



C/2024/2559

15.4.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/2559)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Anjou”

PDO-FR-A0820-AM04

Data przekazania informacji: 25.1.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

Specyfikacja została zmieniona w celu dodania nowej daty zatwierdzenia wytyczania działek objętych nazwą.

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

Obszar geograficzny nie uległ zmianie.

Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Zasady cięcia

Zmieniono pkt VI.1 lit. b) specyfikacji produktu, aby zmienić maksymalną liczbę gałązek owocowych w przypadku czerwonych win niemusujących z 12 do 10 oraz usunąć odmianę Sauvignon B z przepisów dotyczących cięcia winorośli w przypadku win musujących.

Zmiana ta ma na celu skorygowanie błędów zaistniałych przy opracowywaniu planowanych zasad cięcia; zmieniono jedynie jeden zapis „10”. Zaś odmiana Sauvignon B nie należy do odmian przeznaczonych na wina musujące.

Przedmiotowe korekty powodują zmianę w pkt 4 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Anjou

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

1. Białe wina niemusujące

ZWIĘZŁY OPIS

Wina te charakteryzują się: – naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 11 % – w winach wytrawnych 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 cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 9,5
- Minimalna kwasowość ogólna:
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

2. Czerwone wina niemusujące

ZWIĘZŁY OPIS

Wina te charakteryzują się: – minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosząca 10,5 % – zawartość cukrów fermentacyjnych po fermentacji nieprzekraczająca 3 g/l – w przypadku win oznaczonych określeniem „gamay” uzupełnionym określeniem „primeur” lub „nouveau” – zawartość cukrów fermentacyjnych po fermentacji nieprzekraczająca 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 dnia 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 zdatne 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.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna:
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

3. Wina musujące

ZWIĘZŁY OPIS

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 wzbogaceniu maksymalna rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu wynosi 12 %. W przypadku win bazowych niepoddanych wzbogaceniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji nie przekracza 24 gramów na litr. W przypadku win bazowych poddanych wzbogaceniu zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) 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 cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna:
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Gęstość nasadzeń – odstępy

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 krzewów na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odstępy między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metra.

Zbiory z działek, na których odstępy między roślinami w tym samym rzędzie wynosi mniej niż 0,90 metra, ale nie mniej niż 0,80 metra, i które są położone na zboczu o nachyleniu powyżej 10 %, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia.

Zbiory z działek, na których gęstość nasadzeń winorośli wynosi mniej niż 4 000 krzewów na hektar, ale nie mniej niż 3 300 krzewów 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 niniejszej specyfikacji produktu. Odstępy między rzędami winorośli na tych obsadzonych winoroślą działkach nie może wynosić więcej niż 3 metry, zaś odstępy między krzewami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

2. Zasady cięcia

Praktyka uprawy

Stosuje się cięcie krótkie, długie albo mieszane:

- białe wina niemusujące (wszystkie odmiany), czerwone wina niemusujące (cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, pineau d'Aunis N): winorośl przycina się na maksymalnie 12 oczek na krzew. Winorośl można przycinać, pozostawiając 2 dodatkowe oczka na roślinie, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinie nie przekroczy 12.
- Czerwone wina niemusujące (odmiana grolleau N): Winorośl przycina się na maksymalnie 10 oczek na krzew. Winorośl można przycinać, pozostawiając 2 dodatkowe oczka na roślinie, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinie nie przekroczy 10.
- Białe i różowe wina musujące (chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'Aunis N): winorośl przycina się na maksymalnie 12 oczek na krzew.

Winorośl można przycinać, pozostawiając 4 dodatkowe oczka na roślinie, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (układanie pączków owocowych) liczba gałązek owocujących w roku na roślinie nie przekroczy 12.

3. Zasady cięcia

Praktyka uprawy

Stosuje się cięcie krótkie, długie albo mieszane:

- białe i różowe wina musujące (cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B): Winorośl przycina się na maksymalnie 14 oczek na krzew.

Winorośl można przycinać, pozostawiając 4 dodatkowe oczka na krzew, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom (oddzielne pąki kwiatowe) liczba gałązek owocujących w roku na krzew nie będzie przekraczała 14.

4. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

5. 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 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 $\leq 11,6$ %.

6. Stosowanie wiórów drzewnych

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win białych niemusujących zabronione jest stosowanie wiórów drzewnych.

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

Wina bazowe przeznaczone do produkcji różowych win musujących można 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.

7. Wysokość ulistnienia i palikowanie

Praktyka uprawy

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstępów 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. rognage) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji.

W przypadku działek, na których gęstość nasadzeń winorośli wynosi mniej niż 4 000 krzewów na hektar, ale nie mniej niż 3 300 krzewów 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.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Białe wina niemusujące

65 hektolitrów z hektara

2. Czerwone wina niemusujące

65 hektolitrów z hektara

3. Białe i różowe wina musujące

76 hektolitrów z hektara

4. Wina z określeniem „gamay”

72 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

a) – Wszystkie etapy produkcji win, które mogą być objęte kontrolowanymi nazwami pochodzenia „Anjou”, „Cabernet d’Anjou” i „Rosé d’Anjou”, odbywają się na obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2021 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde oraz dawnej gminy Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul, Cersay i Saint-Pierre-à-Champ);
- w departamencie 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 (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalennes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épiéds, Fontevraud-l’Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé-Lézigné (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Ingrandes), Jarzé Villages (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (wyłącznie dla terytorium 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 (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d’Anjou (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej 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, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay;
- 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 2021 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde oraz dawnej gminy Thouars), Val en Vignes (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Bouillé-Saint-Paul, Cersay i Saint-Pierre-à-Champ);
- w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire i Vauchrézien), Cernusson, Chalennes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Chanzeaux, La Jumellière i Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Denezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon i Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies i Le Thoureil), Huillé-Lézigné (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (wyłącznie dla terytorium dawnej gminy Ingrandes), Jarzé Villages (wyłącznie dla

terytorium gminy delegowanej Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (wyłącznie dla terytorium 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 (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (wyłącznie dla terytorium gmin delegowanych Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon, Varennes-sur-Loire.

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. **Odmiana(-y) winorośli**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Chardonnay B

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Opis związku(-ów)**

8.1. *Wina niemusujące*

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 2021 r. obejmował głównie południową część departamentu Maine-et-Loire (68 gmin), a także północne obrzeża departamentów Deux-Sèvres (11 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 „andegawieńska 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.

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 wierszów 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)”. Choć 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 filoksery.

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. Drugi etap tej przemiany opierał się na zdobyciu przez producentów doświadczeniu w zakresie prowadzenia winnicy.

8.2. Wina niemusujące

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.

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 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.

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. Andegawonii czarnej, z wyłączeniem wszystkich działek wchodzących w skład tzw. Andegawonii 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 siódmego miejsca na liście regionów eksportujących największe ilości wina we Francji.

8.3. Wina 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 „samoistotnej drugiej fermentacji” doprowadziło najpierw do produkcji win „półmusujących”, w szczególności z odmiany winorośli chenin B. Ta późna odmiana o wykwinnych 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 podatności do dojrzewania. Ponadto występowanie podziemnych piwnic, w szczególności w centralnej części Andegawonii 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 2021 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-Saint-Géréon (wyłącznie dla terytorium dawnej gminy Ancenis), Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Obszar bliskiego 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 2021 r.:

- w departamencie Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon, Tourtenay;
- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (wyłącznie dla terytorium dawnej gminy Ancenis), Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
- w departamencie Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Meigné), Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (wyłącznie dla terytorium gminy delegowanej Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains, 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 na etykietach 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-e44f4049-fd48-42ec-bf72-a61a4cbe7c1f