C/2023/798

9.11.2023

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2023/798)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Saumur»

PDO-FR-A0260-AM02

Data della comunicazione: 5.9.2023

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Zona geografica**

I comuni della zona geografica sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale.

Il perimetro della zona geografica delimitata resta invariato.

Il documento unico è modificato al punto 6.

2. **Superficie parcellare delimitata**

Le date di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione sono state completate. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

3. **Zona di prossimità immediata**

Le date di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione sono state completate. La delimitazione delle parcelle consiste nell'individuare, all'interno della zona geografica di produzione, le parcelle idonee alla produzione della denominazione di origine protetta in esame.

Il documento unico non è interessato da tale modifica.

4. **Distanza tra i ceppi**

La distanza minima tra i ceppi passa da 1 m a 0,90 m.

La modifica ha lo scopo di aumentare la densità d'impianto delle vigne senza modificare la distanza interfilare.

Viene inoltre aggiunta una disposizione particolare per le vigne piantate su parcelle con pendenze superiori al 10 %, per le quali è autorizzata una distanza minima tra i ceppi di 0,80 m. Con tale aggiunta si vuol tener conto del caso specifico delle vigne piantate su parcelle con forti pendenze, per le quali sono necessari adeguamenti specifici in fase d'impianto (impianto parallelo anziché perpendicolare al pendio).

Il documento unico è modificato al punto 5.

5. **Potatura**

Le norme di potatura sono uniformate per tutte le denominazioni presenti nella zona Anjou-Saumur in Val de Loire.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Obiettivo di tale uniformazione è rafforzare le conoscenze degli operatori e migliorare i controlli. Questa modifica offre inoltre ai viticoltori maggior flessibilità nell'adeguarsi al sopraggiungere di gelate, ora sempre più tardive.

Il documento unico è modificato al punto 5.

6. **Pratiche enologiche e trattamenti fisici**

Il divieto di utilizzo del carbone per uso enologico è soppresso per i vini spumanti rosati.

Il divieto di utilizzo di scaglie di legno è soppresso, durante la vinificazione, per i vini spumanti bianchi e rosati.

La modifica consentirà, se necessario, di trattare determinate contaminazioni e di migliorare la struttura dei vini di base destinati a una seconda fermentazione in bottiglia.

Il documento unico è modificato al punto 5.

7. **Misure transitorie**

Le misure transitorie giunte a scadenza sono soppresse.

È aggiunta una misura transitoria a seguito della nuova delimitazione delle parcelle in alcuni comuni.

Tali modifiche non comportano alcuna modifica al documento unico.

8. **Etichettatura**

Le norme di etichettatura sono precisate e uniformate per tutte le denominazioni della zona Anjou-Saumur in Val de Loire. Si tratta di una modifica puramente redazionale.

Il documento unico è modificato al punto 9.

9. **Riferimento alla struttura di controllo**

La formulazione del riferimento alla struttura di controllo è stata rivista per uniformarla ai disciplinari delle altre denominazioni. Si tratta di una modifica puramente redazionale.

Tale modifica non comporta alcuna variazione del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Saumur

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino fermo bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini fermi bianchi sono secchi, spesso di colore giallo chiaro con riflessi tendenti al verde. Delicati, regalano profumi floreali e di frutti bianchi spesso lusinghieri. Si caratterizzano al palato per una piacevole sensazione di freschezza, dovuta a una certa acidità che offre al palato vivacità e gradazione alcolica. In bocca i vini bianchi sprigionano una varietà di aromi fruttati. I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %. Il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) dei vini dopo la fermentazione è: - inferiore o uguale a 3 grammi per litro; - inferiore o uguale a 6 grammi per litro, se il tenore di acidità totale espressa in grammi di acido tartarico per litro non è inferiore di oltre 2 grammi per litro al tenore di zuccheri fermentescibili. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

I vini bianchi sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Gli altri criteri analitici sono conformi alla normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	12,5
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Vino fermo rosato*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Di colore rosa pallido, i vini fermi rosati hanno aromi delicati ed evocano spesso i frutti rossi. Freschi al palato, offrono una persistente sensazione di fruttato. Sono leggeri e armonici. I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10 %. Il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) dei vini dopo la fermentazione è: - inferiore o uguale a 3 grammi per litro; - inferiore o uguale a 6 grammi per litro, se il tenore di acidità totale espressa in grammi di acido tartarico per litro non è inferiore di oltre 2 grammi per litro al tenore di zuccheri fermentescibili. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %. I tenori in acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea, ma ogni partita di vino non confezionato ammissibile a beneficiare della menzione «primeur» o «nouveau» (novello) deve avere un'acidità volatile inferiore o uguale a 10,2 milliequivalenti per litro. Gli altri criteri sono conformi alla normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	10
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Vino fermo rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi sono spesso di color rubino, talvolta con riflessi granato. Freschi e intensi al naso, possono sprigionare aromi fruttati (fragola, lampone, ciliegia, ecc.), accompagnati da note speziate, animali o leggermente affumicate. In bocca regalano molto spesso pronunciate note fruttate e i tannini sono generalmente setosi e morbidi. Piacevoli da giovani, questi vini possono essere invecchiati per alcuni anni per acquisire complessità. I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %. La fermentazione malolattica è portata a compimento per i vini rossi. I vini pronti per essere immessi in commercio sfusi o in fase di confezionamento presentano un contenuto di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro. Il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) dei vini dopo la fermentazione è inferiore o uguale a 3 grammi per litro. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12,5 %. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. I vini rossi sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia. Gli altri criteri sono conformi alla normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini della denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame» sono rossi, ottenuti principalmente dal vitigno Cabernet franc N; presentano un colore generalmente intenso e una maggiore complessità aromatica. Le loro note fruttate evocano frutti rossi molto maturi o anche frutti neri. Sono vini da invecchiamento di grande struttura al palato. I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12 %. La fermentazione malolattica è portata a compimento per i vini rossi. I vini pronti per essere immessi in commercio sfusi o in fase di confezionamento presentano un contenuto di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro. Il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) dei vini dopo la fermentazione è inferiore o uguale a 3 grammi per litro. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea. I vini che possono beneficiare della denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame» sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 1° giugno dell'anno successivo a quello della vendemmia. Gli altri criteri sono conformi alla normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. *Vino spumante di qualità*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini spumanti di qualità sono bianchi o rosati e con lunghi cordoni di abbondanti bollicine. Presentano spesso delicati aromi di frutti, fiori bianchi e pasticceria. La stessa eleganza si ritrova al palato, con una sensazione di freschezza molto gradevole. Per i vini spumanti di qualità di questa denominazione, la caratterizzazione del colore non è rilevante. Le norme per la produzione dei vini spumanti di qualità bianchi o rosati sono identiche e portano a espressioni molto simili. I vini di base destinati all'elaborazione di vini spumanti di qualità presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,5 %. I vini di base destinati all'elaborazione dei vini spumanti di qualità che non hanno subito alcun arricchimento presentano un titolo alcolometrico volumico effettivo massimo del 12 % e un tenore di zuccheri fermentescibili dopo la fermentazione inferiore o uguale a 24 grammi per litro. I vini di base destinati all'elaborazione dei vini spumanti di qualità sottoposti ad arricchimento presentano un tenore di zuccheri fermentescibili dopo la fermentazione inferiore o uguale a 5 grammi per litro. I vini di base destinati all'elaborazione dei vini spumanti di qualità non superano dopo l'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale dell'11,6 %. Dopo l'arricchimento del mosto, dopo la presa di spuma e prima dell'aggiunta dello sciroppo di dosaggio (*liqueur d'expédition*), i vini spumanti di qualità non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 %. Gli altri criteri sono conformi alla normativa vigente.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. ***Pratiche enologiche specifiche***

1. *Densità di impianto - Distanza*

Pratica colturale

La densità minima di impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,5 metri e lo spazio tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,90 metri.

Le parcelle vitate in cui la distanza tra i ceppi dello stesso filare è inferiore a 0,90 metri, ma superiore o pari a 0,80 metri, e con pendenza superiore al 10 % hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata.

Le parcelle di vigne con una densità di impianto inferiore a 4 000 ceppi/ha, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi/ha, beneficiano, per la raccolta, del diritto alla denominazione di origine controllata, fermo restando il rispetto delle disposizioni relative alle norme di palizzamento e di altezza del fogliame previste dal disciplinare. Le vigne non possono presentare una distanza interfilare superiore a 3 metri e una distanza tra i ceppi dello stesso filare inferiore a 1 metro.

Pratica colturale

Per poter beneficiare della denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame», le viti devono avere una densità minima di impianto di 4 500 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,2 metri e lo spazio tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,90 metri. Le parcelle vitate in cui la distanza tra i ceppi dello stesso filare è inferiore a 0,90 metri, ma superiore o pari a 0,80 metri, e con pendenza superiore al 10 % hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata.

2. *Norme in materia di potatura e di palizzamento della vite*

Pratica colturale

Le viti vengono potate con la tecnica della potatura corta, lunga o mista rispettando le regole indicate nel disciplinare che, per ogni vitigno e ogni tipologia di vino, specificano il numero massimo di gemme franche per ceppo.

L'altezza del fogliame palizzato deve essere almeno pari a 0,6 volte la distanza interfilare, sapendo che l'altezza del fogliame palizzato è misurata tra il limite inferiore del fogliame, posto ad almeno 0,40 metri dal suolo, e il limite superiore di cimatura, situato ad almeno 0,20 metri sopra il filo superiore di palizzamento.

Le parcelle di vigne con una densità di impianto inferiore a 4 000 ceppi per ettaro, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi per ettaro, devono inoltre rispettare le seguenti norme di palizzamento: l'altezza minima dei pali fuori terra è di 1,90 metri; il palizzamento è costituito da 4 livelli di fili; l'altezza minima del filo superiore è di 1,85 metri dal suolo.

3. *Irrigazione*

Pratica colturale

È vietata l'irrigazione.

4. *Pratiche enologiche*

Pratica enologica specifica

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'uso del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

Per i vini rossi sono ammesse le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %.

Per i vini che possono beneficiare della denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame» è vietata qualsiasi pratica di arricchimento.

L'uso di scaglie di legno è vietato per:

— i vini fermi bianchi e rosati;

— i vini che possono beneficiare della denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame»;

— i vini fermi rossi e i vini spumanti bianchi e rosati, tranne durante la vinificazione.

I vini di base destinati all'elaborazione dei vini spumanti di qualità rosati possono essere ottenuti per macerazione o per salasso.

Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime* (codice rurale e della pesca marittima).

5.2. ***Rese massime***

1. *Vino fermo bianco*

65 ettolitri per ettaro

2. *Vino fermo rosato*

69 ettolitri per ettaro

3. *Vino fermo rosso*

69 ettolitri per ettaro

4. *Vino spumante di qualità*

76 ettolitri per ettaro

5. ***Denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame»***

56 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Tutte le fasi di produzione hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

Vini fermi bianchi e rosati

Dipartimento delle Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay.

Dipartimento di Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné e Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay

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

Vini rossi fermi

Dipartimento delle Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay.

Dipartimento di Maine-et-Loire: Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux (solo per il territorio del comune delegato di Brézé), Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné e Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saumur, Les Ulmes, Vaudelnay

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

Vini che possono beneficiare della denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame»

Dipartimento di Maine-et-Loire: Brossay, Doué-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Meigné e Les Verchers-sur-Layon), Épieds, Le Puy-Notre-Dame, Les Ulmes, Vaudelnay

Dipartimento di La Vienne: Berrie, Pouançay, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix.

Vini spumanti bianchi e rosati

Dipartimento delle Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo per il territorio del comune delegato di Mauzé-Thouarsais), Tourtenay, Val en Vignes (solo per il territorio dei comuni delegati di Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ)

Dipartimento di Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Brissac Loire Aubance (solo per il territorio del comune delegato di Chemellier), Brossay, Cernusson, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Lys-Haut-Layon, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saumur, Souzay-Champigny, Terranjou (solo per il territorio del comune delegato di Martigné-Briand), Tuffalun (solo per il territorio del comune delegato di Ambillou-Château), Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay

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

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona geografica si colloca all'estremo sud-ovest del bacino parigino dove il substrato mesozoico e cenozoico poggia sul basamento precambriano e paleozoico collegato al massiccio Armoricano. Questa peculiarità geologica differenzia la zona geografica, caratterizzata dalla presenza di gesso tufaceo (Saumur) e localmente nota come «Anjou blanc», dalla regione situata a ovest (Angers), caratterizzata dalla presenza di scisti, soprattutto ardesiaci, e localmente nota come «Anjou noir».

Delimitata a nord dalla Loira, la zona geografica è attraversata da sud a nord dalla valle del Thouet e del suo affluente, la Dive. Questo reticolo idrografico ha plasmato il paesaggio con un susseguirsi di pendii variamente esposti, di altitudine compresa tra 40 e 110 metri.

Il paesaggio è segnato dalla coltivazione della vite, che ha colonizzato le esposizioni favorevoli pur mantenendo, in cima alle colline, formazioni boschive dominate da querce e castagni. Nel cuore delle parcelle di vigne sorge un foro di aerazione per le enormi cavità un tempo utilizzate per estrarre le pietre destinate alla costruzione delle abitazioni, in seguito sfruttate come fungaie e oggi adibite a cantine per l'affinamento e la conservazione dei vini.

Il clima del Saumurois è oceanico ma il massiccio dei Mauges, a ovest della zona geografica, attenua questa caratteristica con un effetto «Föhn». Nella zona riparata dai venti umidi, la pluviometria annua è compresa tra i 550 millimetri e i 600 millimetri, mentre sulle colline dei Mauges supera gli 800 millimetri. Questa differenza di precipitazioni è ancora più marcata durante il ciclo vegetativo della vite, in particolare da giugno fino al periodo della vendemmia. Le temperature medie annue sono relativamente elevate (circa 12 °C). Anche la Loira e i suoi affluenti svolgono un'importante funzione termoregolatrice.

Sotto l'influenza del clima del Saumurois, le formazioni geopedologiche del Turoniano medio e superiore, del Giurassico, del Senoniano e dell'Eocene hanno permesso l'impianto di Chenin B e Cabernet franc N: vitigni essenziali dei vini bianchi, rosati e rossi della regione di Saumur. Situate a un'altitudine di oltre 40 metri, queste formazioni garantiscono un apporto idrico moderato e una vigoria controllata della vite: condizioni che permettono una perfetta maturazione delle uve e l'ottenimento di vini rossi e bianchi dai variegati aromi fruttati.

Il tipo di vitigni, soprattutto Chenin B e Cabernet franc N, e queste condizioni favorevoli dell'ambiente fisico hanno favorito lo sviluppo di pratiche di produzione specifiche. La produzione di questi vini è favorita da suoli poco profondi che si scaldano più rapidamente garantendo un'ottima maturazione fenolica delle uve che permette di ottenere vini aromatici. Nel corso delle generazioni i produttori hanno sviluppato competenze nel controllo delle rese, nella raccolta a maturazione ottimale e nella realizzazione di una potatura adeguata.

Particolare attenzione è rivolta alla vinificazione e all'affinamento dei vini, che avvengono gradualmente in condizioni di luce, umidità dell'aria e temperatura costanti, come quelle che si possono riscontrare nelle cantine sotterranee scavate nel gesso tufaceo, e che consentono di rivelare tutte le qualità organolettiche dei vini bianchi e rossi, in particolare preservandone la complessità aromatica e favorendo nei vini rossi un'espressione tannica morbida e setosa.

La denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame» è stata riconosciuta nel 2007 con una particolare delimitazione delle parcelle e rigide norme di produzione (potatura più corta e diradamento obbligatorio). Il fatto che tutte le parcelle si trovino in collina e presentino suoli argilloso-calcarei garantisce nelle uve una concentrazione ottimale di antociani e di precursori di aromi tale da conferire ai vini un colore intenso, oltre a permettere lo sviluppo di aromi di frutti maturi e persino di frutti neri.

Il naturale tenore zuccherino delle uve destinate alla vinificazione della suddetta denominazione geografica complementare rende superfluo qualsiasi arricchimento. Un periodo di affinamento si rende tuttavia necessario, almeno fino al 1° giugno dell'anno successivo a quello vendemmia, come riportato nel disciplinare, per arrotondare i tannini di questi vini detti di «tuffe» (per via dei terreni tufacei da cui provengono).

Le parcelle destinate alla produzione dei vini rosati si trovano su suoli argilloso-calcarei o di argilla silicea che si scaldano lentamente, perché più profondi di quelli utilizzati per la produzione dei vini fermi rossi, e determinano quindi un minore accumulo di zuccheri, il che contribuisce alla freschezza e alla leggerezza del vino.

8.1. ***Vini spumanti di qualità***

La produzione dei vini spumanti di qualità si colloca nello stesso contesto dei vini fermi rosati, spesso privilegiando suoli argilloso-calcarei o di argilla silicea, più profondi. I produttori hanno osservato che i vini confezionati e conservati in cantina potevano essere oggetto di una nuova fermentazione alla fine dell'inverno. La gestione empirica di questa «seconda fermentazione spontanea» ha inizialmente portato alla produzione di vini «frizzanti», soprattutto ottenuti da Chenin B. Questo vitigno a maturazione tardiva, radicato nelle condizioni ambientali della regione di Saumur, presenta comprovate attitudini alla produzione di vini spumanti freschi caratterizzati da bollicine e da aromi fruttati, floreali e di pasticceria. Queste attitudini sono state sfruttate sin dall'inizio del XIX secolo con la padronanza della «seconda fermentazione in bottiglia» per la produzione dei vini spumanti di qualità.

Particolare attenzione è rivolta alla vendemmia per raggiungere un grado di maturazione ottimale e un buon equilibrio tra acidità e zuccheri, necessario a garantire non solo freschezza, ma anche una buona presa di spuma e un buon potenziale di invecchiamento. Inoltre la presenza di cantine sotterranee, soprattutto nel cuore dell'«Anjou blanc», è un fattore propizio all'elaborazione di questi vini che richiedono ampi spazi di stoccaggio e di movimentazione in condizioni ideali di luce, umidità dell'aria e temperatura. Questo rigore e questo percorso tecnico sono stati applicati ai vitigni a bacca nera per una produzione più riservata dei vini spumanti di qualità rosati.

Forti dell'esperienza acquisita in oltre un secolo, i produttori di vini spumanti di qualità possiedono competenze altissime nella composizione delle loro cuvée. L'affinamento su fecce per almeno 9 mesi contribuisce a sviluppare la complessità dei vini.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Zona di prossimità immediata (1)

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini fermi rosati, per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini fermi bianchi e rossi che possono beneficiare della denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame», e per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

Vini fermi bianchi e rosati

Dipartimento delle Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (solo per il territorio del comune delegato di Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo per il territorio dei comuni delegati di Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e dell'ex comune di Thouars), Val en Vignes (solo per il territorio dei comuni delegati di Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ)

Dipartimento di Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Dipartimento della Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (solo per il territorio dell'ex comune di Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo per il territorio del comune delegato di Anetz), Vallet

Dipartimento di Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Brigné, Concourson-sur-Layon, Montfort e Saint-Georges-sur-Layon), Les Garennes-sur-Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (solo per il territorio del comune delegato di Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo per il territorio dell'ex comune di Ingrandes), Jarzé Villages (solo per il territorio del comune delegato di Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon Mauges-sur-Loire (solo per i territori dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo per il territorio del comune delegato di Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo per i territori dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels, La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Verrie, Verrières-en-Anjou

Zona di prossimità immediata (2)

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione e l'elaborazione dei vini fermi rosati, per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini fermi bianchi e rossi che possono beneficiare della denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame», e per la vinificazione, l'elaborazione, l'affinamento e il confezionamento dei vini spumanti di qualità, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

Vini rossi fermi

Dipartimento delle Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (solo per il territorio del comune delegato di Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo per il territorio dei comuni delegati di Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e dell'ex comune di Thouars), Val en Vignes (solo per il territorio dei comuni delegati di Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ)

Dipartimento di Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Dipartimento della Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (solo per il territorio dell'ex comune di Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo per il territorio del comune delegato di Anetz), Vallet

Zona di prossimità immediata (3)

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

Dipartimento di Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux (solo per il territorio dei comuni delegati di Chacé e Saint-Cyr-en-Bourg), Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Brigné, Concourson-sur-Layon, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (solo per il territorio del comune delegato di Huillé), Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (solo per il territorio dell'ex comune di Ingrandes), Jarzé Villages (solo per il territorio del comune delegato di Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo per il territorio del comune delegato di Fontaine-Milon), Montilliers, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels e La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Verrie, Verrières-en-Anjou

Zona di prossimità immediata (4)

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

Denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame»

Dipartimento delle Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (solo per il territorio del comune delegato di Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo per il territorio dei comuni delegati di Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e dell'ex comune di Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (solo per il territorio dei comuni delegati di Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ);

Dipartimento di Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Dipartimento della Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (solo per il territorio dell'ex comune di Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo per il territorio del comune delegato di Anetz), Vallet

Dipartimento di Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux (solo per il territorio dei comuni delegati di Chacé e Saint-Cyr-en-Bourg), Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Brigné, Concourson-sur-Layon, Forges, Montfort e Saint-Georges-sur-Layon), Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes-sur-Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (solo per il territorio del comune delegato di Huillé), Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (solo per il territorio dell'ex comune di Ingrandes), Jarzé Villages (solo per il territorio del comune delegato di Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo per il territorio del comune delegato di Fontaine-Milon), Montilliers, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels e La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, 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-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Verrie, Verrières-en-Anjou

Dipartimento di La Vienne: Curçay-sur-Dive, Glénouze, Ranton, Ternay.

Zona di prossimità immediata (5)

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:

Vini spumanti di qualità (bianchi e rosati)

Dipartimento delle Deux-Sèvres: Louzy, Plaine-et-Vallées (solo per il territorio del comune delegato di Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Thouars (solo per il territorio del comune delegato di Sainte-Radegonde e dell'ex comune di Thouars)

Dipartimento di Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

Dipartimento della Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (solo per il territorio dell'ex comune di Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo per il territorio del comune delegato di Anetz), Vallet

Dipartimento di Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (solo per il territorio dei comuni delegati di Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital e Vauchrétien), Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Chaudefonds-sur-Layon, Denée, Les Garennes-sur-Loire,

Huillé-Lézigné (solo per il territorio del comune delegato di Huillé), Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (solo per il territorio del comune delegato di Ingrandes), Jarzé Villages (solo per il territorio del comune delegato di Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Mauges-sur-Loire (solo per il territorio dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo per il territorio dei comuni delegati di Fontaine-Milon), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels e La Varenne), La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (solo per il territorio dei comuni delegati di Chavagnes e Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (solo per il territorio dei comuni delegati di Louerre e Noyant-la-Plaine), Turquant, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Verrières-en-Anjou

Confezionamento dei vini spumanti di qualità

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

I vini spumanti di qualità sono ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia. La durata della conservazione in bottiglia su fecce non è inferiore a 9 mesi dalla data di imbottigliamento.

I vini spumanti di qualità sono elaborati e commercializzati nelle bottiglie in cui è stata effettuata la presa di spuma, ad eccezione dei vini venduti in bottiglie di volume inferiore o uguale a 37,5 centilitri o superiore a 150 centilitri.

Etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Le menzioni facoltative il cui utilizzo, in virtù delle disposizioni dell'Unione, può essere regolamentato dagli Stati membri, sono scritte in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, né in spessore, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla denominazione geografica «Val de Loire» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste nel disciplinare per questa denominazione geografica.

Le dimensioni dei caratteri della denominazione geografica «Val de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Denominazione geografica complementare

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Il nome della denominazione di origine controllata «Saumur» può essere seguito dalla denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame» per i vini che soddisfano le condizioni di produzione previste dal disciplinare per questa denominazione geografica complementare.

I vini che beneficiano della denominazione geografica complementare «Puy-Notre-Dame» devono necessariamente essere presentati con l'indicazione dell'annata. L'indicazione dell'annata è riservata al vino ottenuto interamente dalla vendemmia dell'anno in questione.

Menzione «*primeur*» o «*nouveau*»

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

Il nome della denominazione di origine controllata può essere completato con la menzione «*primeur*» o «*nouveau*» per i vini fermi rosati che soddisfano le condizioni specifiche previste dal disciplinare per tale menzione.

I vini che beneficiano di questa menzione devono necessariamente essere presentati con l'indicazione dell'annata.

Unità geografica più piccola

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti di una località accatastata;

— che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Le uve devono provenire interamente dall'unità geografica precisata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f4c206bf-a7d3-491f-a16b-36208e5ff72e