**Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(C/2024/2559)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

**„Anjou“**

**PDO-FR-A0820-AM04**

**Datum obvestila: 25.1.2024**

**OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE**

1. **Geografsko območje**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena zaradi vnosa novega datuma odobritve razmejitve parcel označbe.

Namen te spremembe je dodati datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril spremembo razmejenega območja parcel znotraj geografskega območja proizvodnje. Razmejitev parcel znotraj geografskega območja proizvodnje zajema opredelitev parcel, primernih za proizvodnjo zadevne zaščitene označbe porekla.

Geografsko območje ni spremenjeno.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. **Pravila rezi**

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena v točki VI(1)(b) Pravila rezi, ker se je največje število rodnih mladik za mirna rdeča vina zmanjšalo z 12 na 10 in je bila iz pravil rezi za peneča vina črtana sorta sauvignon B.

Namen te spremembe je popraviti napake v besedilu o določenih pravilih rezi, pri čemer je bila spremenjena samo ena od navedb „10“; sorta sauvignon B pa ne spada v trsni izbor za peneča vina.

Zaradi teh popravkov se je spremenila točka 4 enotnega dokumenta.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Anjou

2. **Vrsta geografske označbe:**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

4. **Opis vin**

1. Mirna bela vina

KRATEK OPIS

Ta vina imajo: – najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola – pri suhih vinih vsebnost fermentirnih sladkorjev, ki po vrenju znaša največ 3 g/l, kar se lahko poveča na največ 8 g/l, kadar vsebnost skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni za več kot 2 g/l nižja od vsebnosti fermentirnih sladkorjev. Volumenski delež skupnega alkohola v vinih po obogatitvi ne presega 12,5 %. Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida so določene v predpisih Unije. Mirna bela vina so običajno suha, včasih pa lahko vsebujejo tudi fermentirne sladkorje in se lahko opredelijo kot „polsuha“, „polsladka“ ali „sladka“. Običajno so zelo aromatična, pri čemer se v njih čutijo cvetlične arome (glog, španski bezeg, lipa, sporiš, kamilica itd.) in bolj sadne note (citrusi, slive, hruške, suho sadje itd.). Njihov okus je okrogel in širok s svežim in nežnim pookusom.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %) 9,5

— Najnižja vsebnost skupnih kislin:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

2. Mirna rdeča vina

KRATEK OPIS

Ta vina imajo: – najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola – vsebnost fermentirnih sladkorjev, ki po vrenju znaša največ 3 g/l – pri vinih z navedbo „gamay“, dopolnjeno z izrazom „primeur“ (mlado vino) ali „nouveau“ (novo vino), vsebnost fermentirnih sladkorjev, ki po vrenju znaša največ 2 g/l. Pri rdečih vinih se je obvezno dokončalo jabolčno-mlečnokislinsko vrenje. Rdeča vina, pripravljena za dajanje na trg neustekleničena ali ustekleničena, vsebujejo največ 0,4 grama jabolčne kisline na liter. Volumenski delež skupnega alkohola v vinih po obogatitvi ne presega 12,5 %. Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida so določene v predpisih Unije, vendar vsaka serija neustekleničenega vina, za katero se lahko uporablja izraz „primeur“ (mlado vino) ali „nouveau“ (novo vino), vsebuje največ 10,2 miliekvivalenta hlapnih kislin na liter. Rdeča vina zorijo najmanj do 15. januarja leta, ki sledi letu trgatve. Mirna rdeča vina imajo lepo taninsko strukturo. So precej aromatična, pri čemer se v njih čutijo zlasti note rdečega jagodičja. So nekoliko strukturirana, vendar mora prevladovati lahkost. Ta prijetna vina je treba zaužiti v treh letih po trgatvi. Rdeča vina z navedbo „gamay“ so sveža, živahna in zelo pitna. Razvijejo značilne arome, ki so najpogosteje sadne. Običajno jih uživamo mlada.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

3. Peneča vina

KRATEK OPIS

Peneča vina so bela ali rosé. Osnovna vina za proizvodnjo belih penečih vin in penečih vin rosé imajo najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Osnovna vina za proizvodnjo penečih vin, ki niso obogatena, imajo največ 12-odstotni volumenski delež dejanskega alkohola. Osnovna vina, ki niso obogatena, po vrenju vsebujejo največ 24 gramov fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter. Osnovna vina, ki so obogatena, po vrenju vsebujejo največ 5 gramov fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) na liter. Volumenski delež skupnega alkohola v osnovnih vinih za proizvodnjo belih penečih vin in penečih vin rosé, ki so obogatena, ne presega 11,6 %. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinih po sekundarnem vrenju in pred dodajanjem sladilnega likerja ne presega 13 %. Vsebnosti hlapnih kislin, skupnih kislin in skupnega žveplovega dioksida so določene v predpisih Unije. Peneča vina so bela ali rosé. Zanje je značilna nežnost, ki se ne kaže le v izhajanju ogljikovega dioksida, temveč tudi v aromatičnosti vin in njihovi strukturi v ustih.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %):

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %):

— Najnižja vsebnost skupnih kislin:

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter):

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter):

## 5. **Enološki postopki**

### 5.1. *Posebni enološki postopki*

1. Gostota zasaditve – razdalja

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razdalja med vrstami ne sme biti večja od 2,50 metra, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od 0,90 metra.

Za pridelek vinogradniških parcel, na katerih je razmik med trsi v isti vrsti manjši od 0,90 metra, vendar znaša najmanj 0,80 metra, in ki imajo več kot 10-odstotni naklon, se lahko uporablja kontrolirana označba porekla.

Za pridelek vinogradniških parcel z gostoto zasaditve, ki je manjša od 4 000 trsov na hektar, vendar znaša najmanj 3 300 trsov na hektar, se lahko uporablja kontrolirana označba porekla, če se upoštevajo določbe o pravilih oblikovanja v špalir in višini listja iz te specifikacije proizvoda. Razdalja med vrstami na teh vinogradniških parcelah ne sme biti večja od 3 metrov, razmik med trsi v isti vrsti pa ne sme biti manjši od 1 metra.

2. Pravila rezi

Pridelovalna praksa

Vinska trta se obrezuje s kratko, dolgo ali mešano rezjo:

— mirna bela vina (vse sorte vinske trte), mirna rdeča vina (sorte cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N in pineau d'aunis N): trsi se obrezujejo z največ 12 očesi na trs. Vinska trta se lahko obreže na dve dodatni očesi na trs, če je v fenofazi, ko ima trta 11 ali 12 listov (ločeni cvetni brsti), število enoletnih rodnih mladik na trs največ 12.

— mirna rdeča vina (sorta grolleau N): trsi se obrezujejo z največ 10 očesi na trs. Vinska trta se lahko obreže na dve dodatni očesi na trs, če je v fenofazi, ko ima trta 11 ali 12 listov (ločeni cvetni popki), število enoletnih rodnih mladik na trs največ 10.

— bela peneča vina in peneča vina rosé (sorte chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N in pineau d'aunis N): trsi se obrezujejo z največ 12 očesi na trs.

Vinska trta se lahko obreže na štiri dodatna očesa na trs, če je v fenofazi, ko ima trta 11 ali 12 listov (ločeni cvetni popki), število enoletnih rodnih mladik na trs največ 12.

3. Pravila rezi

Pridelovalna praksa

Vinska trta se obrezuje s kratko, dolgo ali mešano rezjo:

— bela peneča vina in peneča vina rosé (sorte cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B): trsi se obrezujejo z največ 14 očesi na trs.

Vinska trta se lahko obreže na štiri dodatna očesa na trs, če je v fenofazi, ko ima trta 11 ali 12 listov (ločeni cvetni popki), število enoletnih rodnih mladik na trs največ 14.

4. Namakanje

Pridelovalna praksa

Namakanje ni dovoljeno.

5. Obogatitev

Posebni enološki postopek

Za rdeča vina so dovoljene tehnike obogatitve z rektifikacijo, najvišja stopnja delne koncentracije glede na uporabljene količine pa je določena na 10 %.

Volumenski delež skupnega alkohola v mirnih vinih po obogatitvi ne presega 12,5 %.

Osnovna vina za proizvodnjo belih penečih vin in penečih vin rosé, ki so obogatena, vsebujejo ≤ 5 g/l fermentirnih sladkorjev, volumenski delež skupnega alkohola pa je ≤ 11,6 %.

6. Uporaba lesenih trsk

Posebni enološki postopek

Pri mirnih belih vinih je uporaba lesenih trsk prepovedana.

Pri rdečih in penečih vinih je uporaba lesenih trsk prepovedana, razen med vinifikacijo.

Osnovna vina za proizvodnjo penečih vin rosé so lahko pridobljena z maceracijo ali iztokom samotoka.

Poleg zgornjih določb je treba pri vinih za enološke postopke upoštevati obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

7. Višina listja in oblikovanje v špalir

Pridelovalna praksa

Višina listja, privezanega na žice, je najmanj enaka 0,6-kratni medvrstni razdalji, pri čemer je višina listja, pritrjenega na žice, izmerjena od spodnje meje listja, ki je določena pri najmanj 0,40 metra od tal, do zgornje meje poganjkov, ki je določena pri najmanj 0,20 metra nad najvišjo žico špalirne oblike.

Vinogradniške parcele z gostoto zasaditve, ki je manjša od 4 000 trsov na hektar, vendar najmanj 3 300 trsov na hektar, poleg tega izpolnjujejo naslednja pravila za oblikovanje v špalir: najvišja višina kolov za špalirno obliko nad zemljo je 1,90 metra; špalir vključuje 4 ravni žic; najvišja žica je na višini najmanj 1,85 metra od tal.

5.2. *Največji donosi*

1. Mirna bela vina

   65 hektolitrov na hektar

2. Mirna rdeča vina

   65 hektolitrov na hektar

3. Bela in rosé peneča vina

   76 hektolitrov na hektar

4. Navedba „gamay“

   72 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

(a) – Vse faze proizvodnje vin, za katera se lahko uporabijo kontrolirane označbe porekla „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ in „Rosé d'Anjou“, potekajo na geografskem območju, ki obsega ozemlje naslednjih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2021:

— departma Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (samo ozemlje pooblaščene občine Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (samo ozemlje pooblaščenih občin Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde in nekdanje občine Thouars), Tourtenay in Val en Vignes (samo ozemlje pooblaščenih občin Bouillé-Saint-Paul, Cersay in Saint-Pierre-à-Champ),

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

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

Zemljevidi geografskega območja so na voljo na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (INAO – Institut national de l'origine et de la qualité).

(b) – Vse faze proizvodnje vin, za katera se lahko uporabi navedba „gamay“, potekajo na geografskem območju, ki obsega ozemlje naslednjih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2021:

— departma Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (samo ozemlje pooblaščenih občin Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde in nekdanje občine Thouars), Val en Vignes (samo ozemlje pooblaščenih občin Bouillé-Saint-Paul, Cersay in Saint-Pierre-à-Champ),

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

Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (samo ozemlje pooblaščenih občin La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine in Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (samo ozemlje pooblaščene občine Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (samo ozemlje pooblaščenih občin Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré in La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (samo ozemlje pooblaščene občine 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 in Varennes-sur-Loire.

Zemljevidi geografskega območja so na voljo na spletišču nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (INAO – Institut national de l'origine et de la qualité).

7. **Sorte vinske trte**

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 povezave**

8.1. *Mirna vina*

Geografsko območje se razprostira na dveh velikih geoloških enotah, kjer vinogradi ležijo predvsem na rečnih bregovih in nekaj planotah: predkambrijska in paleozojska podlaga na zahodu je povezana z armorikanskim gorstvom; staro podlago na vzhodu prekriva mezozojski in kenozojski substrat Pariške kotline. Zaradi te geološke posebnosti se zahodni del geografskega območja, ki je lokalno imenovan Anjou noir (črni Anjou), za katerega so značilni skrilavci, zlasti glinasti, razlikuje od vzhodnega dela geografskega območja, lokalno imenovanega Anjou blanc (beli Anjou), za katerega je značilen kredni apnenec (Saumur).

Geografsko območje, ki je zgodovinsko povezano z nekdanjo pokrajino Anjou, je leta 2021 obsegalo predvsem južno polovico departmaja Maine-et-Loire (68 občin) in severna dela departmajev Deux-Sèvres (11 občin) in Vienne (9 občin). Znamenje obdobja, ko je bila vinska trta zasajena po celem departmaju, pa je nekaj otočkov, ki še vedno ostajajo na severu departmaja Maine-et-Loire.

Na parcelah, razmejenih za trgatev, so tla nastala z različnimi geološkimi formacijami. Čeprav se zelo razlikujejo, so na splošno revna, zaloge vode v njih pa so zmerne. Prav tako imajo dobre toplotne lastnosti.

Geografsko območje ima zmerno oceansko podnebje s precej majhnimi temperaturnimi razlikami, kar je posledica sorazmerne bližine Atlantskega oceana in toplotne regulacije, ki jo zagotavlja Loara s pritoki, ne nazadnje pa tudi zasaditve vinogradov na gričih. Pregovorno milo anžujsko podnebje (douceur angevine) je izrazito zlasti pozimi, med dolgo pomladjo in jeseni, medtem ko je poleti pogosto huda vročina. Pobočja, obrnjena od severozahoda proti jugovzhodu, ščitijo pred zahodnimi vetrovi, ki pogosto prinašajo vlago. Za geografsko območje je zato značilnih malo padavin, saj ga pred oceansko vlago ščiti fen, ki piha z višjih območij občin Choletais in Mauges. Letna količina padavin je 585 milimetrov, na območju Choletais pa skoraj 800 milimetrov.

Vinogradništvo je v pokrajini Anjou neprekinjeno prisotno že od 1. stoletja našega štetja. O uspešni rasti vinske trte na tem območju pričajo verzi pesnika Apolonija iz 6. stoletja: „Nedaleč od Bretanje je mesto na skali, bogato z darovi Cerere in Bakha, ki je ime Andégaves (Angers) dobilo po grškem imenu.“ Čeprav so se anžujski vinogradi razvijali skozi celotni srednji vek, pri čemer so se pod okriljem samostanov vzgajali na bregovih Loare in v okolici mesta Angers, so zasloveli predvsem v 12. in 13. stoletju. Slava kraljestva Henrika II. in Eleonore Akvitanske je „anžujsko vino“ prinesla na najimenitnejše mize.

Pridelava se je od 16. stoletja močno razvijala zaradi prihoda holandskih posrednikov, ki so iskali vina za svojo domovino in kolonije. Nizozemci so pokupili ogromno vina in v 18. stoletju je trgovina tako cvetela, da so reko Layon, ki prečka geografsko območje, zaradi prevoza po njej usposobili za plovbo. Vendar je velik sloves „anžujskih vin“ vzbudil pohlep in uvedeni so bili številni davki (mestna dajatev, dajatev za plovbo po reki, dajatev na prodajo vina, dajatev na uživanje vina, dajatev na prost prehod itd.), kar je imelo škodljive posledice za trgovino. V opustošenjih po vendejski vstaji so bili vinogradi uničeni. Blaginja se je znova začela v 19. stoletju. Leta 1881 so vinogradi pokrivali 45 000 hektarov, od katerih se je leta 1893 po epidemiji trtne uši ohranilo 10 000 hektarov.

„Anjou“ slovi predvsem po proizvodnji belih vin iz sorte chenin B. Vendar so se po epidemiji trtne uši hitro razširili nasadi sorte cabernet franc N in nekoliko pozneje še sorte cabernet-sauvignon N. Vinifikacija je bila na začetku 20. stoletja usmerjena predvsem v proizvodnjo vina rouget, ki je lokalno poimenovanje za lahko vino, ki se pije v kavarnah. To je bil prvi korak v preoblikovanju anžujskih vinogradov. Drugi korak v tem preoblikovanju temelji na izkušnjah, ki so jih proizvajalci pridobili z gojenjem te skupine sort.

8.2. *Mirna vina*

Opazovanje in analiza najboljšega ujemanja med sorto vinske trte in njenimi nasadi, ocena potenciala pridelka in obvladovanje tehnik vinifikacije so prispevali k razvoju proizvodnje rdečih vin od 60. let 20. stoletja.

Mirna vina s kontrolirano označbo porekla „Anjou“ so na voljo kot bela, rosé in rdeča vina.

Bela vina so običajno suha, včasih pa lahko vsebujejo tudi fermentirne sladkorje in se lahko opredelijo kot „polsuha“, „polsladka“ ali „sladka“. Običajno so zelo aromatična, pri čemer se v njih čutijo cvetlične arome (glog, španski bezeg, lipa, sporiš, kamilica itd.) in bolj sadne note (citrusi, slive, hruške, suho sadje itd.). Njihov okus je okrogel in poln s svežim in nežnim pookusom.

Rdeča vina imajo lepo taninsko strukturo. So precej aromatična, pri čemer se v njih čutijo zlasti note rdečega jagodičja. So nekoliko strukturirana, vendar mora prevladovati lahkost. Ta prijetna vina je treba zaužiti v treh letih po trgatvi.

Rdeča vina z navedbo „gamay“ so sveža, živahna in zelo pitna. Razvijejo značilne arome, ki so najpogosteje sadne. Običajno jih uživamo mlada.

Kombinacija severne lege vinogradov, zasajenih v posebni pokrajini, ter milega podnebja, izvirne sestave tal in prsti daje vinom značilni okus, ki se kaže v njihovi svežini.

Različne razmere v vinogradih z raznolikimi tlemi in prstjo so pridelovalcem omogočile, da za vsako sorto vinske trte, ki se je uveljavila, najdejo pogoje, v katerih najbolje uspeva. Vinogradniki lahko z opazovanjem in analizo obnašanja vinskih trt torej ugotovijo, kakšna zasaditev je najprimernejša za zadevni vinograd. Čeprav se glavne lastnosti sorte chenin B na celotnem anžujskem območju izrazijo v suhih belih vinih, pa se tako lahko ta sorta na prisojnih in proti jugu obrnjenih gričih izrazi v kompleksnosti zrelejših vin, kar ob ugodnih podnebnih razmerah pozno jeseni omogoča pridelavo „polsladkih“ ali „sladkih“ vin.

Sorte grolleau N, grolleau gris G ali pineau d'Aunis N so zasajene po peščeno-gruščnatih gričih in terasah ter namenjene proizvodnji sadnih vin rosé, iz sort cabernet franc N in cabernet-sauvignon N, ki imata raje lege s plitvimi ali rjavimi tlemi in urejenim oskrbovanjem z vodo, pa se proizvajajo okrogla in aromatično obstojna vina rosé ali rdeča vina, katerih blaga rustikalnost se omili s krajšim zorenjem, predvidenim v specifikaciji proizvoda.

Sorta gamay N pa najbolje uspeva na tleh, ki so se razvila na predkambrijskih kamninah v osrčju črnega Anjouja, razen vseh leg na območju belega Anjouja, kot je razvidno iz geografske enote, ki je za rdeča vina z navedbo „gamay“ natančneje opredeljena v specifikaciji proizvoda, znotraj geografskega območja.

Znanje in veščine proizvajalcev, pridobljene z izkušnjami več generacij, se kažejo tudi v izbiri tehnik obdelave in zvrščanja sort vinske trte po cilju proizvodnje in letnika. Zaradi pestrosti proizvodnje se lažje osvojijo različni trgi. Vina s kontroliranimi označbami porekla „Anjou“, „Cabernet d'Anjou“ in „Rosé d'Anjou“, ki so na nacionalni ravni cenjena zlasti med prebivalci mesta Angers in njegove okolice ter v francoskih regijah Bretanja in Normandija, pa tudi zunaj nacionalnih meja, pomembno prispevajo k temu, da se pokrajina Val de Loire uvršča na sedmo mesto med francoskimi pokrajinami izvoznicami.

8.3. *Peneča vina*

Proizvodnja penečih vin se opira na preteklo proizvodnjo mirnih belih vin. Proizvajalci so že v 15. stoletju opažali iskrenje v vinu, ki so ga ustekleničili pozimi in v katerem je ob prvih otoplitvah po koncu zime potekalo drugo vrenje, vino pa je vseeno ohranilo aromatično prefinjenost. Znanje o drugem vrenju v steklenici, ki ga sproži fermentirni sladkor delno prevretega grozdnega mošta ali dodajanje vrelnega likerja, je v začetku 19. stoletja pospešilo razvoj proizvodnje penečih vin, ki so bila sprva biser vina, pri čemer so se izkoristile velike kleti, izdolbene v krednem apnencu, v katerih so se lahko vina hranila in zorela pri nizki in stalni temperaturi.

Za peneča vina je značilna nežnost, ki se ne kaže le v izhajanju ogljikovega dioksida, temveč tudi v aromatičnosti vin in njihovi strukturi v ustih.

Proizvodnja penečih vin se umešča v isti okvir. Proizvajalci so ugotovili, da je v vinih, pakiranih in hranjenih v kleti, ob koncu zime potekalo drugo vrenje. Empirično znanje o tem „spontanem drugem vrenju“ jim je najprej omogočilo, da so začeli proizvajati biser vina, zlasti iz sorte chenin B. Ta pozna sorta vinske trte ima lastnosti, svežino in subtilne arome, zaradi katerih je posebej primerna za proizvodnjo penečih vin. Od začetka 19. stoletja so z znanjem o obdelavi z „drugim vrenjem v steklenici“, zlasti na pobudo Jeana-Baptista Ackermana, te sposobnosti izkoriščali za proizvodnjo penečih vin.

Posebno pozornost so namenili trgatvi. S trgatvijo se zagotavljata optimalna zrelost in dobro ravnotežje med sladkorjem in kislinami, kar je nujno za potrebno svežino, dobro sekundarno vrenje in dober potencial za staranje. Podzemne kleti, zlasti v osrčju belega Anjouja, so prav tako dejavnik, ki prispeva k obdelavi teh vin, saj ta za shranjevanje in ravnanje potrebujejo velike prostore z idealno osvetlitvijo, zračno vlago in temperaturo. Ta doslednost in tehnika sta se uporabljali pri rdečih sortah vinske trte, tako da so se peneča vina rosé proizvajala v manjših količinah.

Danes imajo proizvajalci penečih vin zaradi več kot stoletnih izkušenj znanje in veščine, ki jih spretno izražajo v sestavi svojih zvrsti. Najmanj devetmesečno zorenje na drožeh prispeva h kompleksnosti vin.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

*Območje v neposredni bližini*

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo vina, za katero se lahko uporabljata kontrolirani označbi porekla „Cabernet d'Anjou“ in „Rosé d'Anjou“, vinifikacijo, obdelavo in zorenje mirnega vina, za katero se lahko uporablja kontrolirana označba porekla „Anjou“, ter vinifikacijo, obdelavo, zorenje in pakiranje penečega vina, za katero se lahko uporablja kontrolirana označba porekla „Anjou“, obsega ozemlje naslednjih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2021:

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

— departma Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (samo ozemlje pooblaščene občine Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (samo ozemlje pooblaščene občine Anetz) in Vallet,

— departma Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (samo ozemlje pooblaščene občine Saint-Laurent-des-Autels) in Saint-Martin-du-Fouilloux.

*Navedba „gamay" na območju v neposredni bližini*

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri proizvodnji na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo in obdelavo vina, za katero se lahko uporablja navedba „gamay", obsega ozemlje naslednjih občin po uradnem geografskem kodeksu iz leta 2021:

— departma Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon in Tourtenay,

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

— departma Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (samo ozemlje pooblaščene občine Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (samo ozemlje pooblaščene občine Anetz) in Vallet,

— departma Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (samo ozemlje pooblaščene občine Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (samo ozemlje pooblaščene občine 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 in Vaudelnay,

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

*Pakiranje*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Peneča vina se pridelujejo izključno s sekundarnim vrenjem v steklenicah.

Obdobje ležanja v steklenicah na drožeh ne sme biti krajše od devetih mesecev.

Peneča vina se pridelujejo in tržijo v steklenicah, v katerih je potekalo sekundarno vrenje, razen vin, ki se prodajajo v steklenicah s prostornino največ 37,5 centilitra ali najmanj 150 centilitrov.

*Označevanje*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Neobvezne navedbe, katerih uporabo lahko v skladu z določbami Unije urejajo države članice, so na etiketah izpisane s črkami, katerih velikost po višini, širini in debelini ne presega dvakratne velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Ime kontrolirane označbe porekla se lahko dopolni z geografskim imenom „Val de Loire“ v skladu s pravili, določenimi v specifikaciji proizvoda.

Velikost črk v navedbi geografskega imena „Val de Loire“ niti po višini niti po širini ne presega dveh tretjin velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

*Navedba „gamay“*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri vinih, ki ustrezajo posebnim pogojem, ki so za to navedbo določeni v specifikaciji proizvoda, je lahko ime kontrolirane označbe porekla dopolnjeno z navedbo „gamay“.

Navedba „gamay“ je na etiketah obvezno navedena za imenom kontrolirane označbe porekla s črkami enake barve, katerih velikost niti po višini niti po širini ne presega dveh tretjin velikosti črk, uporabljenih za kontrolirano označbo porekla.

Pri vinih, ki ustrezajo posebnim pogojem, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda, je lahko navedba „gamay“ dopolnjena z izrazom „primeur“ (mlado vino) ali „nouveau“ (novo vino).

Na vinih z navedbo izraza „primeur“ (mlado vino) ali „nouveau“ (novo vino) se obvezno navede letnik.

*Mirna bela vina*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Mirna bela vina so v trgovinskih dokumentih, dovoljenjih za promet in označevanju obvezno predstavljena z navedbami „polsuho“, „polsladko“ ali „sladko“, ki ustrezajo vsebnosti fermentirnih sladkorjev (glukoze in fruktoze) v vinu, kot je določena v predpisih Unije. Na etiketah so te navedbe v istem vidnem polju kot ime kontrolirane označbe porekla.

*Manjša geografska enota*

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če gre za kraj, zaveden v katastru, in če je ta kraj naveden na prijavi pridelka. Velikost črk za navedbo imena kraja, zavedenega v katastru, niti po višini niti po širini ne presega polovične velikosti črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

**Povezava na specifikacijo proizvoda**

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