C/2024/2559

15.4.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/2559)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Anjou“

PDO-FR-A0820-AM04

Dátum oznámenia: 25.1.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zemepisná oblasť**

Špecifikácia sa mení s cieľom vložiť nový dátum schválenia pozemkového vymedzenia pre toto označenie.

Cieľom tejto zmeny je doplniť dátum, ku ktorému príslušný vnútroštátny orgán schválil zmenu vymedzenej pozemkovej oblasti v rámci zemepisnej oblasti výroby. Vymedzenie pozemkov spočíva v tom, že sa v rámci zemepisnej oblasti výroby určia pozemky vhodné na výrobu vína s chráneným označením pôvodu.

Zemepisná oblasť sa nemení.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. **Pravidlá rezu**

Mení sa bod VI ods. 1 písm. b) „Pravidlá rezu“ špecifikácie výrobku s cieľom znížiť maximálny počet rodivých letorastov v prípade tichých červených vín z 12 na 10 a vypustiť odrodu Sauvignon B z pravidiel týkajúcich sa rezu v prípade šumivých vín.

Cieľom tejto zmeny je opraviť chyby, ktoré vznikli pri vypracúvaní pravidiel rezu, pričom sa iba raz zmenil počet „10“; pokiaľ ide o odrodu Sauvignon B, nie je súčasťou odrodovej skladby šumivých vín.

V dôsledku týchto opráv sa mení bod 4 jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Anjou

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. Tiché biele vína

STRUČNÝ OPIS

Tieto vína majú: – minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. % – pri suchých vínach predstavuje obsah skvasiteľných cukrov po fermentácii najviac 3 g/l a môže sa zvýšiť na najviac 8 g/l, ak celková kyslosť vyjadrená v gramoch kyseliny vínnej na jeden liter je najviac o 2 g/l nižšia ako obsah skvasiteľných cukrov. Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 12,5 obj. %. Obsah prchavých kyselín, celková kyslosť a celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Tiché biele vína sú vo všeobecnosti suché vína, ale niekedy môžu obsahovať skvasiteľné cukry a môžu sa označovať ako „demi-sec“ (polosuché), „moelleux“ (polosladké) alebo „doux“ (sladké). Ich aromatický prejav je vo všeobecnosti intenzívny, odhaľujúci arómy kvetov (hloh, orgován, lipa, verbena, harmanček atď.) a ovocnejšie tóny (citrusy, slivka, hruška, sušené ovocie atď.). Chuť je guľatá, plná, v závere svieža a jemná.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 9,5

— Minimálna celková kyslosť:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

2. Tiché červené vína

STRUČNÝ OPIS

Vína majú: – minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %, – obsah skvasiteľných cukrov po fermentácii najviac 3 g/l, – v prípade vín s označením „gamay“ doplneným prívlastkom „primeur“ alebo „nouveau“ je obsah skvasiteľných cukrov po fermentácii najviac 2 g/l. Malolaktická fermentácia je u červených vín povinne ukončená. Obsah kyseliny jablčnej v červenom víne uvádzanom na trh v sudoch alebo vo víne vo fáze balenia predstavuje najviac 0,4 g/l. Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 12,5 obj. %. Obsah prchavých kyselín, celková kyslosť a celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v predpisoch EÚ, ale každá nebalená šarža vína, ktorú možno označiť prívlastkom „primeur“ alebo „nouveau“, má obsah prchavých kyselín najviac 10,2 miliekvivalentu na liter. Červené vína musia vyzrievať aspoň do 15. januára roku nasledujúceho po roku zberu. Tiché červené vína sa vyznačujú dobrou tanínovou štruktúrou. Ich aromatický prejav je pomerne intenzívny a evokuje najmä tóny červeného ovocia. Ich štruktúra je zreteľná, dominovať však musí ľahkosť. Tieto lahodné vína sú určené na degustáciu do troch rokov od zberu. Červené vína s označením „gamay“ sú svieže, živé a lahodné. Majú typické, najčastejšie ovocné arómy. Všeobecne sú cenené ako mladé vína.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

3. Šumivé vína

STRUČNÝ OPIS

Šumivé vína sú biele alebo ružové. Základné vína určené na výrobu šumivých bielych a ružových vín majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %. Základné vína určené na výrobu šumivých vín, ktoré neboli nijako obohacované, majú maximálny skutočný obsah alkoholu najviac 12 obj. %. Základné vína, ktoré neboli nijako obohacované, majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) najviac 24 gramov na liter. Základné vína, ktoré boli obohacované, majú obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) najviac 5 gramov na liter. V prípade základných vín určených na výrobu šumivých bielych a ružových vín, ktoré boli obohacované, nesmie celkový obsah alkoholu prekročiť 11,6 obj. %. V prípade vín po druhotnom kvasení a pred pridaním expedičného likéru nesmie celkový obsah alkoholu po obohatení prekročiť 13 obj. %. Obsah prchavých kyselín, celková kyslosť a celkový obsah oxidu siričitého zodpovedajú hodnotám stanoveným v právnych predpisoch EÚ. Šumivé vína sú biele alebo ružové. Vyznačujú sa jemnosťou, ktorá je prítomná nielen pri perlení, ale aj v aromatickom prejave a v štruktúre chuti.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):

— Minimálna celková kyslosť:

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Hustota výsadby – vzdialenosť medzi radmi

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,90 m.

Chránené označenie pôvodu možno uplatniť v prípade úrody z vinohradníckych pozemkov so sklonom svahu väčším ako 10 %, na ktorých je vzdialenosť medzi krami menšia ako 0,90 m, ale najmenej 0,80 m.

Chránené označenie pôvodu možno uplatniť v prípade úrody z vinohradníckych pozemkov s hustotou výsadby menšou ako 4 000 krov na hektár, ale najmenej 3 300 krov na hektár, pokiaľ sa dodržia ustanovenia týkajúce sa pravidiel platných pre vyväzovanie letorastov a výšku listovej steny, ktoré sú stanovené v špecifikácii výrobku. Na týchto pozemkoch nesmie byť vzdialenosť medzi radmi väčšia ako 3 m a vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 1 m.

2. Pravidlá rezu

Pestovateľské postupy

Používa sa krátky, dlhý alebo zmiešaný rez:

— tiché biele vína (všetky odrody), tiché červené vína (odrody Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Gamay N, Pineau d'Aunis N): Rez viničov sa vykonáva najviac na 12 očiek na jednu rastlinu. Rez možno vykonávať na dve dodatočné očká na ker za predpokladu, že vo fenofáze 11 alebo 12 rozvinutých listov (oddelené púčiky kvetov) je počet rodivých letorastov na ker v danom roku najviac 12.

— Tiché červené vína (odroda Grolleau N): Rez viničov sa vykonáva najviac na 10 očiek na jednu rastlinu. Rez možno vykonávať na dve dodatočné očká na ker za predpokladu, že vo fenofáze 11 alebo 12 rozvinutých listov (oddelené púčiky kvetov) je počet rodivých letorastov na ker v danom roku najviac 10.

— biele a ružové šumivé vína (odrody Chenin B, Gamay N, Grolleau G, Grolleau N, Pineau d'Aunis N): Rez viničov sa vykonáva najviac na 12 očiek na jednu rastlinu.

Rez možno vykonávať na štyri dodatočné očká na ker za predpokladu, že vo fenofáze 11 alebo 12 rozvinutých listov (oddelené púčiky kvetov) je počet rodivých letorastov na ker v danom roku najviac 12.

3. Pravidlá rezu

Pestovateľské postupy

Používa sa krátky, dlhý alebo zmiešaný rez:

— biele a ružové šumivé vína (odrody Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N, Chardonnay B): Rez viničov sa vykonáva najviac na 14 očiek na jednu rastlinu.

Rez možno vykonávať na štyri dodatočné očká na ker za predpokladu, že vo fenofáze 11 alebo 12 rozvinutých listov (oddelené púčiky kvetov) je počet rodivých letorastov na ker v danom roku najviac 14.

4. Zavlažovanie

Pestovateľské postupy

Zavlažovanie je zakázané.

5. Obohacovanie

Osobitný enologický postup

Pri červených vínach je zahusťovanie hroznového muštu povolené, pričom čiastočnou koncentráciou sa počiatočný objem nesmie znížiť o viac ako 10 %.

Celkový obsah alkoholu v tichých vínach nesmie po obohatení prekročiť 12,5 obj. %.

Základné vína určené na výrobu šumivých bielych a ružových vín, ktoré boli obohacované, majú obsah skvasiteľných cukrov ≤ 5 g/l a celkový obsah alkoholu ≤ 11,6 obj. %.

6. Používanie drevených čipsov

Osobitný enologický postup

V prípade tichých bielych vín je použitie drevených čipsov zakázané.

V prípade červených vín a šumivých vín je použitie drevených čipsov zakázané s výnimkou etapy vinifikácie.

Základné vína určené na výrobu ružových šumivých vín sa môžu získavať maceráciou alebo metódou „saignée“.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

7. Výška listovej steny a vyväzovanie

Pestovateľské postupy

Výška listovej steny je minimálne 0,6-násobkom vzdialenosti medzi radmi, pričom výška listovej steny sa meria medzi dolnou hranicou listovej steny stanovenou na minimálne 0,40 m nad povrchom pôdy a hornou hranicou vrcholov letorastov stanovenou na minimálne 0,20 m nad najvyšším dvojdrôtím.

Vinohradnícke pozemky s hustotou výsadby menšou ako 4 000 krov na hektár, ale najmenej 3 300 krov na hektár musia navyše spĺňať tieto pravidlá vyväzovania: minimálna výška stĺpikov nad zemou je 1,90 m, na vedenie viniča sa používa štvorúrovňová drôtenka, minimálna výška najvyššieho dvojdrôtia je 1,85 m nad zemou.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Tiché biele vína

   65 hektolitrov vína na hektár

2. Tiché červené vína

   65 hektolitrov vína na hektár

3. Biele a ružové šumivé vína

   76 hektolitrov vína na hektár

4. Vína s označením „gamay“

   72 hektolitrov vína na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

a) – Všetky kroky výroby vín, na ktoré možno uplatniť chránené označenia pôvodu „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“, sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa územie týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2021):

— departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (len pre územie delegovanej obce Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (len pre územie delegovaných obcí Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde a de l'ancienne commune de Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (len pre územie delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul, Cersay a Saint-Pierre-à-Champ),

— departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (len pre územie delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (len pre územie delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière a 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 (len pre územie delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé-Lézigné (len pre územie delegovanej obce Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (len pre územie bývalej obce Ingrandes), Jarzé Villages (len pre územie delegovanej obce Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (len pre územie delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (len pre územie delegovanej obce Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (len pre územie delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (len pre územie delegovanej obce 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,

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

Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO, Institut national de l'origine et de la qualité).

b) – Všetky kroky výroby vín, na ktoré možno uplatniť označenie „gamay“, sa uskutočňujú v zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa územie týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2021):

— departement Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (len pre územie delegovaných obcí Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde a bývalej obce Thouars), Val en Vignes (len pre územie delegovaných obcí Bouillé-Saint-Paul, Cersay a Saint-Pierre-à-Champ),

— departement Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (len pre územie delegovaných obcí Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire a Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (len pre územie delegovaných obcí Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (len pre územie delegovaných obcí Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon a Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (len pre územie delegovaných obcí Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies a Le Thoureil), Huillé-Lézigné (len pre územie delegovanej obce Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (len pre územie delegovanej obce Ingrandes), Jarzé Villages (len pre územie delegovanej obce Lué-en-Baugeois),

Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (len pre územie delegovaných obcí La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine a Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (len pre územie delegovanej obce Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (len pre územie delegovaných obcí Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré a La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (len pre územie delegovanej obce 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.

Kartografická dokumentácia znázorňujúca zemepisnú oblasť je k dispozícii na webovom sídle Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (INAO, Institut national de l'origine et de la qualité).

7. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

8.1. *Tiché vína*

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na dvoch veľkých geologických celkoch, pričom vinohrad zaberá najmä svahy riek a niekoľko plošín: na západe sa predkambrické a paleozoické podložie pripája k Armorickému masívu; na východe mezozoické a kenozoické podložie Parížskej panvy prekrýva staré podložie. Táto geologická osobitosť odlišuje západnú časť zemepisnej oblasti, ktorá sa vyznačuje výskytom bridlíc, najmä kryštalických a miestne sa nazýva „Anjou noir" (Čierny Anjou), od východnej časti zemepisnej oblasti, ktorá sa vyznačuje výskytom kriedových tufov (Saumur) a miestne sa nazýva „Anjou blanc" (Biely Anjou).

Historicky sa zemepisná oblasť spája s bývalou provinciou Anjou, pričom v roku 2021 sa rozprestiera hlavne v južnej polovici departementu Maine-et-Loire (68 obcí) a v severných oblastiach departementov Deux-Sèvres (11 obcí) a Vienne (9 obcí). Niekoľko „ostrovčekov" sa zachovalo na severe departementu Maine-et-Loire ako pozostatky z obdobia, keď sa vinič pestoval v celom departemente.

Pôda na pozemkoch vymedzených na zber hrozna má pôvod v rôznych geologických útvaroch. Hoci sa tieto pôdy rôznia, vo všeobecnosti sú chudobné a majú neveľké zásoby vody. Vyznačujú sa aj dobrými tepelnými vlastnosťami.

Zemepisná oblasť je charakteristická miernym oceánskym podnebím s pomerne malými teplotnými rozdielmi vzhľadom na relatívnu blízkosť Atlantického oceánu na jednej strane, na úlohu tepelného regulátora, ktorú zohráva rieka Loire a jej prítoky na strane druhej a napokon umiestnenie vinohradu na stráňach. Často sa hovorí o „douceur angevine" (miernosti regiónu Anjou), ktorá sa prejavuje najmä v zime, počas dlhej jari a na jeseň, zatiaľ čo v letnom období prevládajú veľmi vysoké teploty. Členité terény orientované na severozápad/juhovýchod plnia ochrannú úlohu pred západnými vetrami, ktoré často prinášajú vlhkosť. Zemepisná oblasť má preto málo zrážok a využíva priaznivý vplyv južného vetra Föhn. Vďaka vyšším členitým terénom v Choletais a Mauges je chránená pred oceánskou vlhkosťou. Ročné zrážky sa pohybujú okolo 585 milimetrov, pričom v Choletais je to takmer 800 milimetrov.

Nepretržitá existencia vinohradu v oblasti Anjou je potvrdená od 1. storočia nášho letopočtu. Vinohradom sa tu darí, ako o tom svedčí týchto niekoľko riadkov z básne od Apollónia (6. storočie): „Neďaleko Bretónska leží na skale mesto, bohaté vďaka bohyni Ceres a bohovi Bakchovi, ktorého názov pochádza z gréckeho mena Andégave (Angers).“ Hoci sa vinohrad v Anjou rozvíjal pod záštitou kláštorov priamo na brehoch Loiry a v okolí mesta Angers počas celého stredoveku, dobrú povesť si získal najmä od 12. a 13. storočia. Vďaka vplyvu kráľovstva Henricha II a Eleonóry Akvitánskej sa „víno z Anjou“ dostáva na tie najvýznamnejšie stoly.

Rozmach výroby vína nastáva od 16. storočia vďaka príchodu holandských obchodníkov, ktorí hľadajú vína pre svoju krajinu a kolónie. Holanďania sa ním hojne zásobujú a v 18. storočí obchod prekvitá až natoľko, že sa v rámci podpory prepravy na rieke Layon, ktorá preteká touto zemepisnou oblasťou, vybuduje kanál. Vynikajúca povesť „vín z Anjou“ však vyvolávala chamtivosť a zaviedli sa mnohé dane (poplatok na prehradenie, za balenie, za predaj vína, za osminu, za prevoz atď.), ktoré mali nepriaznivé dôsledky pre obchod. Počas plienenia za občianskej vojny v departemente Vendée bol vinohrad zničený. Vinohrad začal opäť prekvitať v 19. storočí. V roku 1881 sa vinohrad rozprestiera na ploche 45 000 hektárov, z toho 10 000 hektárov sa zachovalo aj po invázii fyloxéry v roku 1893.

„Anjou“ vďačí za svoju povesť hlavne výrobe bielych vín pochádzajúcich z odrody Chenin B. Pestovanie odrody Cabernet franc N a onedlho odrody Cabernet-Sauvignon N sa však po kríze spôsobenej fyloxérou rozmáha. Na začiatku 20. storočia sa vinifikácia orientuje najmä na výrobu tzv. rouget, čo je miestny názov ľahkého vína podávaného v kaviarňach. Ide o prvú fázu premeny vinohradu v regióne Anjou. Druhá fáza tejto premeny sa opiera o skúsenosť, ktorú nadobudli výrobcovia pri obhospodarovaní tejto skupiny rastlín.

8.2. *Tiché vína*

Pozorovanie a analýza optimálneho súladu medzi odrodou a miestami jej výsadby, zhodnotenie potenciálu úrody hrozna a ovládanie vinárskych techník viedli od 60. rokov 20. storočia k rozvoju výroby červených vín.

Produkciu tichých vín s chráneným označením pôvodu „Anjou“ tvoria biele, ružové a červené vína.

Biele víno je vo všeobecnosti suché, ale niekedy môže obsahovať skvasiteľné cukry a môže sa označovať ako „demi-sec“ (polosuché), „moelleux“ (polosladké) alebo „doux“ (sladké). Jeho aromatický prejav je vo všeobecnosti intenzívny, odhaľujúci arómy kvetov (hloh, orgován, lipa, verbena, harmanček atď.) a ovocnejšie tóny (citrusy, slivka, hruška, sušené ovocie atď.). Jeho chuť je guľatá, plná, v závere svieža a jemná.

Červené vína sa vyznačujú dobrou tanínovou štruktúrou. Ich aromatický prejav je pomerne intenzívny a evokuje najmä tóny červeného ovocia. Ich štruktúra je zreteľná, dominovať však musí ľahkosť. Tieto lahodné vína sú určené na degustáciu do troch rokov od zberu.

Červené vína s označením „gamay“ sú svieže, živé a lahodné. Majú typické, najčastejšie ovocné arómy. Všeobecne sú cenené ako mladé vína.

Spojenie severného vinohradu zasadeného do špecifickej krajiny, mierneho podnebia a originálnych geologických a pôdnych podmienok dodáva vínam chuťovú jedinečnosť, ktorá sa prejavuje v sviežosti vín.

Rôznorodosť vinohradníckych oblastí s rôznymi geologickými a pôdnymi podmienkami umožnila pestovateľom nájsť pre každú odrodu hrozna, ktorá sa tu nachádza, optimálne podmienky vyjadrenia. Vinári pozorujú a analyzujú správanie svojho viniča, vďaka čomu dokážu určiť správne umiestnenie vinohradu. Pokiaľ ide o odrodu Chenin B, oblasť Anjou ako celok jej umožňuje vyjadriť hlavné vlastnosti v prípade suchého bieleho vína, slnečné stráne orientované na juh jej zas umožňujú prejaviť komplexnosť u vína s pokročilejšou zrelosťou a ak sú v závere jesene priaznivé klimatické podmienky, môže byť táto odroda zdrojom polosladkých alebo sladkých vín.

Zatiaľ čo odrody viniča Grolleau N, Grolleau gris G alebo Pineau d’Aunis N rastú na pahorkoch a pieskovo-štrkových plošinách a sú vhodné na výrobu ružových vín s ovocnou arómou, odrody Cabernet franc N a Cabernet-Sauvignon N obľubujú plytké alebo hnedé pôdy a regulovaný prísun vlahy a umožňujú výrobu guľatých ružových vín s dobrou aromatickou perzistenciou alebo červených vín, ktorých mierna zemitosť sa zjemňuje krátkym obdobím dozrievania stanoveným v špecifikácii.

A napokon odrode Gamay N sa darí na pozemkoch s pôdami vyvinutými na predkambrických horninách v srdci oblasti „Anjou noir“, okrem oblasti „Anjou blanc“, ako o tom svedčí zemepisná jednotka, ktorá je v rámci zemepisnej oblasti vymedzená konkrétnejšie v špecifikácii pre červené vína s označením „gamay“.

Know-how výrobcov nadobudnuté skúsenosťami niekoľkých generácií sa premieta aj do výberu technických postupov výroby a sceľovania odrôd v závislosti od cieľa výroby a od ročníka. Rozmanitosť výroby je výhodou pri presadzovaní sa na rôznych trhoch. Nielen na vnútroštátnej úrovni, kde tieto vína vyhľadávajú najmä obyvatelia mesta Angers a jeho okolia alebo francúzskych bretónskych a normandských regiónov, ale aj za štátnymi hranicami, keďže vína nesúce chránené označenia pôvodu „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“ sa významnou mierou podieľajú na postavení regiónu „Val de Loire“ ako siedmeho najväčšieho francúzskeho vývozcu.

8.3. *Šumivé vína*

Výroba šumivých vín vychádza z historickej výroby tichých bielych vín. V 15. storočí si výrobcovia všimli, že víno, ktoré naplnili do fliaš v zime, po druhotnom kvasení, ktoré je spojené s návratom prvého tepla, perlí, pričom si zachováva svoju aromatickú jemnosť. Zvládnutie druhotného kvasenia vo fľaši buď zo skvasiteľných cukrov čiastočne prekvaseného muštu alebo pridaním tirážneho likéru viedlo najskôr k výrobe „perlivých“ vín a na začiatku 19. storočia prispelo k rozvoju výroby šumivých vín, čomu napomohla existencia veľkých pivníc vyhĺbených v kriedovom tufe, v ktorých sa vína môžu uchovávať a nechávať zrieť pri nízkej a konštantnej teplote.

Šumivé vína sa vyznačujú jemnosťou, ktorá je prítomná nielen pri perlení, ale aj v aromatickom prejave a v štruktúre chuti.

Výroba šumivých vín zapadá do rovnakého kontextu. Výrobcovia zistili, že vína naplnené do fliaš a uchovávané v pivnici mohli prejsť na konci zimy ďalšou fermentáciou. Empirické osvojenie si tohto „spontánneho druhotného kvasenia“ viedlo najskôr k výrobe „perlivých“ vín, a to najmä z odrody Chenin B. Táto neskorá odroda dodáva vlastnosti, sviežosť a jemné arómy, vďaka ktorým sa zvlášť hodí na výrobu šumivých vín. Tieto zručnosti sa uplatňovali od začiatku 19. storočia, najmä na podnet Jeana-Baptista Ackermana, keď sa na výrobu šumivých vín začalo využívať „druhotné kvasenie vo fľaši“.

Osobitná pozornosť sa venuje zberu. Zberom sa zaručuje optimálna zrelosť a správna vyváženosť medzi cukrom a kyslosťou, ktorá je nevyhnutná na zaručenie sviežosti, správne druhotné kvasenie a dobrý potenciál starnutia. Výrobu týchto vín, ktorá si vyžaduje rozsiahle skladovacie priestory a manipuláciu v ideálnych podmienkach, pokiaľ ide o svetlo, vlhkosť vzduchu a teplotu, pozitívne ovplyvňuje aj prítomnosť podzemných pivníc, najmä v srdci oblasti „Anjou blanc“. Uvedené prísne pravidlá a technické postupy boli použité pri modrých odrodách viniča, takže sa pri väčšej tajnosti vyrábali ružové šumivé vína.

Vďaka viac než storočným skúsenostiam majú dnes výrobcovia šumivých vín dokonale zvládnuté know-how, ktoré využívajú pri vytváraní zloženia svojich cuvée. Vyzrievanie vín na kvasničných kaloch trvajúce najmenej deväť mesiacov prispieva k rozvoju ich komplexnosti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu vín, ktoré môžu niesť chránené označenia pôvodu „Cabernet d'Anjou“ a „Rosé d'Anjou“, vinifikáciu, výrobu a dozrievanie tichých vín, ktoré môžu niesť chránené označenie pôvodu „Anjou“ a vinifikáciu, výrobu, dozrievanie a balenie šumivých vín, ktoré môžu niesť chránené označenie pôvodu „Anjou“, tvorí územie týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2021):

— departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (len pre územie bývalej obce Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (len pre územie delegovanej obce Anetz), Vallet,

— departement Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (len pre územie delegovanej obce Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Oblasť v bezprostrednej blízkosti – označenie „gamay"

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu a výrobu vín, ktoré môžu niesť označenie „gamay", tvorí územie týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2021):

— departement Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay,

— departement Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil,

— departement Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (len pre územie bývalej obce Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (len pre územie delegovanej obce Anetz), Vallet,

— departement Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (len pre územie delegovanej obce Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (len pre územie delegovanej obce 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,

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

Balenie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Šumivé vína sa vyrábajú výhradne druhotným kvasením vo fľašiach.

Skladovanie vo fľašiach na kaloch nesmie trvať kratšie ako deväť mesiacov.

Šumivé vína sa vyrábajú a uvádzajú na trh vo fľašiach, v ktorých prebehlo druhotné kvasenie, s výnimkou vín predávaných vo fľašiach s objemom najviac 37,5 centilitrov alebo viac ako 150 centilitrov.

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Písmo použité pri uvádzaní nepovinných označení na etiketách, ktorých používanie môžu podľa ustanovení Únie regulovať členské štáty, nesmie byť vyššie, širšie ani hrubšie ako dvojnásobok veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Názov chráneného označenia pôvodu môže byť doplnený zemepisným označením „Val de Loire“ v súlade s pravidlami stanovenými v špecifikácii.

Zemepisné označenie „Val de Loire“ musí byť uvedené písmom, ktorého veľkosť na výšku ani na šírku nesmie presahovať dve tretiny veľkosti znakov tvoriacich názov chráneného označenia pôvodu.

Označenie „gamay“

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Za názvom chráneného označenia pôvodu nasleduje označenie „gamay“ v prípade vín, ktoré spĺňajú osobitné podmienky stanovené pre toto označenie v špecifikácii.

Na etiketách sa označenie „gamay“ musí nachádzať za názvom chráneného označenia pôvodu a uvádza sa písmom rovnakej farby, ktorého výška ani šírka nesmie prekračovať dve tretiny veľkosti písma chráneného označenia pôvodu.

Označenie „gamay“ môže byť doplnené prívlastkom „primeur“ alebo „nouveau“ v prípade vín, ktoré spĺňajú osobitné podmienky stanovené pre tieto označenia v špecifikácii.

Na vínach s prívlastkom „primeur“ alebo „nouveau“ sa musí uvádzať ročník vína.

Tiché biele vína

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Pri tichých bielych vínach sa v obchodnej dokumentácii, povoleniach na prevoz a na etikete povinne uvádza prívlastok „demi-sec“ (polosuché), „moelleux“ (polosladké) alebo „doux“ (sladké), ktorý zodpovedá obsahu skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) vo víne, tak ako sa vymedzuje v predpisoch EÚ. Tieto údaje sa musia na etiketách nachádzať v tom istom zornom poli, v ktorom je uvedený názov chráneného označenia pôvodu.

Menšia zemepisná jednotka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že ide o miestny názov zapísaný v katastri, ktorý je zároveň uvedený v hlásení o úrode. Písmo používané pri uvádzaní tejto katastrálnej jednotky nesmie byť vyššie, širšie ani hrubšie ako polovica veľkosti písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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