C/2024/2559

15.4.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn, enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/2559)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Anjou”

PDO-FR-A0820-AM04

Datum för meddelandet: 25 januari 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Geografiskt område

Produktspecifikationen har ändrats för att införliva det nya datumet för godkännande av avgränsningen av jordbrukslotter för beteckningen.

Syftet med ändringen är att lägga till det datum då den behöriga nationella myndigheten godkände en ändring av det avgränsade odlingsområdet inom det geografiska produktionsområdet. Avgränsningen av odlingsområdet handlar om att inom det geografiska produktionsområdet fastställa vilka jordbrukslotter som lämpar sig för produktion av vin med den berörda skyddade ursprungsbeteckningen.

Det geografiska området har inte ändrats.

Ändringen berör inte det sammanfattande dokumentet.

2. Beskärningsbestämmelser

Punkt VI.1 b ”Beskärningsbestämmelser” i produktspecifikationen har ändrats för att ändra det högsta antalet fruktbärande grenar för stilla röda viner från tolv till tio och för att ta bort druvsorten sauvignon B från beskärningsbestämmelserna för mousserande viner.

Syftet med denna ändring är att korrigera fel i beskärningsbestämmelserna. Endast en av hänvisningarna till ”tio” hade ändrats. Vad gäller sauvignon B ingår denna druvsort inte i druvblandningen för mousserande viner.

I och med dessa ändringar måste också punkt 4 i det sammanfattande dokumentet ändras.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Anjou

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. Stilla vita viner

KORT BESKRIVNING

Vinerna har följande egenskaper: En lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent. Torra viner har en halt av jäsbart socker efter jäsning på högst 3 gram per liter, eller högst 8 gram per liter när den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger halten jäsbart socker med mer än 2 gram per liter. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent. Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. De stilla vita vinerna är oftast torra. De kan dock i vissa fall ha en viss halt av jäsbart socker och kvalificeras som ”demi-sec”, ”moelleux” eller ”doux” (halvtorrt, halvsött eller sött). Deras aromatiska uttryck är oftast intensivt, med blommiga aromer (hagtorn, syren, lindblom, verbena, kamomill…) och mer fruktiga toner (citrus, plommon, päron, nötter …). Smaken är rund, fyllig och avslutas i friskhet och finess.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent) 9,5

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

2. Stilla röda viner

KORT BESKRIVNING

Vinerna har följande egenskaper: En lägsta naturlig alkoholhalt på 10,5 volymprocent. En halt av jäsbart socker efter jäsning på högst 3 gram per liter. Viner med beteckningen ”gamay” följt av något av uttrycken ”primeur” eller ”nouveau” har en halt av jäsbart socker efter jäsning på högst 2 gram per liter. Den malolaktiska jäsningen för de röda vinerna är helt avslutad. Viner som är klara att släppas ut på marknaden otappade eller som befinner sig i förpackningsskedet ska ha en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent. Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. Varje parti otappat vin som kan omfattas av något av uttrycken ”primeur” eller ”nouveau” ska dock ha en halt flyktiga syror på högst 10,2 milliekvivalenter per liter. De röda vinerna ska åtminstone lagras till den 15 januari året efter skörden. De stilla röda vinerna har en bra tanninstruktur. Deras aromatiska uttryck är ganska intensivt, med toner av främst röda bär. Strukturen finns där men det är lättheten som ska dominera. Det är behagliga, lätta viner som bör drickas inom tre år från skörden. Röda viner med beteckningen ”gamay” är friska, livliga och lätta. De utvecklar karakteristiska aromer, oftast fruktiga. De bör i allmänhet drickas unga.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

3. Mousserande vin

KORT BESKRIVNING

De mousserande vinerna är vita eller roséviner. De basviner som ska användas vid framställning av mousserande vitt vin eller mousserande rosévin har en lägsta naturlig alkoholhalt på 10,5 volymprocent. De basviner som ska användas vid framställning av mousserande vin och som inte har genomgått någon berikning har en lägsta verklig alkoholhalt på 12 volymprocent. Basviner som inte har genomgått någon berikning har efter jäsning en halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på högst 24 gram per liter. Basviner som har genomgått berikning har efter jäsning en halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på högst 5 gram per liter. De basviner som ska användas vid framställning av mousserande vitt vin och mousserande rosévin och som har berikats har en total alkoholhalt på högst 11,6 volymprocent. Efter den andra jäsningen (*prise de mousse*) och innan expeditionslikören tillsätts får den totala alkoholhalten efter berikning inte överstiga 13 volymprocent. Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala svaveldioxidhalten fastställs i unionslagstiftningen. De mousserande vinerna är vita eller roséviner. De kännetecknas av finess, som återfinns inte bara i kolsyran utan även i det aromatiska uttrycket och smakstrukturen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)

— Lägsta totala syrahalt

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

1. Planteringstäthet – avstånd

Odlingsmetoder

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 stockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,5 meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,90 meter.

Skörden från de vinodlingar där avståndet mellan vinstockar i samma rad är minst 0,80 meter men mindre än 0,90 meter och sluttningens lutning överstiger 10 % får omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Skörden från de vinodlingar där planteringstätheten är minst 3 300 vinstockar per hektar men mindre än 4 000 vinstockar per hektar får omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen med förbehåll för att produktspecifikationens bestämmelser om uppbindning och bladverkets höjd följs. I vinodlingarna får avståndet mellan raderna inte överstiga 3 meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 1 meter.

2. Beskärningsbestämmelser

Odlingsmetoder

Vinstockarna beskärs antingen genom långskottsbeskärning, kortskottsbeskärning eller blandad beskärning.

— Stilla vita viner (alla druvsorter), stilla röda viner (cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, pineau d'Aunis N): vinstockarna beskärs med högst tolv skott per stock. Vinstockarna får beskäras med två extra skott per stock under förutsättning att antalet fruktbärande grenar per vinstock det året, under det fenologiska stadiet motsvarande elva eller tolv blad (separata blomskott), inte är fler än tolv.

— Stilla röda viner (grolleau N): vinstockarna beskärs med högst tio skott per stock. Vinstockarna får beskäras med två extra skott per stock under förutsättning att antalet fruktbärande grenar per vinstock detta år, under det fenologiska stadiet motsvarande elva eller tolv blad (separata blomskott), inte är fler än tio.

— Mousserande vitt vin och rosévin (chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'aunis N): vinstockarna beskärs med högst tolv skott per stock.

Vinstockarna får beskäras med fyra extra skott per vinstock under förutsättning att antalet fruktbärande grenar per vinstock det året, under det fenologiska stadiet motsvarande elva eller tolv blad (separata blomskott), inte är fler än tolv.

3. Beskärningsbestämmelser

Odlingsmetoder

Vinstockarna beskärs antingen genom långskottsbeskärning, kortskottsbeskärning eller blandad beskärning.

— Mousserande vitt vin och rosévin (cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B): vinstockarna beskärs med högst fjorton skott per stock.

Vinstockarna får beskäras med fyra extra skott per vinstock under förutsättning att antalet fruktbärande grenar per vinstock detta år, under det fenologiska stadiet motsvarande elva eller tolv blad (separata blomskott), inte är fler än fjorton.

4. Bevattning

Odlingsmetoder

Konstbevattning är inte tillåten.

5. Berikning

Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner.

Vid partiell koncentrering får inte ursprungsvolymen minska med mer än 10 %.

Efter berikning har de stilla vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent.

De basviner som ska användas vid framställning av mousserande vitt vin och mousserande rosévin och som har berikats har en halt av jäsbart socker på ≤ 5 gram/liter och en total alkoholhalt på ≤ 11,6 volymprocent.

6. Användning av ekspån

Specifika oenologiska metoder

All användning av ekspån är förbjuden vid framställning av stilla vita viner.

För röda och mousserande viner är användning av ekspån förbjuden, utom under vinifieringen.

Vid framställning av de basviner som ska användas vid framställning av mousserande roséviner får maceration eller avblödning (*saignée*) användas.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

7. Bladverkets höjd och uppbindning

Odlingsmetoder

Höjden på det uppbundna bladverket ska vara minst 0,6 gånger avståndet mellan raderna. Bladverkets höjd mäts mellan bladverkets nedre gräns (som ska vara minst 0,4 meter över markytan) och den övre gränsen för toppningen (som ska vara minst 0,2 m ovanför spaljéns översta tråd).

Vinodlingar med en planteringstäthet på mindre än 4 000 stockar per hektar men minst 3 300 stockar per hektar ska dessutom uppfylla följande uppbindningsbestämmelser: Uppbindningsstolparnas höjd över marken ska vara minst 1,9 meter. Uppbindningen ska ha 4 trådnivåer. Den översta tråden ska ligga minst 1,85 meter över marken.

5.2. *Högsta avkastning*

1. Stilla vita viner

   65 hektoliter per hektar

2. Stilla röda viner

   65 hektoliter per hektar

3. Mousserande vita viner och roséviner

   76 hektoliter per hektar

4. Viner med beteckningen ”gamay”

   72 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

a) Alla steg i produktionsprocessen för vin som kan omfattas av de kontrollerade ursprungsbeteckningarna ”Anjou”, ”Cabernet d’Anjou” och ”Rosé d’Anjou” ska äga rum i det geografiska område som omfattar följande kommuner, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2021:

— Departementet Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (endast området i den delegerade kommunen Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (endast området i de delegerade kommunerna Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde och i den tidigare kommunen Thouars), Tourtenay och Val en Vignes (endast området i de delegerade kommunerna Bouillé-Saint-Paul, Cersay och Saint-Pierre-à-Champ).

— Departementet 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 (endast området i de delegerade kommunerna Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire och Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Chanzeaux, La Jumellière och 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 (endast området i de delegerade kommunerna Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies och Le Thoureil), Huillé-Lézigné (endast området i den delegerade kommunen Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (endast det område som tidigare utgjorde kommunen Ingrandes), Jarzé Villages (endast området i den delegerade kommunen Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (endast området i de delegerade kommunerna La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine och Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (endast området i den delegerade kommunen Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d’Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré och La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (endast området i den delegerade kommunen 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 och Vaudelnay.

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

Kartor över det geografiska området finns på webbplatsen för *Institut national de l’origine et de la qualité* (INAO).

b) Alla steg i produktionsprocessen för vin som kan omfattas av beteckningen ”gamay” äger rum i det geografiska område som omfattar följande kommuner, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2021:

— Departementet Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (endast området i de delegerade kommunerna Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde och i den tidigare kommunen Thouars) och Val en Vignes (endast området i de delegerade kommunerna Bouillé-Saint-Paul, Cersay och Saint-Pierre-à-Champ).

— Departementet Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (endast området i de delegerade kommunerna Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire och Vauchrétien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Chanzeaux, La Jumellière och Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon och Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (endast området i de delegerade kommunerna Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies och Le Thoureil), Huillé-Lézigné (endast området i den delegerade kommunen Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (endast området i den delegerade kommunen Ingrandes), Jarzé Villages (endast området i den delegerade kommunen Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon,

Mauges-sur-Loire (endast området i de delegerade kommunerna La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine and Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (endast området i den delegerade kommunen Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré och La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (endast området i den delegerade kommunen 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 och Varennes-sur-Loire.

Kartor över det geografiska området finns på INAO:s webbplats.

7. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1. *Stilla viner*

Det geografiska området utbreder sig över två stora geologiska områden, där vingårdarna främst ligger på floddalarnas sluttningar och några platåer: i väster ansluter den prekambriska och paleozoiska sockeln till det armorikanska massivet, i öster täcker det mesozoiska och kenozoiska underlaget i Parisbäckenet den gamla berggrunden. Dessa geologiska särdrag skiljer den västra delen av det geografiska området, som präglas av förekomsten av skiffer och som lokalt kallas "Anjou noir", från den östra delen av det geografiska området, med sin karakteristiska kalktuff (Saumur), som lokalt kallas "Anjou blanc".

Historiskt sett är det geografiska området förknippat med den gamla provinsen Anjou och omfattar år 2021 huvudsakligen den södra delen av departementet Maine-et-Loire (68 kommuner) och de norra utkanterna av departementen Deux-Sèvres (11 kommuner) och Vienne (9 kommuner). I norra delen av departementet Maine-et-Loire finns också några odlingar, som bär vittnesbörd om en tid då vinodlingarna bredde ut sig i hela departementet.

Jordmånen i de odlingsområden som används för skörd av druvor har sitt ursprung i olika geologiska formationer. Även om de är mycket varierande är dessa jordar i allmänhet magra och har en medelstor vattenreserv. De har också god värmehållningsförmåga.

Det geografiska området har ett tempererat kustklimat med ganska låga temperaturskillnader tack vare det förhållandevis korta avståndet till Atlanten i kombination med den värmereglerande inverkan av Loirefloden och dess tillflöden samt vinodlingarnas placering på sluttningarna. Anjoudistriktet har ett erkänt milt klimat under vintern, den långa våren och hösten. Under sommaren är det däremot vanligt med kraftiga värmeböljor. Landskapets relief i nordvästlig/sydöstlig riktning ger skydd för de västliga vindarna, som ofta är mycket fuktiga. Det geografiska området får därför ganska lite nederbörd och skyddas av föhnvinden mot fukten från havet, till följd av de högre bergen i Choletais och Mauges. Årsnederbörden ligger kring 585 millimeter, medan den är nästan 800 millimeter i Choletais.

Vin har odlats kontinuerligt i Anjou sedan första århundradet efter Kristus och frodas i området, vilket beskrivs i några rader i en dikt av Apollonius (500-talet): ”Inte långt från Bretagne ligger en stad på en klippa, rik på Ceres och Bacchus gåvor, som har fått det grekiska namnet Andégave (Angers).” Vinodlingen i Anjou utvecklades under hela medeltiden och spreds via klostren längs Loireflodens tillflöden och runt Angers, och det var framförallt under 600- och 700-talet som dess rykte befästes. Tack vare strålglansen från Henrik den II:s och Eleonora av Akvitaniens hov syntes nu ”vin d’Anjou” vid de finaste borden.

Produktionen utvecklades kraftigt från och med 1500-talet, då holländska mäklare sökte vin att importera till hemlandet och till kolonierna. Holländarna gjorde stora beställningar och handeln blomstrade så kraftigt under 1700-talet att man byggde en kanal av floden Layon, som korsar det geografiska området, för att underlätta transporten. Det goda anseendet hos ”vins d’Anjou” väckte dock stort habegär och flera typer av avgifter infördes (”droit de cloison”, ”de boîte”, ”d’appetissement”, ”de huitième”, ”de passe-debout” m.fl.), som skadade handeln. Skövlingarna under revolten i Vendée ledde till att vinodlingen förstördes, men området återhämtade sig under 1800-talet. År 1881 täckte vinodlingen en areal på 45 000 hektar, varav 10 000 hektar återstod 1893, efter vinlusutbrottet.

Vindistriktet Anjou är kanske mest känt för produktionen av vita viner av druvsorten chenin B. Men också arealen odlingar av druvsorten cabernet franc N och lite senare av druvsorten cabernet-sauvignon N ökade kraftigt efter vinluskrisen. I början av 1900-talet var vinframställningen främst inriktad på produktion av ”rouget”, det lokala namnet på lätta viner som dracks på caféerna, vilket blev det första steget i omställningen av vinodlingen i Anjou. Det andra steget i denna omställning baseras på producenternas erfarenheter av att förvalta dessa olika sorter.

8.2. *Stilla viner*

Observation och analys av den bästa kombinationen av druvsorter och odlingsplatser, bedömning av försäljningsmöjligheterna och kunskaper om vinframställningsteknikerna ledde fram till att produktionen av röda viner började utvecklas från och med 1960-talet.

Stilla viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Anjou” produceras som röda och vita viner och roséviner.

De stilla vita vinerna är oftast torra. De kan dock i vissa fall ha en viss halt av jäsbart socker och kvalificeras som ”demi-sec”, ”moelleux” eller ”doux” (halvtorrt, halvsött eller sött). Deras aromatiska uttryck är oftast intensivt, med blommiga aromer (hagtorn, syren, lindblom, verbena, kamomill…) och mer fruktiga toner (citrus, plommon, päron, nötter …). Smaken är rund, fyllig och avslutas i friskhet och finess.

De röda vinerna har en bra tanninstruktur. Deras aromatiska uttryck är ganska intensivt, med toner av främst röda bär. Strukturen finns där men det är lättheten som ska dominera. Det är behagliga, lätta viner som bör drickas inom tre år från skörden.

Röda viner med beteckningen ”gamay” är friska, livliga och lätta. De utvecklar karakteristiska aromer, oftast fruktiga. De bör i allmänhet drickas unga.

Kombinationen av ett vinodlingsområde i ett nordligt läge och ett särpräglat landskap, milt klimat samt unika geologiska och pedologiska förhållanden ger vinerna en identitet som uttrycker sig i deras friska smak.

De många olika vinodlingslägena med varierande geologiska och pedologiska förutsättningar har gett producenterna möjlighet att hitta bästa möjliga villkor för att låta varje druvsort komma till uttryck. Vinodlarna har genom observation och analys av sina odlingsresultat kunnat avgöra vilka druvsorter som passar bäst på varje plats. I hela Anjoudistriktet råder förhållanden som låter druvsorten chenin B uttrycka sina huvudsakliga egenskaper i de vita vinerna, men på de solbelysta och exponerade sydsluttningarna får den kraft att utrycka sig i ett mer sammansatt och mognare vin, och om hösten bjuder på rätt väder kan den också ge upphov till halvsöta och söta viner.

På kullarnas och högslätternas sand- och grushaltiga jordar växer druvsorterna grolleau N, grolleau gris G och pineau d’aunis N som ger fruktiga roséviner, medan cabernet franc N och cabernet-sauvignon N trivs i grunda eller bruna jordar med en begränsad vattentillförsel där de ger upphov till avrundade roséviner med kvardröjande aromer eller röda viner vars lätta robusthet raffineras genom en kort tids lagring före buteljering som föreskrivs i produktspecifikationen.

Druvsorten gamay N, slutligen, trivs bäst på jordbrukslotter med jordmåner som utvecklats på de prekambriska berggrunderna i hjärtat av ”Anjou noir”, men ingenstans i ”Anjou blanc”, vilket framgår av den geografiska enhet som definieras mer specifikt i produktspecifikationen för de viner som får märkas med beteckningen ”gamay” inom det geografiska området.

Producenternas yrkeskunskaper, som förvärvats genom flera generationers erfarenheter, kommer också till uttryck i de tekniska val de gjort vid vinframställningen och blandningen av druvsorter, beroende på vad de har för mål med produktionen och beroende på årgången. Mångfalden av produkter spelar en viktig roll för erövrandet av olika marknader. Det gäller inte bara på nationell nivå, där vinerna särskilt uppskattas av de som bor i och kring staden Angers och i regionerna Bretagne och Normandie, utan även utanför Frankrikes gränser, där vinerna med de kontrollerade ursprungsbeteckningarna ”Anjou”, ”Cabernet d'Anjou” och ”Rosé d'Anjou” utgör en inte försumbar del av ”Val de Loire” som ligger på sjunde plats bland Frankrikes exportregioner.

8.3. *Mousserande vin*

Produktionen av mousserande viner grundas historiskt sett på produktionen av stilla vita viner. Redan på 1400-talet lade producenterna märke till att vin som buteljerats under vintern och fått en andra jäsning i samband med vårens första värmeperioder blev pärlande samtidigt som det behöll sin aromatiska finess. De pärlande vinerna vidareutvecklades genom att man lärde sig behärska den andra jäsningen på flaska, antingen med hjälp av det jäsbara sockret i den delvis jästa musten, eller genom att tillsätta en tiragelikör. Det ledde i början av 1800-talet till att produktionen av mousserande viner började utvecklas, mycket tack vare tillgången till stora hålrum där man tidigare brutit kalktuff och där vinerna kunde bevaras och lagras vid en låg och jämn temperatur.

De mousserande vinerna kännetecknas av finess, som återfinns inte bara i kolsyran utan även i det aromatiska uttrycket och smakstrukturen.

Produktionen av mousserande viner har samma bakgrund. Producenterna konstaterade att viner som buteljerats och förvarats i vinkällaren kunde börja jäsa igen i slutet av vintern. Genom empiriska försök lärde man sig att hantera denna ”spontana andra jäsning” vilket till en början ledde till produktion av pärlande viner, särskilt med druvsorten chenin B. Det är en sen druvsort med egenskaper och potential till friskhet och subtila aromer som gör den särskilt lämplig för produktion av mousserande viner. Detta utnyttjades i början av 1800-talet genom utvecklandet, bland annat på initiativ av Jean-Baptiste Ackerman, av en ”andra jäsning på flaska” i samband med framställningen av mousserande viner.

Druvskörden ägnas en särskild uppmärksamhet. Vid skörden försäkrar man sig om en optimal mognad och en bra balans mellan socker och syra, vilket krävs såväl för att garantera friskheten som för en bra kolsyreutveckling och en god lagringspotential. En annan gynnsam faktor är förekomsten av stora underjordiska hålrum, särskilt i hjärtat av ”Anjou blanc”, eftersom framställningen av dessa viner kräver stora utrymmen där de kan lagras och hanteras under optimala förhållanden vad gäller ljus, luftfuktighet och temperatur. Dessa stränga regler och tekniska föreskrifter har tillämpats på blå druvsorter, för en begränsad produktion av mousserande kvalitetsroséviner.

Tack vare mer än hundra års erfarenhet har de producenter som framställer mousserande viner en yrkeskunskap som gör att de fullständigt behärskar konsten att komponera sina blandningar. Lagringen på jästfällningen i minst nio månader bidrar till utvecklingen av vinernas komplexitet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Omedelbart närområde

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning och beredning av viner som får omfattas av de kontrollerade ursprungsbeteckningarna ”Cabernet d'Anjou” och ”Rosé d'Anjou”, framställning, beredning och lagring av stilla viner som får omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Anjou”, samt framställning, beredning, lagring och buteljering av mousserande viner som får omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Anjou”, omfattar följande kommuners område, på grundval av 2021 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

— Departementet Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (endast det område som tidigare utgjorde kommunen Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (endast området i den delegerade kommunen Anetz) och Vallet.

— Departementet Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (endast det område som tidigare utgjorde den delegerade kommunen Saint-Laurent-des-Autels) och Saint-Martin-du-Fouilloux.

Omedelbart närområde för beteckningen "gamay"

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning och beredning av viner som kan omfattas av beteckningen "gamay", omfattar följande kommuners område, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2021:

— Departementet Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon och Tourtenay.

— Departementet Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

— Departementet Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (endast det område som tidigare utgjorde kommunen Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (endast området i den delegerade kommunen Anetz) och Vallet.

— Departementet Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (endast området i den delegerade kommunen Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (endast området i den delegerade kommunen 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 och Vaudelnay.

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

Förpackning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

De mousserande vinerna framställs enbart med en andra jäsning på flaska.

Lagringen på jäsningsrester (*sur lies*) på flaska ska vara i minst nio månader.

De mousserande vinerna produceras och säljs i de flaskor som kolsyreutvecklingen har skett i, med undantag för flaskor med en volym på högst 37,5 centiliter eller på mer än 150 centiliter.

Märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Alla valfria uppgifter, vilkas användning enligt unionens regelverk får regleras av medlemsstaterna, ska anges på etiketterna med bokstäver som inte får vara mer än dubbelt så höga, breda eller feta som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med den geografiska beteckningen ”Val de Loire” enligt de regler som fastställs i produktspecifikationen.

De bokstäver som används för den geografiska beteckningen ”Val de Loire” får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Viner med beteckningen ”gamay”

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn får kompletteras med beteckningen ”gamay” på de viner som uppfyller de produktionskrav som fastställs för denna beteckning i produktspecifikationen.

Beteckningen ”gamay” ska obligatoriskt anges på etiketten efter den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn med bokstäver i samma färg som inte är högre eller bredare än två tredjedelar av bokstäverna i den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Beteckningen ”gamay” får kompletteras med något av uttrycken ”primeur” eller ”nouveau” på viner som uppfyller de krav som fastställs i produktspecifikationen för dessa uttryck.

På viner som märkts med något av uttrycken ”primeur” eller ”nouveau” måste även årgången anges.

Stilla vita viner

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Stilla vita viner måste i handelsdokument, förflyttningstillstånd och på etiketter presenteras tillsammans med uppgiften ”demi-sec”, ”moelleux” eller ”doux” beroende på halten jäsbart socker (glukos och fruktos) i vinet, i enlighet med de regler som fastställs i unionslagstiftningen. På etiketterna ska dessa uppgifter anges i samma synfält som namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Mindre geografisk enhet

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt att det rör sig om en registrerad plats och att denna plats nämns i skördedeklarationen. De bokstäver som används för denna registrerade plats får varken på höjden eller på bredden vara mer än hälften så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Länk till produktspecifikationen

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