībā uz kuriem drīkst izmantot norādi "Gamay", kas papildināta ar norādi "primeur" ["agrīns" – pildīts pudelē pirms pavasara iestāšanās] vai "nouveau" ["jauns" – pildīts pudelē pirms nākamās ražas], fermentējamo cukuru saturs nepārsniedz 2 g/l. Sarkanvīnos malolaktiskās fermentācijas norisēm obligāti jābūt pabeigtām. Sarkanvīnos, kas ir gatavi tirdzniecībai nefasētā veidā vai iepildīti pudelēs, ābolskābes saturs ir zemāks vai vienāds ar 0,4 g/l. Pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 12,5 %. Gaistošais skābums, kopējais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs ir tādi, kādi tie noteikti ES tiesību aktos, bet ikvienā izlejamā vīna partijā, uz kuru attiecas norāde "primeur" vai "nouveau", gaistošais skābums ir mazāks par vai vienāds ar 10,2 miliekvivalentiem uz litru. Vīnus kopj vismaz līdz nākamā gada 15. janvārim pēc ražas novākšanas. Nedzirkstošajos sarkanvīnos ir labs tanīnu sastāvs. Tiem piemīt diezgan intensīvi aromāti, un tajos izceļas sarkanajām ogām piemītošās notis. Vīniem piemīt izteikta struktūrainība, tomēr vieglumam ir noteicošā loma. Garšas ziņā vīni ir īpaši patīkami trīs gadus pēc ražas novākšanas. Vīni, attiecībā uz kuriem drīkst izmantot norādi "Gamay", ir svaigi, dzīvīgi un patīkami viegli. Tajos attīstās raksturīgie aromāti, kas visbiežāk ir augļaini. Tie ir vīni, kas galvenokārt baudāmi jauni.

Vispārīgie analītiskie parametri

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

3. Dzirkstošie vīni

ĪSS APRAKSTS

Dzirkstošie vīni ir baltvīni vai sārtvīni. Bāzes vīnos, kas paredzēti dzirkstošo baltvīnu un sārtvīnu ražošanai, spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija ir 10,5 %. Bāzes vīnos, kuri paredzēti dzirkstošo vīnu gatavošanai un kuriem nav veikta nekāda bagātināšana, spirta maksimālā faktiskā tilpumkoncentrācija ir 12 %. Bāzes vīnos, kuriem nav veikta nekāda bagātināšana, pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir mazāks vai vienāds ar 24 gramiem uz litru. Bāzes vīnos, kuriem ir veikta bagātināšana, pēc raudzēšanas fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir mazāks vai vienāds ar 5 gramiem uz litru. Bāzes vīnos, kas paredzēti dzirkstošo baltvīnu un sārtvīnu ražošanai un ir bagātināti, spirta kopējā tilpumkoncentrācija nepārsniedz 11,6 %. Vīnos pēc putu izveidošanās un pirms beidzamā saldinātāja pievienošanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija pēc bagātināšanas nepārsniedz 13 % Gaistošais skābums, kopējais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs ir tādi, kādi tie noteikti ES tiesību aktos. Dzirkstošie vīni ir baltvīni vai sārtvīni. Tiem ir raksturīga izsmalcinātība, kas sajūtama ne tikai izdalītajā gāzē, bet arī to garšas aromātos un struktūrainībā.

Vispārīgie analītiskie parametri

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)

— Minimālais kopējais skābums

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Stādījumu biezība: rindstarpu platums/atstatums

Audzēšanas prakse

Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 000 vīnkoku uz hektāru. Rindstarpu platums tajos nedrīkst būt lielāks par 2,50 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,90 metriem.

Ražai, kas novākta vīndārzos, kur atstatums starp vienas rindas vīnkokiem ir mazāks par 0,90 metriem, taču lielāks par vai vienāds ar 0,80 metriem, un kuros nogāzes ir stāvākas par 10 %, var piemērot kontrolētu cilmes vietas nosaukumu.

Ja vīndārzā vīnkoku stādījumu biezība ir mazāka par 4 000 vīnkoku uz hektāru, bet nav mazāka par 3 300 vīnkoku uz hektāru, no šā lauka novāktajai ražai var piemērot kontrolētu cilmes vietas nosaukumu, ja ir ievēroti specifikācijā izklāstītie noteikumi par vīnogulāju siešanu un lapotnes augstumu. Rindstarpu platums šajos vīndārzos nedrīkst būt lielāks par 3 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnogulājiem nedrīkst būt mazāks par 1 metru.

2. Apgriešanas noteikumi

Audzēšanas prakse

Vīnogulājus apgriež, veicot īsa, gara vai jaukta tipa apgriešanu:

— nedzirkstošie baltvīni (visas vīnogu šķirnes), nedzirkstošie sarkanvīni (vīnogu šķirnes "Cabernet franc N", "Cabernet-sauvignon N", "Gamay N", "Pineau d'Aunis N"): vīnkokus apgriež, katram vīnkokam atstājot ne vairāk par 12 vīnstīgu pumpuriem; vīnkokiem var atstāt divus papildu vīnstīgu pumpurus uz vienu vīnkoku, ja fenoloģiskajā fāzē, kas atbilst 11 vai 12 izplaukušām lapām, augļzaru skaits uz vīnkoku gadā nav lielāks par 12;

— nedzirkstošie sarkanvīni (vīnogu šķirne "Grolleau N"): vīnkokus apgriež, katram vīnkokam atstājot ne vairāk par 10 vīnstīgu pumpuriem; vīnkokiem var atstāt četrus papildu vīnstīgu pumpurus uz vienu vīnkoku, ja fenoloģiskajā fāzē, kas atbilst 11 vai 12 izplaukušām lapām, augļzaru skaits uz vīnkoku gadā nav lielāks par 10.

— dzirkstošie baltvīni un sārtvīni (vīnogu šķirnes "Chenin B", "Gamay N", "Grolleau G", "Grolleau N", "Pineau d'Aunis N"): vīnkokus apgriež, katram vīnkokam atstājot ne vairāk par 12 vīnstīgu pumpuriem;

vīnkokiem var atstāt četrus papildu vīnstīgu pumpurus uz vienu vīnkoku, ja fenoloģiskajā fāzē, kas atbilst 11 vai 12 izplaukušām lapām, augļzaru skaits uz vīnkoku gadā nav lielāks par 12.

3. Apgriešanas noteikumi

Audzēšanas prakse

Vīnogulājus apgriež, veicot īsa, gara vai jaukta tipa apgriešanu:

— dzirkstošie baltvīni un sārtvīni (vīnogu šķirnes "Cabernet franc N", "Cabernet-sauvignon N", "Chardonnay B", "Sauvignon B"): vīnkokus apgriež, katram vīnkokam atstājot ne vairāk par 14 vīnstīgu pumpuriem;

vīnkokiem var atstāt četrus papildu vīnstīgu pumpurus uz vienu vīnkoku, ja fenoloģiskajā fāzē, kas atbilst 11 vai 12 izplaukušām lapām, augļzaru skaits uz vīnkoku gadā nav lielāks par 14.

4. Apūdeņošana

Audzēšanas prakse

Apūdeņošana ir aizliegta.

5. Vīna bagātināšana

Īpašā vīndarības metode

Sarkanvīnu ir atļauti reduktīvi bagātināšanas paņēmieni ūdens satura pazemināšanai, un maksimālais daļējās koncentrācijas līmenis attiecībā pret izmantoto tilpumu ir 10 %.

Pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija nedzirkstošajos vīnos nepārsniedz 12,5 %.

Bāzes vīnos, kuri paredzēti dzirkstošo baltvīnu un sārtvīnu ražošanai un kuriem ir veikta bagātināšana, fermentējamo cukuru saturs ir ≤ 5 g/l un spirta kopējā tilpumkoncentrācija ir ≤ 11,6 %.

6. Koksnes šķeldas izmantošana

Īpašā vīndarības metode

Baltvīnu un sārtvīnu ražošanā koksnes šķeldas izmantošana ir aizliegta.

Sarkanvīnu ražošanā koksnes šķeldas izmantošana ir aizliegta, izņemot vinifikācijas laikā.

Bāzes vīnus, kas paredzēti dzirkstošo sārtvīnu gatavošanai, drīkst iegūt ar tādiem paņēmieniem kā macerācija vai "noasiņošana" [vīnogu misas īslaicīga macerācija kopā ar melno vīnogu miziņām, pēc tam ar noliešanu atdalot no tām misu].

Papildus iepriekš izklāstītajiem noteikumiem vīndarības metožu jomā jāievēro arī attiecīgie pienākumi, kas minēti ES tiesību aktos un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā.

7. Apgriešanas un siešanas augstums

Audzēšanas prakse

Piesietās lapotnes augstums atbilst vismaz rindstarpas platumam, kas reizināts ar 0,6, un piesietās lapotnes augstumu mēra no lapotnes apakšējās robežas, kas atrodas vismaz 0,40 metrus virs zemes, līdz augšējai apgriešanas robežai, kura tiek noteikta vismaz 0,20 metrus virs palisādes augšējās stieples.

Vīndārzi, kuros vīnkoku stādījumu biezība ir mazāka par 4 000 vīnkoku uz hektāru, bet ir lielāka par vai vienāda ar 3 300 vīnkoku uz hektāru, papildus atbilst šādiem siešanas noteikumiem: siešanas stabu minimālais augstums virs zemes ir 1,90 metri; siešanas sistēmā ir četri stiepļu līmeņi; augšējās stieples minimālais augstums virs zemes ir 1,85 metri.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. Nedzirkstošie baltvīni

   65 hektolitri no hektāra.

2. Nedzirkstošie sarkanvīni

   65 hektolitri no hektāra.

3. Dzirkstošie baltvīni un sārtvīni

   76 hektolitri no hektāra.

4. Norāde "Gamay"

   72 hektolitri no hektāra.

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

a) – Visi ražošanas posmi vīniem ar kontrolētajiem cilmes vietas nosaukumiem "Anjou", "Cabernet d'Anjou" un "Rosé d'Anjou" notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kas, pamatojoties uz 2021. gada oficiālo administratīvi teritoriālo klasifikatoru, aptver šādu pašvaldību teritoriju:

— *Deux-Sèvres* departaments: *Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées* (tikai deleģētās pašvaldības *Oiron* teritorija), *Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars* (tikai deleģēto pašvaldību *Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde* teritorija un kādreizējās pašvaldības *Thouars* teritorija), *Tourtenay, Val en Vignes* (tikai deleģēto pašvaldību *Bouillé-Saint-Paul, Cersay* un *Saint-Pierre-à-Champ* teritorija);

— *Maine-et-Loire* departaments: *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* (tikai deleģēto pašvaldību *Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire* un *Vauchrétien* teritorija), *Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou* (tikai deleģēto pašvaldību *Chanzeaux, La Jumellière* un *Valanjou* teritorija), *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* (tikai deleģēto pašvaldību *Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies* un *Le Thoureil* teritorija), *Huillé-Lézigné* (tikai deleģētās pašvaldības *Huillé* teritorija), *Ingrandes-Le Fresne sur Loire* (tikai deleģētās pašvaldības *Ingrandes* teritorija), *Jarzé Villages* (tikai deleģētās pašvaldības *Lué-en-Baugeois* teritorija), *Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire* (tikai deleģēto pašvaldību *La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine* un *Saint-Laurent-du-Mottay* teritorija), *Mazé-Milon* (tikai deleģētās pašvaldības *Fontaine-Milon* teritorija), *Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou* (tikai deleģēto pašvaldību *Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré* un *La Varenne* teritorija), *Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou* (tikai deleģētās pašvaldības *Villevêque* teritorija), *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* departaments: *Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers*.

Kartogrāfiskie dokumenti, kuros attēlots ģeogrāfiskais apgabals, ir pieejami Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.

b) – Visi ražošanas posmi vīniem ar norādi "Gamay" notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kas, pamatojoties uz 2021. gada oficiālo administratīvi teritoriālo klasifikatoru, aptver šādu pašvaldību teritoriju:

— *Deux-Sèvres* departaments: *Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars* (tikai deleģēto pašvaldību *Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde* teritorija un kādreizējās pašvaldības *Thouars* teritorija), *Val en Vignes* (tikai deleģēto pašvaldību *Bouillé-Saint-Paul, Cersay* un *Saint-Pierre-à-Champ* teritorija);

— *Maine-et-Loire* departaments: *Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance* (tikai deleģēto pašvaldību *Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire* un *Vauchrétien* teritorija), *Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou* (tikai deleģēto pašvaldību *Chanzeaux, La Jumellière* un *Valanjou* teritorija), *Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou* (tikai deleģēto pašvaldību *Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon* un *Les Verchers-sur-Layon* teritorija), *Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire* (tikai deleģēto pašvaldību *Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies* un *Le Thoureil* teritorija), *Huillé-Lézigné* (tikai deleģētās pašvaldības *Huillé* teritorija), *Ingrandes-Le Fresne sur Loire* (tikai deleģētās pašvaldības *Ingrandes* teritorija), *Jarzé Villages* (tikai deleģētās

pašvaldības *Lué-en-Baugeois* teritorija), *Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire* (tikai deleģēto pašvaldību *La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine* un *Saint-Laurent-du-Mottay* teritorija), *Mazé-Milon* (tikai deleģētās pašvaldības *Fontaine-Milon* teritorija), *Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou* (tikai deleģēto pašvaldību *Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré* un *La Varenne* teritorija), *Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou* (tikai deleģētās pašvaldības *Villevêque* teritorija), *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*.

Kartogrāfiskie dokumenti, kuros attēlots ģeogrāfiskais apgabals, ir pieejami Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.

7. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes**

"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. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Nedzirkstošie vīni*

Ģeogrāfiskais apgabals aptver divas plašas ģeoloģiskās teritorijas, kurās vīndārzi izvietoti galvenokārt upju krastu nogāzēs un atsevišķās plakankalnēs: rietumos pirmskembrija un paleozoja laikmeta pamatiezis savienojas ar Armorikas augstieni; austrumos Parīzes baseina mezozoja un cenozoja laikmeta cilmieži pārklāj seno pamatiezi. Ģeogrāfiskā apgabala rietumu daļa ar tai raksturīgu ģeoloģisko iezīmi — slānekli, galvenokārt dabīgo šīferi, ko vietējā mērogā dēvē par "melno Anžū", atšķiras no austrumu daļas ar tai raksturīgu ģeoloģisko iezīmi — šūnakmeni (Somīra), ko vietējā mērogā dēvē par "balto Anžū".

Ģeogrāfiskais apgabals, kuram ir vēsturiska saistība ar Anžū provinci, 2021. gadā pletās galvenokārt 68 pašvaldībās *Maine-et-Loire* departamenta dienvidu daļā, kā arī 11 pašvaldībās *Deux-Sèvres* departamenta ziemeļu daļā un 9 pašvaldībās *Vienne* departamenta ziemeļu daļā. Dažas nelielas saliņas *Maine-et-Loire* departamenta ziemeļdaļā vēl liecina par laiku, kad vīnogulāji klāja visu departamenta teritoriju.

Vīnogu ražas novākšanai delimitētos zemesgabalos atrodami augšņu veidi no dažādām ģeoloģiskajām formācijām. Lai gan šie augšņu veidi ir ļoti atšķirīgi, tās galvenokārt ir nabadzīgas un ar mērenām ūdens rezervēm. Tām ir arī laba termiskā izturība.

Ģeogrāfiskajā apgabalā valda mērens okeāna klimats ar salīdzinoši nelielām temperatūras svārstībām, ņemot vērā gan relatīvo Atlantijas okeāna tuvumu, gan Luāras un tās pieteku lomu temperatūras nodrošināšanā, gan visbeidzot vīndārza izvietojumu nogāzēs. Šeit nav runa par "Anžū maigo klimatu", kas realitātē visbiežāk ir sastopams ziemas gaitā, garajā pavasarī un rudenī, kā arī vasarā bieži vien ir izteikts karstums. Uz ziemeļrietumiem/dienvidaustrumiem vērstais reljefs pasargā no rietumu vējiem, kuri bieži vien atnes nokrišņus. Tā kā ģeogrāfiskais apgabals atrodas arī nelielā paaugstinājumā, dienvidvējš samazina no okeāna nākošā mitruma ietekmi, pateicoties augstākiem reljefa pacēlumiem *Choletais* un *Mauges* pusē. Gada nokrišņu daudzums ir caurmērā 585 milimetri, bet *Choletais* reljefa pacēlumos tas ir gandrīz 800 milimetri.

Ir zināms, ka jau kopš mūsu ēras I gadsimta Anžū bez pārtraukuma tiek kopti vīndārzi. Vīnkoki tur zeļ un plaukst, ko apliecina šīs pāris rindiņas no Apolonija dzejoļa (VI gadsimts): "Netālu no Bretaņas ir pilsēta, kas celta uz klints, bagāta ar Cerēras un Bakha dāvanām, un tās vārds ir cēlies no grieķu nosaukuma *Andégave* (Anžē, [*Angers*])." Lai gan Anžū vīndārzi klosteru aizgādībā attīstījās visu viduslaiku periodu un izpletās Luāras krastos un apkārt Anžē pilsētai, patiesu ievērību tie guva XII–XIII gadsimtā. Anrī II un Akvitānijas Eleonoras valdīšanas laikā "Anžū vīns" nonāca uz vissmalkākajiem galdiem.

Ražošana ievērojami attīstījās XVI gadsimtā, pateicoties holandiešu tirgoņiem, kuri meklēja vīnu Holandei un tās kolonijām. Holandieši iepirka vīnu lielos apjomos, un tirdzniecība XVIII gadsimtā bija tik plaukstoša, ka pārvadāšanas veicināšanai tika padziļināta Lajonas [*Layon*] upe, kas šķērso ģeogrāfisko apgabalu. "Anžū vīnu" lieliskā reputācija tomēr pastiprināja alkatību, tika noteikti daudzi nodokļi (nodeva par kravu, kasti, vairumtirdzniecības nodoklis, mazumtirdzniecības nodoklis, tranzīta nodoklis u.c.), un šie nodokļi kaitēja tirdzniecībai. Vandejas [*Vendée*] karu postījumi izpostīja arī vīndārzu. Labklājība atdzima XIX gadsimta gaitā. 1881. gadā vīndārzu platība aizņēma 45 000 hektāru, un no tiem 10 000 hektāru saglabājās arī pēc filoksēras invāzijas (1893. gadā).

"Anžū [vīni]" ir atpazīstami, galvenokārt pateicoties tādu baltvīnu ražošanai, kurus iegūst no vīnogu šķirnes "Chenin B". Pēc filoksēras krīzes straujāk attīstījās arī vīndārzi, kuros auga vīnogu šķirnes "Cabernet franc N" un pēc tam nedaudz vēlāk arī vīnogu šķirnes "Cabernet-sauvignon N" stādījumi. Vīndarība XX gadsimta sākumā galvenokārt orientējās uz "iesarkanajiem" [*rouget*] vīniem – tas bija kafejnīcās patērētā vieglā vīna vietējais apzīmējums, un ar to sākās pirmais posms Anžū vīndārzu pārveidē. Šīs pārveides otrā posma pamatā bija ražotāju pieredze, kas iegūta, apsaimniekojot šo augu kompleksu.

8.2. *Nedzirkstošie vīni*

Novērojumi un analīze par labāko atbilstību starp vīnogu šķirni un tās stādījumu vietu, ražas potenciāla novērtēšana un vīndarības metožu pārzināšana XX gadsimta 60. gados ļāva attīstīt sarkanvīnu ražošanu.

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Anjou" apzīmētie nedzirkstošie vīni ir baltvīni, sārtvīni un sarkanvīni.

Baltvīni parasti ir sausie vīni, taču dažkārt to saturā var būt fermentējamie cukuri un tos var apzīmēt kā "demi-sec" [pussausos], "moelleux" [pussaldos] vai "doux" [saldos] vīnus. Tiem piemīt intensīva smarža, kas atklāj ziedu (vilkābeli, ceriņus, liepas, verbēnu, kumelītes u.c.) aromāta nianses un dažādiem augļiem (citrusaugļiem, plūmēm, bumbieriem, žāvētajiem augļiem u.c.) piemītošās notis. To garša ir noapaļota, pilnestīgi un izraisa svaiguma un izsmalcinātības sajūtu.

Sarkanvīnos ir labs tanīnu sastāvs. Tiem piemīt diezgan intensīvi aromāti, un tajos izceļas sarkanajām ogām piemītošās notis. Vīniem piemīt izteikta struktūrainība, tomēr vieglumam ir noteicošā loma. Garšas ziņā vīni ir īpaši patīkami trīs gadus pēc ražas novākšanas.

Vīni, attiecībā uz kuriem drīkst izmantot norādi "Gamay", ir svaigi, dzīvīgi un patīkami viegli. Tajos attīstās raksturīgie aromāti, kas visbiežāk ir augļaini. Tie ir vīni, kas galvenokārt baudāmi jauni.

Ziemeļos augošie vīndārzi un tos ieskaujošā īpatnējā ainava, mērenais klimats, ģeoloģiskās īpatnības un augsnes sastāvs — tas viss piešķir vīniem garšas identitāti, kas izceļas ar svaigumu.

Vīnkopības prakses daudzveidība, kas atkarīga no dažādiem ģeoloģiskiem un augsnes apstākļiem, ir ļāvusi ražotājiem optimāli izvērst katras ieviestās vīnogu šķirnes raksturu. Vīndaru novērojumi un analīze par vīnkoku audzēšanu ļauj viņiem noteikt vislabāko vīndārza atrašanās vietu. Anžū vīndārzi ļauj vīnogu šķirnei "Chenin B" izpaust savas galvenās īpašības sausā baltvīnā, bet saulainās un uz dienvidiem vērstās pakalnu nogāzes ļauj izpausties sarežģītākiem vīniem ar paaugstinātu gatavību, un, ja klimatiskie apstākļi sezonas beigās ir labvēlīgi, no šīs šķirnes var iegūt "moelleux" [pussaldos] vai "doux" [saldos] vīnus.

Vīnogu šķirnes "Grolleau N", "Grolleau gris G" vai "Pineau d'Aunis N" aug smilšainos grants pakalnos un ieplakās, un no tām ražo augļainus sārtvīnus, savukārt seklu un veselīgu augsni ar regulāru ūdens padevi iecienījušas vīnogu šķirnes "Cabernet franc N" un "Cabernet-sauvignon N", ko izmanto, lai ražotu noapaļotus sārtvīnus ar izteiktu aromātu vai sarkanvīnus, kuriem piemīt viegls "skarbums", kas tiek uzlabots, pateicoties īsajam specifikācijā paredzētajam vīna kopšanas posmam.

Visbeidzot, “Gamay N” šķirnes vīnkokus vislabāk ir stādīt zemesgabalos ar augsni, kas veidojusies uz pirmskembrija laikmeta iežiem “melnā Anžū” centrālajā daļā, izslēdzot visas “baltā Anžū” vietas; par to liecina ģeogrāfiskā vienība, kas konkrētāk noteikta to sarkanvīnu specifikācijās, attiecībā uz kuriem ģeogrāfiskajā apgabalā drīkst izmantot norādi “Gamay”.

Ražotāju zinātība, kas apgūta, pateicoties vairāku paaudžu pieredzei, izpaužas arī tehnisko ražošanas paņēmienu izvēlē un vīnogu šķirņu sajaukuma prasmē, kura balstās uz ražošanas mērķi un ražas gadu. Meklējot noietu dažādos tirgos, ražošanas daudzveidība rada priekšrocības. Ne tikai valsts līmenī, kur šos vīnus īpaši augstu novērtē Anžē pilsētas, tās apkārtnes, Francijas Bretaņas un Normandijas reģionu iedzīvotāji, bet arī ārpus valsts robežām ievērojama daļa vīnu, uz kuriem attiecas kontrolētie cilmes vietas nosaukumi “Anjou”, “Cabernet d’Anjou” un “Rosé d’Anjou”, atbilst Francijas 7. eksportētājreģiona līmenim, kurā atrodas “Val de Loire”.

8.3. *Dzirkstošie vīni*

Dzirkstošo vīnu ražošanas pamatā vēsturiski ir nedzirkstošo baltvīnu ražošana. Jau XV gadsimtā ražotāji ievēroja, ka vīns, kas tiek iepildīts pudelēs ziemā un kam veic otro fermentāciju, kad atgriežas pirmais karstuma vilnis, dzirkstī, vienlaikus saglabājot aromātu izsmalcinātību. Vispirms “dzirkstošajam” vīnam veica sekundāro fermentāciju pudelē, vai nu izmantojot fermentējamos cukurus no daļēji fermentētās misas, vai arī pievienojot “vecvīnā izšķīdinātu cukuru”; XIX gadsimta sākumā tas veicināja dzirkstošo vīnu ražošanas attīstību, pateicoties lielajiem pazemes pagrabiem krīta tufā, kuros šos vīnus varēja uzglabāt un izturēt zemā un nemainīgā temperatūrā.

Dzirkstošajiem vīniem ir raksturīga izsmalcinātība, kas sajūtama ne tikai izdalītajā gāzē, bet arī to garšas aromātos un struktūrainībā.

Dzirkstošo vīnu ražošana notiek tādos pašos apstākļos. Ražotāji bija ievērojuši, ka vīniem, kas iepildīti pudelēs un tiek turēti pagrabā, ziemas beigās var sākties jauna fermentācija. Empīriski regulējot šo “otro spontāno fermentāciju”, izdevās iegūt “dzirkstošos” vīnus, jo īpaši no “Chenin B” šķirnes vīnogām. Šai vēlīnajai vīnogu šķirnei ir tādas īpašības, svaigums un aromātu smalkums, kas tai piešķir dzirkstošo vīnu ražošanai vajadzīgās iezīmes. Šīs iezīmes sāka izmantot XIX gadsimta sākumā (jo īpaši pēc Žana Baptista Akermana [*Jean-Baptiste Ackerman*] mudinājuma), meistarīgi regulējot “sekundāro fermentāciju pudelē”, lai tādējādi ražotu dzirkstošos vīnus.

Īpaša uzmanība tiek pievērsta ražas novākšanai. Raža jānovāc tā, lai vīnogu gatavība būtu optimāla un cukuru/skābuma līdzsvars būtu pareizs, un tas ir nepieciešams gan garantētam svaigumam, gan pareizai putu izveidošanai, gan arī pietiekamai uzglabāšanās spējai. Turklāt pazemes pagrabi, it īpaši “melnā Anžū” centrālajā daļā, ir labvēlīgs faktors, lai gatavotu šos vīnus, kuriem ir vajadzīgas plašas uzglabāšanas un apstrādes telpas ar ideāliem gaismas, gaisa mitruma un temperatūras apstākļiem. Šī metode un tehniskais paņēmiens tika piemērots melnogu šķirnēm, lai dzirkstošo sārtvīnu ražošana notiktu slepenākos apstākļos.

Balstoties uz vairāk nekā gadsimtu ilgo pieredzi, dzirkstošo vīnu ražotājiem mūsdienās ir vajadzīgās prasmes, lai raudzēšanas tvertnes pildītu vairāku šķirņu vīnogu maisījumu. Vismaz deviņus mēnešus ilga vīnu kopšana uz nogulsnēm nodrošina vīniem lielāku daudzveidīgumu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

API

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

tiešās apkaimes apgabalā, kas noteikts, paredzot atkāpi attiecībā uz tādu vīnu vinifikāciju un gatavošanu, uz kuriem var attiecināt kontrolētās cilmes vietas nosaukumus “Cabernet d’Anjou” un “Rosé d’Anjou”, tādu nedzirkstošo vīnu vinifikāciju un gatavošanu, uz kuriem var attiecināt kontrolētās cilmes vietas nosaukumu “Anjou”, tādu dzirkstošo vīnu vinifikāciju, gatavošanu, kopšanu un fasēšanu, uz kuriem var attiecināt kontrolētās cilmes vietas nosaukumu “Anjou”, pamatojoties uz 2021. gada oficiālo Administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, veido šādu pašvaldību teritorija:

— *Indre-et-Loire* departaments: *Saint-Nicolas-de-Bourgueil*;

— *Loire-Atlantique* departaments: *Ancenis-Saint-Géréon* (tikai deleģētās pašvaldības *Ancenis* teritorija), *Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire* (tikai deleģētās pašvaldības *Anetz* teritorija), *Vallet*;

— *Maine-et-Loire* departaments: *Orée d'Anjou* (tikai deleģētās pašvaldības *Saint-Laurent-des-Autels* teritorija), *Saint-Martin-du-Fouilloux*.

API norāde "Gamay"

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

tiešās apkaimes apgabalu, kas, paredzot atkāpi, noteikts vīnu ar norādi "Gamay" vinifikācijai un gatavošanai, pamatojoties uz 2021. gada oficiālo Administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, veido šādu pašvaldību teritorija:

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

— *Indre-et-Loire* departaments: *Saint-Nicolas-de-Bourgueil*;

— *Loire-Atlantique* departaments: *Ancenis-Saint-Géréon* (tikai deleģētās pašvaldības *Ancenis* teritorija), *Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire* (tikai deleģētās pašvaldības *Anetz* teritorija), *Vallet*;

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

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

Fasēšana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

fasēšana noteiktā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts

Dzirkstošos vīnus ražo, izmantojot tikai pudelēs esošo vīnu sekundāro fermentāciju.

Uzglabāšanas laiks pudelēs uz nogulsnēm nedrīkst būt mazāks par deviņiem mēnešiem.

Vīnus ražo un pārdod tajās pudelēs, kuru iekšpusē ir izveidojušās putas, izņemot vīnus, ko pārdod pudelēs, kuru tilpums ir mazāks par vai vienāds ar 0,375 litriem vai lielāks par 1,5 litriem.

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Neobligātos apzīmējumus, kuru izmantošanu saskaņā ar ES noteikumiem var regulēt dalībvalstis, norāda etiķetēs, izmantojot burtus, kuru izmēri augstumā, platumā un biezumā nav vairāk kā divas reizes lielāki par tiem burtiem, ar kuriem rakstīts kontrolētais cilmes vietas nosaukums;

kontrolēto cilmes vietas nosaukumu var papildināt ar ģeogrāfisko nosaukumu "Val de Loire" saskaņā ar noteikumiem, kas norādīti specifikācijā;

papildu ģeogrāfiskajā nosaukumā "Val de Loire" izmantotās rakstzīmes ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielākas par divām trešdaļām no to rakstzīmju lielumu, ar kādām atveidots kontrolētais cilmes vietas nosaukums;

Norāde "Gamay"

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Vīniem, kuri atbilst īpašajiem nosacījumiem, kas attiecībā uz šo norādi ir paredzēti specifikācijā, kontrolēto cilmes vietas nosaukumu var papildināt ar norādi "Gamay".

Norādi "Gamay" marķējumā iekļauj pēc kontrolētā cilmes vietas nosaukuma, un to uzraksta ar rakstzīmēm, kuru krāsa ir tāda pati un kuru lielums gan augstumā, gan platumā nepārsniedz divas trešdaļas no to rakstzīmju lieluma, ar kurām atveido kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Minēto norādi "Gamay" var papildināt ar norādi "primeur" vai "nouveau" attiecībā uz vīniem, kas atbilst īpašajiem nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi paredzēti specifikācijā.

Vīnus, uz kuriem attiecas norāde "primeur" vai "nouveau", obligāti noformē ar norādi par ražas gadu.

Nedzirkstošie baltvīni

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Dokumentos, pārvadāšanas dokumentos un marķējumā nedzirkstošie baltvīni tirdzniecības obligāti jāapzīmē ar norādēm "demi-sec" [pussauss], "moelleux" [pussalds] vai "doux" [salds] atbilstoši fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturam vīnos, kā tas ir noteikts ES tiesību aktos. Etiķetēs šīs norādes atrodas tajā pašā vizuālajā laukumā, kurā uzrakstīts kontrolētais cilmes vietas nosaukums.

Mazāka ģeogrāfiskā vienība

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts

Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu, ar nosacījumu, ka tā ir zemes kadastrā reģistrēta apdzīvota vieta un ir minēta ražas deklarācijā. Kadastrā reģistrētās apdzīvotās vietas nosaukuma rakstzīmju lielums ne augstumā, ne platumā nepārsniedz pusi no to rakstzīmju lieluma, ar ko atveido kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Saite uz produkta specifikāciju

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