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

(2023/C 34/10)

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

«Rosé d'Anjou»

PDO-FR-A1007-AM02

Data della comunicazione: 11.11.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Codice geografico ufficiale**

I comuni della zona geografica e della zona di prossimità immediata sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale.

Il perimetro della zona geografica delimitata resta invariato.

Il documento unico è modificato ai punti 6 e 9.

2. **Superficie parcellare delimitata**

Si aggiungono le date di approvazione, da parte dell'autorità nazionale competente, di una modifica della superficie parcellare delimitata all'interno della zona geografica di produzione. 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. **Distanza tra i ceppi**

La distanza minima tra i ceppi dello stesso filare 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.

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

4. **Potatura**

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

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

Il documento unico è modificato al punto 5.

5. **Legame**

Il legame è modificato facendo riferimento all'anno 2021 anziché 2018 e adeguando il numero dei comuni a seguito delle fusioni intervenute.

Il documento unico è modificato al punto 8.

6. **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.

Il documento unico non è modificato.

7. **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.

8. **Riferimento alla struttura di controllo**

La formulazione del riferimento alla struttura di controllo è stata rivista per uniformarla ai disciplinari delle altre denominazioni.

Tale modifica, puramente redazionale, non comporta alcuna variazione del documento unico.

9. **Modifiche redazionali**

Sono apportate alcune modifiche redazionali al disciplinare

che non comportano alcuna modifica al documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Rosé d'Anjou

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini rosati fermi aventi le seguenti caratteristiche analitiche:

- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 9,50 %;

- il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio), in seguito alla fermentazione, è superiore o uguale a 7 grammi per litro;

- il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 12 %.

I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa dell'UE, ma ogni partita di vino non confezionato ammissibile a beneficiare della dicitura *«primeur»* o *«nouveau»* (vino novello) deve avere un'acidità volatile inferiore o uguale a 10,2 milliequivalenti per litro.

I vini sono caratterizzati dalla presenza di zuccheri fermentescibili e da una sensazione di dolcezza più o meno marcata. Hanno un'espressione aromatica intensa, in cui ciascuno rivela le specificità dei propri vitigni, ma con un aroma fruttato sempre presente (pesca, fragola, agrumi, ecc.). Al palato esprimono un sapiente equilibrio di freschezza e rotondità, unito a un'intensa persistenza aromatica.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
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 d'impianto - Distanza*

Pratica colturale

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,50 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,90 m. Le parcelle vitate in cui la distanza tra i ceppi dello stesso filare è inferiore a 0,90 m, ma superiore o pari a 0,80 m, e con pendenza superiore al 10 % hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata.

Le parcelle vitate con una densità d'impianto inferiore a 4 000 ceppi/ha, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi/ha, beneficiano, per la vendemmia, 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. In queste parcelle la distanza interfilare non può essere superiore a 3 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 1 m.

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

Pratica colturale

Le viti sono potate con la tecnica della potatura corta, lunga o mista, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo.

Le viti possono essere potate con 2 gemme franche aggiuntive per ceppo a condizione che, nella fase fenologica corrispondente a 11 o 12 foglie (gemme a fiore separate), il numero dei tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, sia inferiore o uguale a 12.

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 m dal suolo, e il limite superiore di cimatura, situato ad almeno 0,20 m 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. *Pratica enologica specifica*

È vietato l'uso di carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

È vietato l'uso di scaglie di legno.

Dopo l'arricchimento, i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12 %.

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*

75 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

Tutte le fasi di produzione dei vini che possono beneficiare delle denominazioni di origine controllata «Rosé d'Anjou» hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro comprende il territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

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

— dipartimento 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 (solo il territorio dei comuni delegati di Les Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire e Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux, La Jumellière e 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 (solo il territorio dei comuni delegati di Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (solo il territorio del comune delegato di Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo il territorio dell'ex comune di Ingrandes), Jarzé Villages (solo il territorio del comune delegato di Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (solo il territorio dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent, 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 il territorio del comune delegato di Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré e La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (solo il territorio del comune delegato di Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay;

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

I documenti cartografici che rappresentano la zona geografica sono consultabili sul sito internet dell'*Institut national de l'origine et de la qualité*.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet franc N

Cabernet Sauvignon N

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

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

1 - *Informazioni sulla zona geografica*

a) - *Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame*

La zona geografica interessa due ampi complessi geologici in cui i vigneti si estendono soprattutto lungo i versanti dei fiumi e su alcuni altipiani: a ovest, il basamento precambriano e paleozoico è collegato al massiccio Armoricano, mentre a est il substrato mesozoico e cenozoico del bacino parigino poggia sul basamento antico. Questa peculiarità geologica distingue la parte occidentale della zona geografica - caratterizzata dalla presenza di scisto, soprattutto ardesia, e localmente nota come «Anjou noir» - da quella orientale, caratterizzata dalla presenza di gesso tufaceo (Saumur) e localmente nota come «Anjou blanc».

Storicamente legata all'antica provincia dell'Anjou, dal 2021 la zona geografica copre essenzialmente la metà meridionale del dipartimento Maine-et-Loire (68 comuni) e i margini settentrionali dei dipartimenti Deux-Sèvres (11 comuni) e Vienne (9 comuni).

Le parcelle delimitate per la vendemmia sono caratterizzate da terreni di diverse formazioni geologiche che, benché molto diversi, sono generalmente poveri e hanno una moderata riserva idrica, oltre ad un buon comportamento termico.

La zona geografica gode di un clima oceanico temperato, con escursioni termiche abbastanza ridotte dovute alla relativa vicinanza dell'oceano Atlantico, alla funzione termoregolatrice della Loira e dei suoi affluenti e alla posizione dei vigneti in collina. La zona è nota per la sua *«douceur angevine»*: espressione che fa riferimento alla mitezza del clima e che trova particolarmente riscontro in inverno, nelle lunghe primavere e in autunno, mentre le estati sono caratterizzate da caldo intenso. I rilievi con orientamento nord-ovest/sud-est svolgono un ruolo protettivo nei confronti dei venti occidentali, spesso carichi di umidità. La zona geografica presenta quindi una bassa pluviometria, influenzata da un effetto «Föhn», ed è al riparo dall'umidità oceanica grazie ai rilievi più alti dello Choletais e dei Mauges. Le precipitazioni annue si aggirano sui 585 mm, mentre nello Choletais arrivano a quasi 800 mm.

b) - *Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame*

La presenza dei vigneti nell'Anjou è ben nota sin dal primo secolo d.C. e, nel tempo, è sempre stata costante. In queste terre la vite prospera, come testimoniano i seguenti versi di una poesia di Apollonio (VI secolo): «Non lontano dalla Bretagna v'è una città appollaiata su una roccia, ricca dei doni di Cerere e Bacco, la cui denominazione di Andégave (Angers) deriva da un nome greco». Se i vigneti angioini si sviluppano durante tutto il Medioevo grazie ai monasteri sorti lungo le rive della Loira e nei dintorni di Angers, è soprattutto dal XII e XIII secolo che questi vigneti vedono crescere la loro notorietà. È grazie all'influenza del regno di Enrico II e di Eleonora d'Aquitania che il *«vin d'Anjou»* raggiunge le tavole più prestigiose.

La produzione si sviluppa fortemente a partire dal XVI secolo, grazie all'arrivo dei mediatori olandesi alla ricerca di vini per il loro paese e per le colonie. Gli Olandesi ne fanno incetta e nel XVIII secolo il commercio è così fiorente che, per favorire i trasporti, il fiume Layon che attraversa la zona geografica viene canalizzato. La grande notorietà dei *vins d'Anjou* finisce per essere motivo di cupidigia, tanto da comportare l'introduzione di numerose tasse che avranno conseguenze nefaste sul commercio (tassa sulla manutenzione delle mura, tassa sul commercio e la navigazione lungo la Loira, diritto di decima, tassa sul vino venduto al dettaglio pari a un ottavo del suo valore, tassa di transito, ecc.). La devastazione delle guerre di Vandea porta i vigneti alla rovina, prima del loro ritorno alla prosperità nel XIX secolo. Nel 1881 la superficie coperta da vigneti è di 45 000 ettari, che si riducono a 10 000 nel 1893, dopo l'invasione della fillossera.

L'«Anjou» deve la sua fama soprattutto alla produzione di vini bianchi ottenuti dal vitigno Chenin B, anche se dopo la crisi della fillossera sono aumentati gli impianti di Cabernet Franc N e, successivamente, di Cabernet Sauvignon N. All'inizio del XX secolo la vinificazione è principalmente orientata all'elaborazione del *«rouget»*, denominazione locale di un vino leggero consumato nei caffè, che segna la prima fase di trasformazione della regione vitivinicola angioina. Oltre ai vitigni Grolleau N e Grolleau gris G, che danno vini *«clairets»* e poco colorati e, in misura accessoria, ai vitigni Gamay N e Pineau d'Aunis N, si assiste allo sviluppo di un'importante produzione di vini rosati emblematici, conosciuti e riconosciuti con le denominazioni di origine controllata «Cabernet d'Anjou» e «Rosé d'Anjou». La seconda fase di trasformazione della regione vitivinicola angioina fa leva sull'esperienza acquisita dai produttori nella gestione di questa gamma varietale. L'osservazione e l'analisi del miglior rapporto tra vitigno e siti d'impianto, la valutazione delle potenzialità del raccolto e la padronanza delle tecniche di vinificazione portano allo sviluppo della produzione di vini rossi sin dagli anni '60.

2- *Informazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti*

I vini rosati sono caratterizzati dalla presenza di zuccheri fermentescibili e da una sensazione di dolcezza più o meno marcata. Hanno un'espressione aromatica intensa, in cui ciascuno rivela le specificità dei propri vitigni, ma con un aroma fruttato sempre presente (pesca, fragola, agrumi, ecc.). Al palato esprimono un sapiente equilibrio di freschezza e rotondità, unito a un'intensa persistenza aromatica.

3 - *Interazioni causali*

La combinazione di vigneti settentrionali, con caratteristiche paesaggistiche particolari, di un clima particolarmente mite e di una geologia e pedologia originale dà luogo a un'identità gustativa che si esprime attraverso la freschezza di questi vini.

La varietà delle condizioni viticole, caratterizzate da dinamiche geopedologiche diverse, ha offerto ai produttori condizioni di espressione ottimali per ciascuna delle varietà che qui si sono imposte. L'osservazione e l'analisi condotte sul comportamento delle viti hanno permesso ai viticoltori di definire il giusto impianto dei vigneti.

Mentre le colline e i pianori sabbio-ghiaiosi destinati alla produzione di vini rosati fruttati sono principalmente occupati dai vitigni Grolleau N, Grolleau gris G o Pineau d'Aunis N, le condizioni offerte da terreni poco profondi o bruni e con apporto idrico regolato, vocati alla produzione di vini rosati rotondi e di buona persistenza aromatica, sono apprezzate dai vitigni Cabernet Franc N e Cabernet Sauvignon N.

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

Zona di prossimità immediata

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 che possono beneficiare della denominazione di origine controllata «Rosé d'Anjou», è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

— dipartimento Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;

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

— dipartimento Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (solo il territorio del comune delegato di Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

il nome della denominazione può essere integrato dalla dicitura *«primeur»* o *«nouveau»* (vino novello) conformemente alle disposizioni del disciplinare.

Tutte le indicazioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, in altezza, larghezza e 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» in base alle norme stabilite dal disciplinare. 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.

È vietato usare il termine «Cabernet» o l'indicazione del vitigno Cabernet Sauvignon N o Cabernet Franc N nella presentazione e nella designazione dei vini.

I vini che beneficiano della dicitura *«primeur»* o *«nouveau»* devono necessariamente presentare l'indicazione dell'annata.

L'etichettatura dei vini può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: che si tratti di una località accatastata; che quest'ultima 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.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8