

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 89/03)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„Anjou”

Numer referencyjny: PDO-FR-A0820-AM02**Data przekazania informacji: 14 listopada 2019****OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY****1. Obszar geograficzny**

Punkt dotyczący obszaru geograficznego otrzymuje następujące brzmienie:

- „a) Wszystkie etapy produkcji (...) odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (»code officiel géographique«) z 2018 r.:
- w departamencie Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (dawne terytoria gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul i Cersay);
 - w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beau-lieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawne terytoria gmin delegowanych Blaison-Gohier i Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnès-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon i Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Ingrandes), Jarzé Villages (dawne terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont i Vihiers), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine i Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (dawne terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, 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 (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand et

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (dawne terytoria gmin delegowanych Ambillou-Château, Louerre i Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevêque;

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

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

- b) Wszystkie etapy produkcji win, dla których można stosować określenie »gamay«, odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (»code officiel géographique«) z 2018 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Val en Vignes (dawne terytoria gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul i Cersay);

- w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawne terytoria gmin delegowanych Blaison-Gohier i Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrézien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Dénezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon i les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Ingrandes), Jarzé Villages (dawne terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont i Vihiers), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine i Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (dawne terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Bouzillé, Champocéaux, Drain, Landemont, Liré, La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, 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 (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand i Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (dawne terytoria gmin delegowanych Ambillou-Château, Louerre i Noyant-la-Plaine), Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Villevêque;

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).”

Zmiana redakcyjna: nowy wykaz jednostek administracyjnych uwzględnia połączenia lub inne zmiany w podziale na strefy administracyjne, które nastąpiły od czasu zatwierdzenia specyfikacji produktu. W celu zwiększenia bezpieczeństwa prawnego opiera się on na obowiązującej wersji oficjalnego kodu geograficznego „code officiel géographique” redagowanego corocznie przez INSEE. Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Ponadto wspomina się o dostępności na stronie internetowej INAO dokumentów kartograficznych przedstawiających obszar geograficzny w celu lepszego poinformowania opinii publicznej.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu dotyczący wyznaczonego obszaru geograficznego.

2. Wyznaczone działki rolne

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu po słowach „5 września 2007 r.” dodaje się słowa „oraz 19 stycznia 2017 r.”.

Zmiana ta ma na celu dodanie daty zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany dotyczącej działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 specyfikacji produktu słowa „4 września 1996 r.” zastępuje się słowami „4 i 5 września 1996 r.”.

Zmiana ta stanowi korektę daty posiedzenia organu krajowego, podczas którego zatwierdzono granice działek wyznaczonych do produkcji.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

W rozdziale I pkt IV ppkt 3 wykaz gmin otrzymuje brzmienie:

- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

W odniesieniu do nazwy „gamay” wykaz gmin otrzymuje brzmienie:

- w departamencie Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay;
- w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Zmiana ta pozwala uwzględnić poszczególne połączenia gmin, które nastąpiły od dnia wydania ostatniej wersji specyfikacji produktu. Granice obszaru bezpośredniego sąsiedztwa pozostają niezmienione.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 9 jednolitego dokumentu dotyczący warunków dodatkowych.

4. Przepisy rolnośrodowiskowe

W rozdziale I pkt VI ppkt 2 dodaje się następujący zapis: „Między rzędami musi znajdować się kontrolowana, dziko rosnąca lub zasiana pokrywa roślinna; w przypadku braku takiej pokrywy roślinnej podmiot gospodarczy przeprowadza prace gruntowe w celu zapewnienia kontroli dziko rosnącej roślinności lub uzasadnia zastosowanie produktów kontroli biologicznej zatwierdzonych przez organy publiczne ds. uprawy winorośli. W przypadku stosowania na działce herbicydów do celów kontroli biologicznej zabrania się stosowania innych herbicydów”.

Zmiana ta jest wynikiem obecnego rozwoju praktyk stosowanych przez podmioty gospodarcze w kierunku agroekologii w całym regionie winiarskim Andegawenii. Odzwierciedla ona rosnące zainteresowanie problematyką ochrony środowiska w procesach technicznych. Zachęcając do stosowania pokrywy roślinnej, mechanicznego odchwaszczania lub stosowania produktów kontroli biologicznej, prowadzi do ograniczenia stosowania herbicydów chemicznych. Tego rodzaju ograniczenie stosowania herbicydów ma zapewnić lepszą ochronę gleb wykorzystywanych do uprawy winorośli i zachowanie ich naturalnych właściwości (żywność, różnorodność biologiczna, oczyszczanie biologiczne), co przyczynia się do poprawy jakości i autentyczności win oraz wzmacnia pojęcie obszaru.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. **Ogłoszenie rozpoczęcia zbiorów (fr. *ban des vendanges*)**

W rozdziale I pkt VII ppkt 1 usuwa się zdanie „Datę rozpoczęcia zbiorów ustala się zgodnie z przepisami art. D. 645-6 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego”.

Ustalanie daty rozpoczęcia zbiorów nie jest już obecnie konieczne, ponieważ podmioty gospodarcze dysponują teraz szerokim wachlarzem narzędzi umożliwiających dokładną ocenę dojrzałości winogron. Każdy podmiot dysponuje szeregiem urządzeń i sprzętem – zarówno indywidualnie, jak i zbiorowo – które umożliwiają dokładne określenie optymalnej daty rozpoczęcia zbiorów na każdej działce w zależności od celów produkcji.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. **Zawartość cukrów**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. c) po sformułowaniu „wina charakteryzują się” dodaje się sformułowanie „po fermentacji”.

Zmiany tej dokonano w celu uniknięcia pomyłki z zawartością cukru przed fermentacją – istotne jest bowiem sprecyzowanie, że zawartość tę należy sprawdzić po fermentacji.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 4 jednolitego dokumentu.

7. **Zmiana praktyk enologicznych**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. d) specyfikacji produktu przed słowami „zabrania się stosowania kawałków drewna” dodaje się słowa „w przypadku win białych i różowych”, a także dodaje się słowa „w przypadku win czerwonych zabrania się stosowania kawałków drewna, z wyjątkiem okresu fermentacji”. Zmiana ta ma na celu zniesienie zakazu stosowania kawałków drewna dębowego podczas fermentacji win czerwonych. W tym zakresie producenci chcą wzmocnić typowe cechy charakterystyczne win objętych nazwą jako produktów o owocowym i przyjemnym smaku, gotowych do spożycia od ich młodego wieku. Wykorzystywane podczas produkcji wina taniny występujące w drewnie umożliwiają najlepsze wyrażanie owocowego aromatu oraz rozwijają strukturę win, nadając im krągły i długotrwały smak, zapewniając jednocześnie stabilność barwy w przypadku starzenia. Wykorzystanie kawałków drewna będzie możliwe wyłącznie w fazie fermentacji, natomiast technika ta pozostaje zabroniona na etapie dojrzewania wina.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 5 jednolitego dokumentu.

8. **Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy**

W rozdziale I pkt IX ppkt 1 lit. e) zdanie: „Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy, jaką dysponuje każdy podmiot gospodarczy, jest równa co najmniej 1,4-krotności średnich zbiorów w gospodarstwie w ostatnich pięciu latach.” otrzymuje brzmienie: „Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy, jaką dysponuje każdy podmiot gospodarczy, jest równa co najmniej 1,4-krotności średniej ilości wina wyprodukowanego w ostatnich pięciu latach”.

W specyfikacji produktu odnieszono się nie do wydajności objętościowej (wyrażonej w hl lub m³), lecz do zbiorów, tj. wielkości plonów podzielonej przez powierzchnię obszaru produkcji (wyrażonej na przykład w hl/ha). Dzięki proponowanej zmianie usuwa się tę niespójność dotyczącą wielkości, nie wprowadzając żadnych zmian pod kątem merytorycznym (minimalna ilość pozostaje na poziomie 1,4-krotności średniej ilości wina wyprodukowanego przez gospodarstwo w poprzednich latach gospodarczych).

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

9. **Obrót winami**

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzania win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Wprowadzono zmiany w opisie związku, aby zaktualizować liczbę odnośnych gmin (np. w przypadku departamentu Maine-et-Loire 70 zamiast 126).

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu.

11. Środek przejściowy

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

W rozdziale I pkt XI dodaje się następujący zapis: „Przepisy dotyczące obowiązku występowania kontrolowanej, dziko rosnącej lub zasianej pokrywy roślinnej między rzędami lub, w przypadku braku takiej pokrywy roślinnej, obowiązku przeprowadzenia przez podmiot gospodarczy prac gruntowych bądź stosowania produktów kontroli biologicznej w celu zapewnienia kontroli dziko rosnącej roślinności nie mają zastosowania do obsadzonych winoroślą działek istniejących na dzień zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu i w przypadku których odstęp między rzędami nie przekracza 1,7 metra”.

Środek przejściowy umożliwi niekaranie istniejących winnic, których obecny sposób prowadzenia nie jest dostosowany do przepisów rolnośrodowiskowych. W winnicach o dużej gęstości obsady, charakteryzujących się odstępem między rzędami nieprzekraczającym 1,7 metra, utrzymywanie stałego trawiastego podłoża lub przeprowadzanie prac gruntowych może bowiem stwarzać problemy techniczne (mechanizacja, urządzenia, narzędzia). W przypadku niskopiennych winorośli trawiaste podłoże zwiększa również ryzyko wiosennych przymrozków. Ponadto obecność pokrywy roślinnej stwarza tym większą konkurencję w zakresie dostarczania winoroślom wody, im większa jest gęstość nasadzeń. Natomiast w przypadku winorośli zasadzonych po zatwierdzeniu specyfikacji produktu konieczne będzie świadome stosowanie wprowadzonych przepisów rolnośrodowiskowych, niezależnie od gęstości obsady i odstępu między rzędami.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

12. Prowadzenie rejestrów

W rozdziale II pkt II ppkt 3 słowo „potencjalna” zastępuje się słowem „naturalna”.

Zgodnie ze sposobem redagowania stosowanym we wszystkich specyfikacjach produktu z obszaru Anjou Saumur sformułowanie „naturalna objętościowa zawartość alkoholu” zastępuje wyrażenia „potencjalna zawartość” lub „zawartość”. Zmiany te poprawiają czytelność tych specyfikacji produktu. Celem harmonizacji przepisów dotyczących prowadzenia rejestrów jest ułatwienie sporządzania planu inspekcji i kontroli tych rejestrów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

13. Główne punkty podlegające kontroli

Zmieniono rozdział III w celu uspoźnienia treści głównych punktów podlegających kontroli w specyfikacjach produktu z obszaru Anjou Saumur.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Anjou

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

białe wina niemusujące

Wina te charakteryzują się:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 11 %,
- zawartością cukrów fermentacyjnych po fermentacji nieprzekraczającą 3 g/l, która może osiągać wartość maksymalną równą 8 g/l, jeżeli kwasowość miareczkowa wyrażona w gramach kwasu winowego na litr jest mniejsza maksymalnie o 2 g/l od zawartości cukrów fermentacyjnych.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina białe niemusujące są zazwyczaj wytrawne, lecz czasami mogą zawierać cukry fermentacyjne i kwalifikować się jako „półwytrawne”, „półsłodkie” lub „słodkie”. Ich właściwości aromatyczne są przeważnie intensywne, z wyczuwalnymi aromatami kwiatowymi (głóg, lilak, lipa, werbena, rumianek itd.) oraz nutami owocowymi (owoce cytrusowe, śliwka, gruszka, suszone owoce itd.). W smaku są okrągłe, pełne, o świeżym i subtelnym finiszu.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	9,5
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Czerwone wina niemusujące

Wina te charakteryzują się:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 10,5 %,
- zawartością cukrów fermentacyjnych po fermentacji 3 g/l lub mniej,
- w przypadku win oznaczonych określeniem „gamay” uzupełnionym określeniem „primeur” lub „nouveau” – zawartością cukrów fermentacyjnych po fermentacji nieprzekraczającą 2 g/l.

W przypadku win czerwonych fermentacja jabłkowo-mlekowa musi zostać zakończona. W winach czerwonych gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu zawartość kwasu jabłkowego nie przekracza 0,4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 12,5 %.

Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych, ale kwasowość lotna każdej partii wina niepakowanego, które może być opatrzone określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode), nie przekracza 10,2 miliekwiwalentu na litr.

Wina czerwone dojrzewają co najmniej do 15 stycznia roku następującego po roku zbiorów.

Czerwone wina niemusujące charakteryzują się dobrą strukturą taniczną. Aromat tych win jest dość intensywny i przywodzi na myśl głównie nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Wyczuwalna jest dobra struktura wina, jednak nie może ona dominować jego lekkiego charakteru. Są to wina zdadne do spożycia w okresie trzech lat od zbiorów.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina musujące

Wina musujące dzielą się na wina białe i różowe.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych przeznaczonych do produkcji białych i różowych win musujących wynosi co najmniej 10,5 %.

W przypadku win bazowych przeznaczonych do produkcji win musujących niepoddanych wzbogacaniu maksymalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 %.

W przypadku win bazowych niepoddanych wzbogacaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji nie przekracza 24 gramów na litr po fermentacji.

W przypadku win bazowych poddanych wzbogacaniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji nie przekracza 5 gramów na litr po fermentacji.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach bazowych przeznaczonych do produkcji białych i różowych win musujących i poddanych wzbogaceniu nie przekracza 11,6 %.

Po drugiej fermentacji i przed dodaniem *expedition liqueur* całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 13 %.

Kwasowość lotna, kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Wina musujące dzielą się na wina białe i różowe. Wina te charakteryzują się subtelnym charakterem, który objawia się nie tylko poprzez ulatujące bąbelki, lecz również poprzez ich aromat i strukturę.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki winiarskie

a. Podstawowe praktyki enologiczne

Gęstość obsady – odstęp

Praktyki uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr. Zbiory z działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin na hektar, ale nie mniej niż 3 300 roślin na hektar, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami dotyczącymi zasad odnoszących się do palikowania i wysokości ulistnienia określonymi w specyfikacji produktu. Odstęp między rzędami winorośli na tych obsadzonych winoroślą działkach nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

Zasady cięcia i palikowania winorośli

Praktyki uprawy

Winorośl przycina się najpóźniej w dniu 30 kwietnia, stosując cięcie mieszane, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu, w których przewidziano maksymalną liczbę oczek na roślinę oraz maksymalną liczbę oczek na długą łozę dla poszczególnych odmian winorośli.

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstepu między rzędami, przy czym wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu mierzy się między dolną granicą ulistnienia ustaloną na co najmniej 0,40 metra nad powierzchnią ziemi a górną granicą cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rognafe*) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji.

W przypadku działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin na hektar, ale nie mniej niż 3 300 roślin na hektar, obowiązują ponadto następujące zasady dotyczące palikowania: minimalna wysokość słupków do palikowania nad powierzchnią ziemi wynosi 1,90 metra; konstrukcja składa się z 4 poziomów drutów; minimalna wysokość górnego drutu wynosi 1,85 metra nad powierzchnią ziemi.

Nawadnianie

Praktyki uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie substryktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.

Po wzbogacaniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu win białych niemusujących nie przekracza 12,5 %.

W winach bazowych przeznaczonych do produkcji białych i różowych win musujących i poddanych wzbogaceniu zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi ≤ 5 g/l, a całkowita objętościowa zawartość alkoholu $\leq 11,6$ %.

Stosowanie wiórów drzewnych

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win białych i różowych zabronione jest stosowanie wiórów drzewnych.

W przypadku win czerwonych zabrania się stosowania kawałków drewna poza okresem fermentacji.

Wina bazowe przeznaczone do produkcji różowych win musujących mogą wytwarzać poprzez macerację lub ściąganie soku (fr. *saignée*).

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszkach stosowanych w preparatach.

b. *Maksymalne zbiory*

Białe wina niemusujące

65 hektolitrów z hektara

Czerwone wina niemusujące

65 hektolitrów z hektara

Białe i różowe wina musujące

76 hektolitrów z hektara

Wina z określeniem „gamay”

72 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

a) Wszystkie etapy produkcji win, które mogą być objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou”, odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

— w departamencie Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Oiron, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Tourtenay, Val en Vignes (dawne terytoria gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul i Cersay);

— w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beau-lieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawne terytoria gmin delegowanych Blaison-Gohier i Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brézé, Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrétil), Brossay, Cernusson, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon i Les Verchers-sur-Layon), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Ingrandes), Jarzé Villages (dawne terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont i Vihiers), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine i Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (dawne terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, Rou-Marson,

Saint-Cyr-en-Bourg, 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 (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand et Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (dawne terytoria gmin delegowanych Ambillou-Château, Louerre i Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Villevêque;

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

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

- b) Wszystkie etapy produkcji win, dla których można stosować określenie „gamay”, odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Argenton-l'Église, Bouillé-Loretz, Brion-près-Thouet, Louzy, Mauzé-Thouarsais, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars, Val en Vignes (dawne terytoria gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul i Cersay);

- w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon i Thouarcé), Blaison-Saint-Sulpice (dawne terytoria gmin delegowanych Blaison-Gohier i Saint-Sulpice), Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (dawne terytoria gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrézien), Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cléré-sur-Layon, Dénéé, Dénézé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Brigné, Concours-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon i les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Juigné-sur-Loire i Saint-Jean-des-Mauvrets), Gennes-Val-de-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé, Ingrandes-Le Fresne sur Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Ingrandes), Jarzé Villages (dawne terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Cerqueux-sous-Passavant, La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné, Trémont i Vihiers), Mauges-sur-Loire (dawne terytoria gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine i Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (dawne terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (dawne terytoria gmin delegowanych Bouzillé, Champocéaux, Drain, Landemont, Liré, La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, 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 (dawne terytoria gmin delegowanych Chavagnes, Martigné-Briand i Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun (dawne terytoria gmin delegowanych Ambillou-Château, Louerre i Noyant-la-Plaine), Val-du-Layon (dawne terytoria gmin delegowanych Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay), Varennes-sur-Loire, Villevêque;

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

7. Główne odmiany winorośli

gamay N

chenin B

grolleau gris G

grolleau N

cabernet franc N

cabernet-sauvignon N

pineau d'Aunis N

8. Opis związku lub związków

1. Informacje na temat obszaru geograficznego

Wina niemusujące

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny obejmuje dwa rozległe tereny geologiczne, na których winorośl rośnie głównie na obszarach dorzeczy rzek i kilku płaskowyżach: na zachodzie podłoże prekambryjskie i paleozoiczne łączy się z Masywem Armorykańskim; na wschodzie podbudowa mezozoiczna i kenozoiczna Basenu Paryskiego pokrywa dawne podłoże. Powyższa właściwość geologiczna odróżnia część zachodnią obszaru geograficznego, charakteryzującą się występowaniem łupków, zwłaszcza dachówkowych, nazywaną lokalnie „Andegawenią czarną”, od części wschodniej obszaru geograficznego, wyróżniającej się występowaniem kredy tufowej (fr. *craie tuffeau*) (Saumur), nazywanej lokalnie „Andegawenią białą”.

Obszar geograficzny, związany historycznie z dawną prowincją Andegawenii, w 2018 r. obejmował głównie południową część departamentu Maine-et-Loire (70 gmin), a także północne obrzeża departamentów Deux-Sèvres (14 gmin) i Vienne (9 gmin). Na północy departamentu Maine-et-Loire zachowało się kilka winnic – pozostałość z czasów, kiedy winorośl uprawiano w całym departamencie.

Na działkach wyznaczonych do zbioru winogron występują gleby powstałe z różnych formacji geologicznych. Gleby te – chociaż bardzo zróżnicowane – są na ogół ubogie i zawierają umiarkowane rezerwy wodne. Charakteryzują się również dobrymi właściwościami termicznymi.

Na obszarze geograficznym panuje umiarkowany klimat oceaniczny charakteryzujący się dość niewielkimi wahaniami temperatury, biorąc pod uwagę z jednej strony stosunkową bliskość Oceanu Atlantyckiego, a z drugiej strony rolę regulatora termicznego, jaką pełnią Loara i jej dopływy, jak również sadzenie winorośli na zboczach wzgórz. Łagodność klimatu regionu obrazuje określenie „andegaweńska łagodność” (fr. *douceur angevine*) znajdujące odzwierciedlenie zwłaszcza w okresach zimowych, długich okresach wiosennych oraz jesiennych. Latem natomiast często występują upały. Północno-zachodnie / południowo-wschodnie wzniesienia chronią obszar przed nierzadko wilgotnymi wiatrami z zachodu. Obszar geograficzny jest zatem terenem, na którym występują niewielkie opady deszczu i na który korzystny wpływ wywiera fen, chronionym przed wilgocią oceaniczną dzięki wyższemu położeniu Choletais i Mauges. Roczna suma opadów wynosi 585 milimetrów, natomiast w Choletais blisko 800 milimetrów.

b) Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem

Uznaje się, że winnica andegaweńska istnieje nieprzerwanie od I wieku naszej ery. W regionie tym winorośl rozwija się bardzo dobrze, o czym świadczy tych kilka wiersów wiersza Apoloniusza (VI wiek): „Niedaleko Bretanii leży miasto zbudowane na skale, obfitujące w bogactwa Ceres i Bachusa, które z języka greckiego wzięło swą nazwę Andégave (Angers)”. Chociaż w regionie Andegawenii uprawa winorośli rozwijała się w całym okresie średniowiecza, klasztorne winnice na brzegach Loary i wokół Angers zaczęły zyskiwać renomę zwłaszcza w wiekach XII i XIII. Dzięki wpływom królestwa Henryka II i Eleonory Akwitańskiej „wino z Andegawenii” dotarło do najzamożniejszych odbiorców.

Produkcja wina zaczęła znacznie się rozwijać w XVI wieku dzięki przybyciu na te tereny holenderskich kupców poszukujących wina, które mogliby zabrać do kraju i swoich kolonii. Holendrzy zaopatrywali się w wina produkowane w regionie na szeroką skalę i w XVIII wieku handel rozwijał się tak dobrze, że w celu usprawnienia transportu rzeka Layon, przecinająca obszar geograficzny, została skanalizowana. Cieszące się znaczną renomą „wina z Andegawenii” były jednak także łakomym kąskiem dla władz podatkowych, które wprowadziły liczne podatki (opłata za utrzymanie murów miasta (fr. *droit de cloison*), podatek od skrzynki, podatek od sprzedaży detalicznej wina (fr. *droit d'appetissement*), podatek w wysokości jednej ósmej ceny, opłata za przewóz itd.) mające negatywny wpływ na handel winami. Wojny wandejskie doprowadziły do całkowitego spustoszenia winnicy. Jej rozkwit nastąpił ponownie w XIX wieku. W 1881 r. winnica zajmowała powierzchnię 45 000 hektarów, z czego 10 000 hektarów przetrwało do 1893 r., po inwazji filoksera.

Andegawenia zawdzięcza swoją sławę głównie produkcji win białych wytwarzanych z odmiany winorośli chenin B. Po kryzysie wywołanym przez filokserę nastąpił jednak szybszy rozwój winnic, w których uprawiano odmianę cabernet franc N, oraz – nieco później – winnic obsadzonych odmianą cabernet-sauvignon N. Na początku XX wieku produkcja wina ukierunkowana była głównie na wytwarzanie lekkiego wina serwowanego w kawiarniach, nazywanego lokalnie „rouget”, co stanowiło pierwszy etap przemiany winnic andegaweńskich. Winnice te, związane z odmianami grolleau N i grolleau gris G, z których powstają słabo zabarwione wina „clairet”, oraz dodatkowo z odmianami gamay N i pineau d'Aunis N, przyczyniają się do znacznego rozwoju produkcji słynnych win różowych stanowiących symbol przedmiotowego obszaru, objętych kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Cabernet d'Anjou” i „Rosé d'Anjou”. Drugi etap tej przemiany opierał się na zdobytym przez producentów doświadczeniu w zakresie prowadzenia winnicy. Obserwacja i analiza najlepszego dostosowania miejsca uprawy danej odmiany winorośli do właściwości tej odmiany, ocena potencjału zbiorów i opanowanie technik produkcji wina doprowadziły do rozwoju produkcji win czerwonych na początku lat 60. XX wieku.

2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktów

Wina niemusujące

Produkowane wina niemusujące objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou” dzielą się na wina białe, różowe i czerwone.

Wina białe są zazwyczaj wytrawne, lecz czasami mogą zawierać cukry fermentacyjne i kwalifikować się jako „półwytrawne”, „półsłodkie” lub „słodkie”. Ich właściwości aromatyczne są przeważnie intensywne, z wyczuwalnymi aromatami kwiatowymi (głóg, lilak, lipa, werbena, rumianek itd.) oraz nutami owocowymi (owoce cytrusowe, śliwka, gruszka, suszone owoce itd.). W smaku są one okrągłe, pełne, o świeżym i subtelnym finiszu.

Wina różowe objęte kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Cabernet d'Anjou” i „Rosé d'Anjou” zawierają cukry fermentacyjne i charakteryzują się różnym poziomem słodkości. Aromat win jest intensywny i odzwierciedla specyfikę poszczególnych odmian, z których wyprodukowano dane wino. Podstawowy aromat stanowią jednak owoce (brzoskwinia, truskawka, cytrusy itp.). W smaku odnaleźć można odpowiednią równowagę między świeżością a krągłością. Ich aromat jest bardzo trwały, w szczególności w przypadku win różowych objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Cabernet d'Anjou”.

Wina czerwone charakteryzują się dobrą strukturą taniczną. Aromat tych win jest dość intensywny i przywodzi na myśl głównie nuty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki). Wyczuwalna jest dobra struktura wina, jednak nie może ona dominować jego lekkiego charakteru. Są to wina zdadne do spożycia w okresie trzech lat od zbiorów.

Wina czerwone oznaczone określeniem „gamay” są świeże, intensywne i apetyczne. Rozwijają charakterystyczne aromaty, przeważnie owocowe. Zazwyczaj najlepiej smakują jako wina młode.

3. Związki przyczynowe

Wina niemusujące

Niepowtarzalny smak wina o wyczuwalnej świeżości wynika z połączenia północnego położenia winnicy charakteryzującej się szczególnym krajobrazem z łagodnym klimatem oraz wyjątkowymi cechami geologicznymi i pedologicznymi obszaru.

Różnorodność warunków uprawy, a w szczególności różnorodność warunków geologicznych i pedologicznych, umożliwiła producentom zapewnienie każdej zdomowionej odmianie winorośli optymalnych warunków wzrostu. Obserwacja i analiza zachowania winorośli prowadzone przez producentów wina umożliwiają im zatem wyznaczenie odpowiedniego miejsca zasadzenia winorośli. O ile cały andegaweński region winiarski umożliwia odmianie winorośli chenin B rozwinięcie swoich głównych właściwości w wytrawnych winach białych, o tyle nasłonecznione zbocza o południowej ekspozycji sprawiają, że dojrzałe wina wytworzone z tej odmiany charakteryzują się jeszcze bardziej złożonym charakterem; pod warunkiem wystąpienia korzystnych warunków w okresie jesiennym z odmiany tej można również produkować wina „półsłodkie” lub „słodkie”.

Podobnie o ile odmiany winorośli grolleau N, grolleau gris G lub pineau d'Aunis N, które wykorzystuje się do produkcji owocowych win różowych, uprawia się na piaszczysto-kamienistych wzgórzach i uskokach, o tyle odmiany winorośli cabernet franc N i cabernet-sauvignon N wykorzystywane do produkcji krągłych win różowych o dużej trwałości aromatycznej lub do produkcji win czerwonych, których lekko rustykalny charakter wydobywa się dzięki krótkiemu okresowi dojrzewania przewidzianemu w specyfikacji produktu, najlepiej rosną w miejscach, w których występują gleby płytkie lub brunatne, o uregulowanym dopływie wody.

Z kolei odmianę winorośli gamay N uprawia się głównie na działkach, na których występują gleby powstałe na prekambryjskich skałach w centrum tzw. Andegawenii czarnej, z wyłączeniem wszystkich działek wchodzących w skład tzw. Andegawenii białej, o czym świadczy opis jednostki geograficznej szczegółowo określonej w specyfikacji produktu w odniesieniu do win czerwonych oznaczonych określeniem „gamay” w obrębie obszaru geograficznego.

Umiejętności praktyczne producentów nabyte dzięki wielopokoleniowemu doświadczeniu przejawiają się również w doborze metod produkcji oraz w selekcji odmian winorośli w zależności od przeznaczenia produkcji i rocznika. Zróżnicowany charakter produkcji stanowi zaletę przy zdobywaniu poszczególnych rynków. Wina objęte kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Anjou”, „Cabernet d’Anjou” i „Rosé d’Anjou” są szczególnie doceniane nie tylko na poziomie krajowym, przez mieszkańców miasta Angers i jego okolic lub mieszkańców Bretanii i Normandii, lecz również poza granicami kraju, co istotnie przyczyniło się do zajęcia przez Dolinę Loary siódme miejsce na liście regionów eksportujących największe ilości wina we Francji.

Wino musujące

Produkcja win musujących wywodzi się z dużo dawniejszej produkcji białych win niemusujących. W XV wieku producenci zauważyli, że wino zabutelkowane zimą, które następnie przejdzie drugą fermentację w okresie ocieplenia, łagodnie musuje, zachowując jednocześnie subtelne walory aromatyczne. Pierwotnie produkowano wina półmusujące, lecz opanowanie drugiej fermentacji w butelce, którą przeprowadza się dzięki cukrom fermentacyjnym zawartym w częściowo sfermentowanym moszczu albo poprzez dodanie *liqueur de tirage*, przyczyniło się na początku XIX wieku do rozwoju produkcji win musujących, w której wykorzystywano występujące wówczas przestronne piwnice wydrążone w kredzie tufowej w celu przechowywania wina i poddawania go dojrzewaniu w stałej, niskiej temperaturze.

Wina musujące charakteryzują się subtelnym charakterem, który objawia się nie tylko poprzez ulatujące bąbelki, lecz również poprzez ich aromat i strukturę.

Produkcja win musujących wpisuje się w ten sam kontekst. Producenci doszli do wniosku, że pod koniec zimy zabutelkowane wina przechowywane w piwnicach można poddawać drugiej fermentacji. Opanowanie zjawiska „samoistnej drugiej fermentacji” doprowadziło najpierw do produkcji win „półmusujących”, w szczególności z odmiany winorośli chenin B. Ta późna odmiana o wykwintnych właściwościach cechuje się delikatną świeżością i subtelnym aromatem, co sprawia, że szczególnie dobrze nadaje się do produkcji win musujących. Właściwości tej odmiany, dzięki którym jest ona odpowiednia do produkcji win musujących, rozwinęto w XIX wieku, w szczególności pod wpływem Jean-Baptiste Ackermana, poprzez opanowanie metody produkcji polegającej na drugiej fermentacji w butelce, celem uzyskania win musujących.

Szczególną uwagę zwracano na zbiory. Zbiory miały zapewnić optymalną dojrzałość winogron i doskonały balans między słodkością a kwasowością, niezbędny zarówno do nadania wina świeżości, jak i do prawidłowego przeprowadzenia procesu drugiej fermentacji oraz do zapewnienia wina zdatności do dojrzewania. Ponadto występowanie podziemnych piwnic, w szczególności w centralnej części Andegawenii białej, było wówczas czynnikiem sprzyjającym produkcji tego rodzaju win, do której niezbędne są obszerne pomieszczenia na potrzeby przechowywania wina i manipulowania nim w warunkach zapewniających idealne oświetlenie, wilgotność powietrza i temperaturę. Takie rygorystyczne zasady i taką metodę produkcji stosowano w przypadku czarnych odmian winorośli na potrzeby bardziej specjalistycznej produkcji różowych win musujących.

Bogatsi o ponad stuletnie doświadczenie, dzisiejsi producenci win musujących doskonale opanowali umiejętności komponowania swoich *cuvées*. Dojrzewanie na osadzie przez okres nie krótszy niż 9 miesięcy przyczynia się do rozwinięcia złożonego charakteru win.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2018 r. bezpośredni obszar sąsiedztwa określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i wytwarzania win, które potencjalnie mogą zostać objęte kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Cabernet d’Anjou” i „Rosé d’Anjou”, fermentacji, wytwarzania i dojrzewania win niemusujących, które potencjalnie mogą zostać objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Anjou”, obejmuje terytorium następujących gmin:

- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Orée d’Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa – określenie „gamay”

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji i produkcji win, dla których można stosować określenie „gamay”, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2018 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (dawne terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brézé, Brossay, Chacé, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Meigné), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (dawne terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay;
- w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina musujące wytwarza się wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w butelce.

Czas dojrzewania w butelce na osadzie wynosi co najmniej 9 miesięcy.

Wina musujące produkuje się i wprowadza na rynek w butelkach, wewnątrz których przeprowadzono proces fermentacji, z wyjątkiem win sprzedawanych w butelkach o pojemności nieprzekraczającej 37,5 centylitra lub przekraczającej 150 centylitrów.

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Określenia fakultatywne, których stosowanie, zgodnie z przepisami wspólnotowymi, mogą regulować państwa członkowskie, zapisuje się czcionką o wymiarach (wysokość, szerokość i grubość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu.

Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Określenie „gamay”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia uzupełnia się określeniem „gamay” w przypadku win, które spełniają szczególne warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Określenie „gamay” należy umieścić na etykiecie po kontrolowanej nazwie pochodzenia, zapisując je czcionką w takim samym kolorze co czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia, i o wielkości – zarówno wysokości, jak i szerokości – nieprzekraczającej dwóch trzecich wielkości czcionki, którą zapisano wspomnianą nazwę.

Wspomniane określenie „gamay” można uzupełnić określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode) w przypadku win, które spełniają szczególne warunki wskazane dla tych określeń w specyfikacji produktu.

Oznaczenie rocznika win opatrzonych określeniami „primeur” lub „nouveau” jest obowiązkowe.

Białe wina niemusujące

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

W dokumentach handlowych, dokumentach przewozowych i na etykietach win białych niemusujących obowiązkowo umieszcza się określenia „demi-sec” (półwytrawne), „moelleux” (półsłodkie) lub „doux” (słodkie) odpowiadające zawartości cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) w winie zgodnie z definicją zawartą w przepisach wspólnotowych. Na etykietach określenia te umieszcza się w tym samym polu widzenia co kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Mniejsza jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach win z kontrolowaną nazwą pochodzenia można określić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że jest to zarejestrowana lokalizacja oraz że pojawia się ona w deklaracji zbiorów. Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c7cad5d3-da9f-4088-aebd-c22f0626c5c3