

Journal officiel de l'Union européenne

C 34



Édition
de langue française

Communications et informations

66^e année
30 janvier 2023

Sommaire

II *Communications*

COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION
EUROPÉENNE

Commission européenne

2023/C 34/01	Non-opposition à une concentration notifiée (Affaire M.10680 — PERMIRA / SESTANT / KEDRION / BPL) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV *Informations*

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

Commission européenne

2023/C 34/02	Taux de change de l'euro — 27 janvier 2023	2
--------------	--	---

Conseil

2023/C 34/03	Avis à l'attention de NTV/NTV Mir, Rossiya 1, REN TV et Pervyi Kanal concernant l'application de la décision 2014/512/PESC du Conseil et du règlement (UE) n° 833/2014 du Conseil concernant des mesures restrictives eu égard aux actions de la Russie déstabilisant la situation en Ukraine	3
--------------	---	---

Commission européenne

2023/C 34/04	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	4
2023/C 34/05	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	5
2023/C 34/06	Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation	6

FR

⁽¹⁾ Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

2023/C 34/07	Informations à fournir au titre de l'article 5, paragraphe 2 — Constitution d'un groupement européen de coopération territoriale (GECT) (<i>Règlement (CE) n° 1082/2006 du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 JO L 210 du 31.7.2006, p. 19</i>)	7
--------------	---	---

V Avis

AUTRES ACTES

Commission européenne

2023/C 34/08	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	11
2023/C 34/09	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	18
2023/C 34/10	Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission	26
2023/C 34/11	Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires	33

II

*(Communications)*COMMUNICATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Non-opposition à une concentration notifiée**(Affaire M.10680 — PERMIRA / SESTANT / KEDRION / BPL)****(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

(2023/C 34/01)

Le 5 août 2022, la Commission européenne a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché intérieur. Cette décision se fonde sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CE) n° 139/2004 du Conseil ⁽¹⁾. Le texte intégral de la décision n'est disponible qu'en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il pourrait contenir. Il pourra être consulté:

- dans la section consacrée aux concentrations, sur le site internet de la direction générale de la concurrence de la Commission (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ce site permet de rechercher des décisions concernant des opérations de concentration à partir du nom de l'entreprise, du numéro de l'affaire, de la date ou du secteur d'activité,
- sur le site internet EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr>), qui offre un accès en ligne au droit de l'Union européenne, sous le numéro de document 32022M10680.

⁽¹⁾ JOL 24 du 29.1.2004, p. 1.

IV

(Informations)

INFORMATIONS PROVENANT DES INSTITUTIONS, ORGANES ET
ORGANISMES DE L'UNION EUROPÉENNE

COMMISSION EUROPÉENNE

Taux de change de l'euro ⁽¹⁾

27 janvier 2023

(2023/C 34/02)

1 euro =

Monnaie		Taux de change	Monnaie		Taux de change
USD	dollar des États-Unis	1,0865	CAD	dollar canadien	1,4479
JPY	yen japonais	141,10	HKD	dollar de Hong Kong	8,5061
DKK	couronne danoise	7,4378	NZD	dollar néo-zélandais	1,6759
GBP	livre sterling	0,87885	SGD	dollar de Singapour	1,4277
SEK	couronne suédoise	11,2108	KRW	won sud-coréen	1 341,37
CHF	franc suisse	1,0017	ZAR	rand sud-africain	18,7185
ISK	couronne islandaise	154,90	CNY	yuan ren-min-bi chinois	7,3690
NOK	couronne norvégienne	10,7600	IDR	rupiah indonésienne	16 281,15
BGN	lev bulgare	1,9558	MYR	ringgit malais	4,6116
CZK	couronne tchèque	23,826	PHP	peso philippin	59,187
HUF	forint hongrois	388,85	RUB	rouble russe	
PLN	zloty polonais	4,7085	THB	baht thaïlandais	35,702
RON	leu roumain	4,8965	BRL	real brésilien	5,5104
TRY	livre turque	20,4365	MXN	peso mexicain	20,3678
AUD	dollar australien	1,5289	INR	roupie indienne	88,6720

⁽¹⁾ Source: taux de change de référence publié par la Banque centrale européenne.

CONSEIL

Avis à l'attention de NTV/NTV Mir, Rossiya 1, REN TV et Pervyi Kanal concernant l'application de la décision 2014/512/PESC du Conseil et du règlement (UE) n° 833/2014 du Conseil concernant des mesures restrictives eu égard aux actions de la Russie déstabilisant la situation en Ukraine

(2023/C 34/03)

Le Conseil a conclu que les mesures restrictives visées à l'article 4 *octies* de la décision 2014/512/PESC ⁽¹⁾ et à l'article 2 *septies* du règlement (UE) n° 833/2014 ⁽²⁾ doivent s'appliquer à partir du 1^{er} février 2023 à toutes les entités visées au point 2) de l'annexe de la décision (PESC) 2022/2478 ⁽³⁾ et à l'annexe V du règlement (UE) 2022/2474 ⁽⁴⁾.

Les entités concernées sont informées qu'elles peuvent soumettre au Conseil, avant le 26 mai 2023, une demande de réexamen de la décision visant à les soumettre aux mesures restrictives, en y joignant des pièces justificatives. Cette demande doit être envoyée à l'adresse suivante:

Conseil de l'Union européenne
Secrétariat général
RELEX.1
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles
BELGIQUE

Courriel: sanctions@consilium.europa.eu

Toute observation reçue sera prise en compte aux fins du réexamen effectué par le Conseil à intervalles réguliers, en application de l'article 9, paragraphe 2, de la décision 2014/512/PESC.

⁽¹⁾ JO L 229 du 31.7.2014, p. 13.

⁽²⁾ JO L 229 du 31.7.2014, p. 1.

⁽³⁾ JO L 322I du 16.12.2022, p. 614.

⁽⁴⁾ JO L 322I du 16.12.2022, p. 1.

COMMISSION EUROPÉENNE

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2023/C 34/04)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par Saint Marin

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces ⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 ⁽²⁾, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays d'émission: Saint-Marin

Sujet de commémoration: Bicentenaire de la mort d'Antonio Canova

Description du dessin: Au centre de l'anneau intérieur se trouve la déesse Hébé, tirée de l'œuvre d'Antonio Canova qui est conservée à la galerie d'art du Musée civique de San Domenico à Forlì. La statue est entourée des inscriptions «CANOVA» et «SAN MARINO». À gauche sont indiquées l'année «1822» et les initiales de l'auteur Antonio Vecchio, et à droite l'année d'émission «2022» et la lettre «R» désignant la Monnaie de Rome.

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission estimé: 55 000

Date d'émission: octobre 2022

⁽¹⁾ Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

⁽²⁾ Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2023/C 34/05)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par Saint-Marin

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces ⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 ⁽²⁾, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays d'émission: Saint-Marin

Sujet de commémoration: 530^e anniversaire de la mort de Piero della Francesca

Description du dessin: Au centre se trouve le profil de Federico da Montefeltro, détail du diptyque représentant le double portrait du duc et de la duchesse d'Urbino peint par Piero della Francesca et conservé au Musée des Offices à Florence. À gauche, en demi-cercle, figure l'inscription «SAN MARINO». À droite, en demi-cercle, figurent l'inscription «PIERO DELLA FRANCESCA», l'année 1492, le millésime 2022, la lettre «R» désignant la Monnaie de Rome et les initiales de l'auteure Claudia Momoni, «C.M.».

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission estimé: 55 000

Date d'émission: octobre 2022

⁽¹⁾ Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

⁽²⁾ Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

Nouvelle face nationale de pièces en euros destinées à la circulation

(2023/C 34/06)



Face nationale de la nouvelle pièce commémorative de 2 euros destinée à la circulation et émise par Monaco

Les pièces en euros destinées à la circulation ont cours légal dans l'ensemble de la zone euro. Afin d'informer le public et toutes les parties qui doivent manipuler les pièces, la Commission publie une description des dessins de toutes les nouvelles pièces ⁽¹⁾. Conformément aux conclusions adoptées à ce sujet par le Conseil le 10 février 2009 ⁽²⁾, les États membres de la zone euro et les pays qui ont conclu un accord monétaire avec l'Union européenne prévoyant l'émission de pièces en euros sont autorisés à émettre des pièces commémoratives en euros destinées à la circulation sous certaines conditions, notamment qu'il s'agisse uniquement de pièces de 2 euros. Ces pièces ont les mêmes caractéristiques techniques que les autres pièces de 2 euros, mais un dessin commémoratif hautement symbolique au niveau national ou européen illustre leur face nationale.

Pays d'émission: Monaco

Sujet de commémoration: centenaire de la mort du Prince Albert I^{er}

Description du dessin: le dessin représente le portrait du Prince Albert I^{er}. À gauche figure le nom du pays d'émission «MONACO» et à droite, l'année d'émission «2022». En bas figure l'inscription «ALBERT I^{er}», suivie des années «1848-1922».

L'anneau extérieur de la pièce représente les douze étoiles du drapeau européen.

Volume d'émission estimé: 15 000

Date d'émission: septembre 2022

⁽¹⁾ Voir le JO C 373 du 28.12.2001, p. 1, pour les faces nationales de toutes les pièces émises en 2002.

⁽²⁾ Voir les conclusions du Conseil «Affaires économiques et financières» du 10 février 2009 et la recommandation de la Commission du 19 décembre 2008 concernant des orientations communes pour les faces nationales et l'émission des pièces en euros destinées à la circulation (JO L 9 du 14.1.2009, p. 52).

INFORMATIONS PROVENANT DES ÉTATS MEMBRES

Informations à fournir au titre de l'article 5, paragraphe 2**Constitution d'un groupement européen de coopération territoriale (GECT)**

(Règlement (CE) n° 1082/2006 du Parlement européen et du Conseil du 5 juillet 2006 JO L 210 du 31.7.2006, p. 19)

(2023/C 34/07)

I.1) Nom, adresse et point de contact

Dénomination enregistrée: Wissenschaftsverbund Vierländerregion Bodensee EVTZmbH

Siège statutaire: c/o Universität Konstanz, 78457 Konstanz, Allemagne

Point de contact: Markus Rhomberg

Adresse internet du groupement: www.wissenschaftsverbund.org

I.2) Durée du groupement:

Durée du groupement: illimitée

Date d'enregistrement: 28.12.2022

II. OBJECTIFS

Le groupement a pour objectif et pour mission de consolider et de renforcer la coopération transfrontalière dans la région quadrinationale du lac de Constance, dans les domaines suivants:

1. Recherche et transfert de connaissances et de technologies
2. Enseignement
3. Organisation universitaire
4. Partenariats et services

III. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES SUR LA DÉNOMINATION DU GROUPEMENT

Dénomination en anglais: Lake Constance Arts & Sciences Association

IV. MEMBRES

IV.1) Nombre total de membres du groupement: 25

IV.2) Nationalités des membres du groupement: allemande, autrichienne, suisse, liechtensteinoise

IV.3) Informations relatives aux membres

1. **Dénomination officielle:** OST — Ostschweizer Fachhochschule

Adresse postale: Oberseestrasse 10, Postfach 1475, 8640 Rapperswil-Jona, Suisse

Internet: www.ost.ch

Type de membre: organisme de droit public

2. **Dénomination officielle:** Zürcher Hochschule der Künste

Adresse postale: Pfingstweidstrasse 96, 8005 Zürich, Suisse

Internet: www.zhdk.ch

Type de membre: organisme de droit public

3. **Dénomination officielle:** Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Adresse postale: Gertrudstrasse 15, 8401 Winterthur, Suisse
Internet: www.zhaw.ch
Type de membre: organisme de droit public
4. **Dénomination officielle:** Universität Zürich
Adresse postale: Rämistrasse 71, 8006 Zürich, Suisse
Internet: www.uzh.ch
Type de membre: organisme de droit public
5. **Dénomination officielle:** Universität St.Gallen
Adresse postale: Dufourstrasse 50, 9000 St. Gallen, Suisse
Internet: www.unisg.ch
Type de membre: organisme de droit public
6. **Dénomination officielle:** HfH — Interkantonale Hochschule für Heilpädagogik
Adresse postale: Schaffhauserstrasse 239, 8057 Zürich, Suisse
Internet: www.hfh.ch
Type de membre: organisme de droit public
7. **Dénomination officielle:** Pädagogische Hochschule St.Gallen
Adresse postale: Notkerstrasse 27, 9000 St. Gallen, Suisse
Internet: www.phsg.ch
Type de membre: organisme de droit public
8. **Dénomination officielle:** Pädagogische Hochschule Schaffhausen
Adresse postale: Ebnatstrasse 80, 8200 Schaffhausen, Suisse
Internet: www.phsh.ch
Type de membre: organisme de droit public
9. **Dénomination officielle:** Pädagogische Hochschule Thurgau
Adresse postale: Unterer Schulweg 3, 8280 Kreuzlingen, Suisse
Internet: www.phtg.ch
Type de membre: organisme de droit public
10. **Dénomination officielle:** Pädagogische Hochschule Zürich
Adresse postale: Lagerstrasse 2, 8090 Zürich, Suisse
Internet: www.phzh.ch
Type de membre: organisme de droit public
11. **Dénomination officielle:** SHLR Schweizer Hochschule für Logopädie
Adresse postale: Seminarstrasse 27, 9400 Rorschach, Suisse
Internet: www.shlr.ch
Type de membre: organisme de droit public

12. **Dénomination officielle:** Universität Liechtenstein
Adresse postale: Fürst-Franz-Josef-Strasse, 9490 Vaduz, Liechtenstein
Internet: www.uni.li
Type de membre: organisme de droit public
13. **Dénomination officielle:** Stella Vorarlberg Privathochschule für Musik
Adresse postale: Reichenfeldgasse 9, 6800 Feldkirch, Autriche
Internet: www.vlk.ac.at
Type de membre: organisme de droit public
14. **Dénomination officielle:** Fachhochschule Vorarlberg GmbH
Adresse postale: Hochschulstraße 1, 6850 Dornbirn, Autriche
Internet: www.fhv.at
Type de membre: organisme de droit public
15. **Dénomination officielle:** Pädagogische Hochschule Vorarlberg
Adresse postale: Liechtensteinerstraße 33-37, 6800 Feldkirch, Autriche
Internet: www.ph-vorarlberg.ac.at
Type de membre: organisme de droit public
16. **Dénomination officielle:** Zeppelin Universität Friedrichshafen
Adresse postale: Am Seemooser Horn 20, 88045 Friedrichshafen, Allemagne
Internet: www.zu.de
Type de membre: organisme de droit public
17. **Dénomination officielle:** Universität Konstanz
Adresse postale: Universitätsstraße 10, 78464 Konstanz, Allemagne
Internet: www.uni-konstanz.de
Type de membre: organisme de droit public
18. **Dénomination officielle:** Staatliche Hochschule für Musik Trossingen
Adresse postale: Schultheiß Koch Platz 3, 78647 Trossingen, Allemagne
Internet: www.hfm-trossingen.de
Type de membre: organisme de droit public
19. **Dénomination officielle:** Duale Hochschule Baden-Württemberg DHBW
Adresse postale: Friedrichstraße 14, 70174 Stuttgart, Allemagne
Internet: www.dhbw.de
Type de membre: organisme de droit public

-
20. **Dénomination officielle:** Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Adresse postale: Anton-Günther-Straße 51, 72488 Sigmaringen, Allemagne
Internet: www.hs-albsig.de
Type de membre: organisme de droit public
21. **Dénomination officielle:** Hochschule Furtwangen
Adresse postale: Robert-Gerwig-Platz 1, 78120 Furtwangen im Schwarzwald, Allemagne
Internet: www.hs-furtwangen.de
Type de membre: organisme de droit public
22. **Dénomination officielle:** Hochschule Kempten
Adresse postale: Bahnhofstraße 61, 87435 Kempten (Allgäu), Allemagne
Internet: www.hs-kempten.de
Type de membre: organisme de droit public
23. **Dénomination officielle:** Hochschule Konstanz HTWG
Adresse postale: Alfred-Wachtel-Straße 8, 78462 Konstanz, Allemagne
Internet: www.htwg-konstanz.de
Type de membre: organisme de droit public
24. **Dénomination officielle:** Pädagogische Hochschule Weingarten
Adresse postale: Kirchpl. 2, 88250 Weingarten, Allemagne
Internet: www.ph-weingarten.de
Type de membre: organisme de droit public
25. **Dénomination officielle:** RWU — Hochschule Ravensburg-Weingarten
Adresse postale: Doggenriedstraße, 88250 Weingarten, Allemagne
Internet: www.rwu.de
Type de membre: organisme de droit public
-

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2023/C 34/08)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Bonnezeaux»

PDO-FR-A0926-AM03

Date de communication: 11.11.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. Code officiel géographique

Les communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate ont été mises à jour avec le code officiel géographique.

Cela n'a pas d'impact sur le périmètre de la zone géographique délimitée.

Le document unique est modifié aux points 6 et 9.

2. Écartement entre les pieds

L'écartement minimal entre les pieds sur un même rang passe de 1 m à 0,90 m.

Cette modification a pour but de permettre une augmentation de la densité de plantation des vignes sans modifier l'écartement entre les rangs.

Il est également ajouté une disposition particulière pour les vignes situées sur des pentes supérieures à 10 % qui sont autorisées à avoir un écartement minimal entre les pieds de 0,80 m.

Cet ajout a pour objectif de prendre en considération le cas particulier des vignes plantées sur des pentes marquées ce qui occasionne des aménagements particuliers lors de la plantation (plantation parallèle à la pente plutôt que perpendiculaire à celle-ci).

Le document unique est modifié au point 5.

3. Taille

Les règles de taille ont été harmonisées au niveau des appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire.

(¹) JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

Cette harmonisation vise à une meilleure connaissance par les opérateurs et à une simplification du contrôle. Cette modification introduit une capacité d'adaptation pour les viticulteurs par rapport aux épisodes de gels qui sont de plus en plus tardifs.

Le document unique est modifié au point 5.

4. **Maturité**

La richesse minimale en sucres des raisins a été augmentée de 238 à 255 grammes par litre. Cette augmentation a été faite pour accroître la qualité des vins qui sont des vins avec restes de sucres.

Afin de prendre en compte les difficultés de fermentation des moûts les plus riches en sucres : le titre alcoométrique volumique acquis minimum a été abaissé à 11 % pour les vins ayant un titre alcoométrique volumique naturel inférieur à 18 % ; le titre alcoométrique volumique acquis a été déplafonné pour les vins ayant un titre alcoométrique volumique naturel supérieur ou égal à 18 %.

Le document unique est modifié au point 4.

5. **TAVT après enrichissement**

Le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement par concentration partielle des moûts est abaissé de 19 à 18 %.

Le document unique n'est pas modifié

6. **Lien**

Le lien est modifié en faisant référence à l'année 2021 à la place de l'année 2018.

Le document unique est modifié au point 8.

7. **Mesures transitoires**

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimées.

Le document unique n'est pas modifié.

8. **Points principaux à contrôler**

La récolte manuelle par tries successives est ajoutée dans les points principaux à contrôler.

Le document unique n'est pas modifié

9. **Modifications rédactionnelles**

Un certain nombre d'ajustements rédactionnels ont été apportés au cahier des charges.

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

10. **Référence à la structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

11. **Étiquetage**

Les règles sur l'étiquetage ont été précisées et harmonisées au niveau des appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire. Cette modification est purement rédactionnelle.

Le document unique est modifié au point 9.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Bonnezeaux

2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Il s'agit de vins tranquilles blancs issus de raisins récoltés à surmaturité (concentration naturelle sur pied avec présence ou non de pourriture noble). Ils sont puissants avec une grande douceur qui s'accompagne d'un fruité complexe (fruits secs et exotiques, fleurs blanches...) et d'une robe légèrement dorée à reflets verts. Ils présentent : Un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 15 %. Une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose), après fermentation, supérieure ou égale à 51 g/l. Les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur à 18 % présentent, après fermentation, un titre alcoométrique volumique acquis minimum de 11 %. Les teneurs en acidité totale et en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	25
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles**5.1. Pratiques œnologiques spécifiques**

1.

Pratique œnologique spécifique

L'enrichissement est autorisé selon les règles définies par le cahier des charges.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Les vins font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

2. *Densité*

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre.

Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

3. Taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied est inférieur ou égal à 10.

4. Récolte

Pratique culturale

Les raisins sont récoltés manuellement par tries successives.

5. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation est interdite

5.2. Rendements maximaux

30 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire de la commune suivante du département de Maine-et-Loire sur la base du code officiel géographique de 2021 : Bellevigne-en-Layon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Thouarcé).

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

7. Variété(s) à raisins de cuve

Chenin B

8. Description du ou des liens

8.1.

1 Informations sur la zone géographique

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

Située au cœur des vignobles de l'Anjou, la zone géographique se limite en 2021 à la seule commune déléguée de Thouarcé. Cette commune, située dans le département de Maine-et-Loire, a son territoire partagé par la rivière du Layon. Sur la rive droite, le hameau de « Bonnezeaux », perché sur le haut d'un coteau abrupt, la surplombe. Le nom du hameau de « Bonnezeaux » semble provenir de sources d'eau ferrugineuse.

Le vignoble est implanté sur une succession de trois coteaux d'exposition sud-ouest : « La Montagne », « Beaugard » et « Fesles », formant une bande qui s'étale sur 2 800 mètres de long et 500 mètres de large. Les pentes de ces coteaux sont d'environ 15 % à 20 % et particulièrement marquées sur le coteau ouest de « Beaugard » ainsi que sur le coteau central, justement dénommé « La Montagne », qui prend naissance à proximité du hameau de « Petit Bonnezeaux ». Au nord de ces trois coteaux délimités se trouve un plateau légèrement ondulé, d'une altitude moyenne de 90 mètres alors que la rivière du Layon s'écoule à 29 mètres d'altitude.

Le substratum géologique appartient à la « série de Saint-Georges-sur-Loire », complexe schisto-gréseux daté de l'Ordovicien supérieur au Dévonien inférieur. Il est parfois recouvert, notamment sur le coteau de « Fesles », par les formations gravelo-argileuses ou sablo-argileuses du Cénomaniens. L'érosion a mis à nu le socle schisteux, alors que les sables et argiles sont restés en place sur l'arrière-côte et le plateau. Aussi, les sols des parcelles précisément délimitées pour la récolte des raisins sont peu profonds, très riches en éléments grossiers, de couleur gris verdâtre, parfois « lie de vin ». Leur réserve en eau est inférieure à 100 millimètres et leur capacité de drainage est excellente.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique atténué et est faiblement arrosée, abritée de l'humidité océanique par les reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les coteaux sont localement ouverts aux vents dominants de secteur sud-ouest et ouest. Les précipitations annuelles sont d'environ 550 millimètres à 600 millimètres alors qu'elles sont de plus de 800 millimètres sur les reliefs du Choletais et des Mauges. Les précipitations durant le cycle végétatif de la vigne sont plus faibles d'environ 100 millimètres par rapport à la moyenne du département. La flore méridionale qui se développe spécifiquement sur ces coteaux témoigne de cette relative aridité et d'une température supérieure à celle des secteurs environnants.

b) *Description des facteurs humains contribuant au lien*

Le cépage chenin B, probablement originaire de la région de l'Anjou a trouvé à « Bonnezeaux » une implantation de prédilection. Cépage rustique, il exprime ses potentialités dans des situations où les contraintes du sol sont fortes.

Les producteurs ont très vite compris l'intérêt de récolter ce cépage à une maturité avancée et selon des techniques particulières. Le comte Odart, en 1845, dans son « Traité des cépages », indique : « Il faut y joindre aussi la condition de ne le vendanger qu'à une maturité outrepassée, comme celle où il parvient vers la Toussaint, quand la pellicule, attendrie par les pluies, tombe en sphacèle. » La surmaturité fait donc partie intégrante de la récolte. Jullien, en 1816, dans « Topographie de tous les vignobles connus » précise que : « Dans les bons crus, on vendange à plusieurs reprises ; les deux premières coupes, qui ne se composent que des vins les plus mûrs, fournissent les vins que l'on expédie à l'étranger ; ceux que l'on fait avec la troisième servent à la consommation du pays... »

Les constats et l'analyse qu'en ont faits les producteurs, au fil des générations, ont conduit les vins de « Bonnezeaux » au sommet de l'Anjou. William Guthrie (1708-1770), géographe anglais, dans la traduction de sa « Nouvelle Géographie Universelle », parue en 1802, précise : « On peut diviser les vins d'Anjou en trois classes. Ceux qui forment la première se recueillent dans les villages de Faye, Saint-Lambert, Rablé, Maligny, Chavagne et Thouarcé dans laquelle se trouve le cru de Bonnezeaux. »

Le prestige du vignoble de « Bonnezeaux » est reconnu à toutes les époques qui suivent. La crise phylloxérique freine très fortement son essor et seul un marché local reste approvisionné. Grâce au dynamisme et au sérieux du syndicat des producteurs de « Bonnezeaux », soucieux du maintien de faibles rendements et de la pratique des tries successives, le marché national est reconquis avant que les vins franchissent à nouveau les frontières françaises. L'appellation d'origine contrôlée « Bonnezeaux » est reconnue le 6 novembre 1951.

8.2.

2 *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Ces vins sont appréciés par la puissance qu'ils expriment. Leur grande douceur, liée à une teneur en sucres fermentescibles importante, s'accompagne d'un fruité souvent complexe (fruits secs, fruits exotiques, fleurs blanches...), que leur robe fréquemment légèrement dorée et agrémentée de reflets verts ne laisse présager. L'équilibre entre acidité, alcool et onctuosité permet aux vins d'évoluer vers encore plus de complexité au fil des ans.

3 *Interactions causales*

Ce vignoble, avec ses coteaux de forte pente d'exposition sud-ouest et ses sols superficiels et caillouteux au comportement thermique exceptionnel, est favorable à la précocité du cycle végétatif et la maturation du cépage chenin B. Les vents dominants balayant les coteaux, associés à une alimentation hydrique très faible de la vigne sur des sols squelettiques, permettent une concentration des baies par un flétrissement ou dessiccation sur pied caractéristique du vignoble. Les producteurs ont su s'approprier cette particularité. Des rendements très faibles montrent l'attachement des viticulteurs à la qualité des raisins.

La récolte tardive du cépage chenin B dans ces coteaux, en réalisant plusieurs tries visant à sélectionner des raisins très mûrs, a permis aux vins de « Bonnezeaux » d'acquérir leurs lettres de noblesse. L'histoire et la notoriété des vins de « Bonnezeaux » sont intimement liées à celles des vins de l'Anjou et des « Coteaux du Layon ».

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

API

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes du département de Maine-et-Loire, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon (pour le seul territoire des communes déléguées de Champ-sur-Layon, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou et Rablay-sur-Layon), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance (pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Éllier-sur-Aubance, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital et Vauchrézien), Brossay, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux et Valanjou), Denée, Doué-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Brigné), Les Garennes-sur-Loire, Lys-Haut-Layon (pour le seul de la commune déléguée de Tigné), Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Rochefort-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Val-du-Layon.

Étiquetage: mentions facultatives

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

- Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Étiquetage: dénomination géographique «Val de Loire»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Étiquetage: unité géographique plus petite

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve : - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2bee3ad4-2dc7-4d79-9977-b2e2f0980fbb

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2023/C 34/09)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Rosé de Loire»

PDO-FR-A0150-AM02

Date de communication: 14.11.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Code officiel géographique**

Les communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate ont été mises à jour avec le code officiel géographique.

Cela n'a pas d'impact sur le périmètre de la zone géographique délimitée.

Le document unique est modifié au point 6 et 9.

2. **Aire parcellaire délimitée**

Des séances d'approbation de la délimitation ont été ajoutées.

Cette modification a pour objet d'ajouter la date d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

3. **Ecartement entre les pieds**

L'écartement minimal entre les pieds passe de 1 m à 0,90 m.

Cette modification a pour but de permettre une augmentation de la densité de plantation des vignes sans modifier l'écartement entre les rangs.

Il est également ajouté une disposition particulière pour les vignes situées sur des pentes supérieures à 10 %, qui sont autorisées à avoir un écartement minimal entre les pieds à 0,80 m.

Cet ajout a pour objectif de prendre en considération le cas particulier des vignes plantées sur des pentes marquées ce qui occasionne des aménagements particuliers lors de la plantation (plantation parallèle à la pente plutôt que perpendiculaire à celle-ci).

Le document unique est modifié au point 5.

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Taille**

Les règles de taille ont été harmonisées au niveau des appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire.

Cette harmonisation vise à une meilleure connaissance par les opérateurs et à une simplification du contrôle. Cette modification introduit une capacité d'adaptation pour les viticulteurs par rapport aux épisodes de gels qui sont de plus en plus tardifs.

Le document unique est modifié au point 5.

5. **Lien avec la zone géographique**

Le lien est modifié en faisant référence à l'année 2021 à la place de l'année 2018 et en ajustant le nombre de communes après la fusion de certaines.

Le document unique est modifié au point 8.

6. **Etiquetage**

Une précision sur le cadre réglementaire des mentions facultatives a été apportée.

Le document unique est modifié au point 9.

7. **Mesures transitoires**

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimées.

Une mesure transitoire a été ajoutée pour les communes dont la délimitation parcellaire a été approuvée en novembre 2020.

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

8. **Modifications rédactionnelles**

Un certain nombre d'ajustements rédactionnels ont été apportés au cahier des charges.

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

9. **Référence à la structure de contrôle**

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Rosé de Loire

2. **Type d'indication géographique**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Description du ou des vins

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles rosés secs dont les principales caractéristiques analytiques sont les suivantes :

- Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,5 %.
- Les vins présentent après fermentation, une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) inférieure à 3 grammes par litre ;
- Les vins présentent avant conditionnement une teneur en acidité totale inférieure ou égale à 91,84 milliéquivalents par litre.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %. Les teneurs en acidité volatile et en anhydride sulfureux total sont celles fixés par la réglementation communautaire.

Le «Rosé de Loire» est un vin sec. Sa robe est généralement rose saumoné. Les arômes, légers, rappellent souvent la cerise et la fraise. La bouche est puissante, fraîche, ronde et harmonieuse. Frais et désaltérant, il donne l'impression de croquer des fruits mûrs, et il convient d'apprécier toute son originalité dans sa jeunesse.

Caractéristiques analytiques générales

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

1. Densité de plantation — Ecartement

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre. Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée. Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

2. Règles de taille et de palissage de la vigne

Pratique culturale

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied. Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes: la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; le palissage comprend 4 niveaux de fils ; la hauteur minimale du fil supérieur est de 1,85 mètre au-dessus du sol.

3. *Irrigation*

Pratique culturale

L'irrigation est interdite.

4.

Pratique œnologique spécifique

Pour l'élaboration des vins, l'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite ;

L'utilisation de morceaux de bois est interdite ;

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12,5 %.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. **Rendements maximaux**

72 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

- département des Deux-Sèvres : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ) ;
- département de l'Indre-et-Loire : Amboise, Anché, Artannes-sur-Indre, Athée-sur-Cher, Avoine, Avon-les-Roches, Azay-le-Rideau, Azay-sur-Cher, Beaumont-en-Véron, Benais, Bléré, Bossay-sur-Claise, Bourgueil, Brizay, Candes-Saint-Martin, Cangey, Chambray-lès-Tours, Chançay, Chanceaux-sur-Choisille, La Chapelle-sur-Loire, Chargé, Cheillé, Chemillé-sur-Indrois, Chenonceaux, Chinon, Chisseaux, Chouzé-sur-Loire, Cinais, Cinq-Mars-la-Pile, Civray-de-Touraine, Coteaux-sur-Loire, Couziers, Cravant-les-Côteaux, La Croix-en-Touraine, Crouzilles, Dierre, Draché, Épeigné-les-Bois, Esvres, Fondettes, Francueil, Genillé, Huismes, L'Île-Bouchard, Joué-lès-Tours, Langeais (pour le seul territoire de la commune déléguée de Langeais), Larçay, Lémeré, Lerné, Lignières-de-Touraine, Ligré, Limeray, Lussault-sur-Loire, Luynes, Luzillé, Marçay, Montlouis-sur-Loire, Montreuil-en-Touraine, Mosnes, Nazelles-Négron, Neuillé-le-Lierre, Noizay, Panzoult, Parçay-Meslay, Pocé-sur-Cisse, Pont-de-Ruan, Razines, Restigné, Reugny, Rigny-Ussé, Rivarennnes, Rivière, La Roche-Clermault, Rochecorbon, Saché, Saint-Avertin, Saint-Benoît-la-Forêt, Sainte-Maure-de-Touraine, Saint-Étienne-de-Chigny, Saint-Germain-sur-Vienne, Saint-Martin-le-Beau, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Ouen-les-Vignes, Saint-Règle, Savigny-en-Véron, Savonnières, Sazilly, Seuilly, Souvigny-de-Touraine, Tavant, Theneuil, Thilouze, Thizay, Tours, Vallères, Vétetz, Vernou-sur-Brenne, Villaines-les-Rochers, Vouvray ;
- département du Loir-et-Cher : Angé, Blois, Chailles, Châteauvieux, Châtillon-sur-Cher, Chaumont-sur-Loire, Chémery, Chissay-en-Touraine, Choussy, Le Controis-en-Sologne (pour le seul territoire des communes déléguées de Contres et Thenay), Couddes, Couffy, Faverolles-sur-Cher, Mareuil-sur-Cher, Méhers, Mesland, Meusnes, Monteaux, Monthou-sur-Bièvre, Monthou-sur-Cher, Montrichard Val de Cher, Noyers-sur-Cher, Oisly, Pontlevoy,

Pouillé, Rilly-sur-Loire, Saint-Aignan, Saint-Georges-sur-Cher, Saint-Julien-de-Chédon, Saint-Romain-sur-Cher, Sassay, Seigy, Seur, Soings-en-Sologne, Thésée, Valaire, Valencisse (pour le seul territoire des communes déléguées de Chambon-sur-Cisse et Molineuf), Vallières-les-Grandes, Valloire-sur-Cisse (pour le seul territoire de la commune déléguée de Chouzy-sur-Cisse), Veuzain-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Onzain) ;

- département de 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 (pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Chalennes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et 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 (pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Huillé-Léznigé (pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes), Jarzé Villages (pour le seul territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de 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 ;
- département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

7. Variété(s) à raisins de cuve

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

Pinot noir N

8. Description du ou des liens

8.1.

a) Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique s'étend sur un plateau ondulé correspondant géologiquement aux formations primaires des contreforts du Massif armoricain, et aux formations plus récentes de l'ère Secondaire et dans une moindre mesure du Tertiaire, de la frange sud-ouest du Bassin parisien. La zone géographique longe la Loire et ses affluents, la Vienne, l'Indre et le Cher, sur environ 200 kilomètres. En 2021, elle s'étend sur le territoire de 226 communes, dont certaines sont célèbres par leur château.

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols schisteux ou argilo-schisteux sur la partie occidentale et de sols argilo-calcaires (Cénomaniens, Turonien, Sénonien et Eocène) dans sa partie orientale. L'étage géologique du Turonien est essentiel. Il est à l'origine de la pierre de tuffeau, dont l'exploitation en une multitude de carrières, a permis la construction des Châteaux de la Loire et, d'une façon plus générale, de l'ensemble du bâti architectural de la région, essaimant ainsi d'innombrables cavités. Ces carrières sont devenues des caves, à la température et à l'hygrométrie constante, vouées à la culture des champignons et au stockage du vin. Les sols ont tous la particularité de présenter des réserves utiles en eau modérées et de bonnes capacités de drainage.

Le climat est océanique. Toutefois, la frange orientale, correspondant à la Sologne viticole, connaît une influence plus continentale avec un cumul des précipitations annuelles légèrement supérieur au reste de la zone géographique et compris entre 550 millimètres et 650 millimètres. À l'ouest, où l'influence océanique est la plus forte, les températures sont régulières, les hivers sont doux et les chaleurs estivales restent modérées. Par contre, vers l'est, l'amplitude thermique a tendance à s'accroître. Dans ce contexte général, le réseau hydrographique constitué par la Loire et ses affluents joue un rôle de régulateur thermique.

b) *Description des facteurs humains contribuant au lien*

L'histoire du vignoble est relativement ancienne, en lien avec le développement de nombreux monastères et abbayes. Saint Grégoire de Tours, dans son «Histoire de France», signale au VI^{ème} siècle une culture étendue de la vigne dans cette contrée et l'usage des «traquettes» pour en chasser les oiseaux au temps de la maturité du raisin. Au XV^{ème} siècle, avec l'arrivée du cépage «Breton», qui n'est autre que le cépage cabernet franc N, originaire du Bordelais, les producteurs élaborent un nouveau vin, rosé, dénommé alors «clairet», qui dévoile des arômes de fruits rouges qui lui sont caractéristiques. Les premières traces historiques concernent l'offrande faite par les habitants de Saumur de deux «busses» (soit 536 litres) de vin «clairet» à Jean V, Duc de Bretagne.

Un peu plus à l'est, des vins rosés sont aussi élaborés dans la province de Touraine. Quelques communes, situées sur la rive droite de la Loire, acquièrent d'ailleurs, avec ces vins, une certaine notoriété. Les vignobles de Blois, d'Azay-le-Rideau, ou de Mesland sont d'importants producteurs. La commune de Cinq-Mars-La-Pile voit ses vins reconnus et le cépage local, le grolleau N, va fortement se développer. Au début du XIX^{ème} siècle, celui-ci est très présent en Anjou, notamment dans les cantons de Thouarcé et de Brissac.

L'étendue de la zone géographique, par la diversité des sols et du climat qu'on y rencontre, favorise la diversité des cépages. En Anjou, sont essentiellement implantés les cépages cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, grolleau N et grolleau gris G. En Touraine, sur la rive droite de la Loire, c'est le cépage grolleau N qui est très présent. Le cépage gamay N est aussi présent sur l'ensemble du vignoble avec, dans une moindre mesure, le pineau d'Aunis N et plus localement le cépage pinot noir N.

Le début du XX^{ème} siècle marque le développement de la production de vins rosés pour des volumes importants dénommés «rouget» en Anjou et «vin gris» en Touraine. Au début des années 1970, les producteurs du Val de Loire, soucieux de renforcer l'image de ce vin rosé sec et de préserver son identité sollicitent sa reconnaissance. L'appellation d'origine contrôlée «Rosé de Loire» est reconnue ainsi en 1974.

8.2.

2 *Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit*

Le «Rosé de Loire» est un vin sec. Sa robe est généralement rose saumoné. Les arômes, légers, rappellent souvent la cerise et la fraise. La bouche est puissante, fraîche, ronde et harmonieuse. Frais et désaltérant, il donne l'impression de croquer des fruits mûrs, et il convient d'apprécier toute son originalité dans sa jeunesse.

3 *Interactions causales*

Le réseau hydrographique important que constituent la Loire, la Vienne, le Cher et l'Indre, a largement modelé, au fil du temps, le plateau ondulé de roches dures du Primaire et tendres du Secondaire et du Tertiaire. Sous l'influence de l'Église, au Moyen Âge, la vigne s'y installe et les vignobles d'Anjou et de Touraine se développent sur près de 200 kilomètres le long du fleuve et de ses affluents.

Au fil du temps, les producteurs ont privilégié la plantation des cépages cabernet franc N et grolleau N dans la partie occidentale de la zone géographique, tandis que, dans la partie orientale, les producteurs ont surtout planté les cépages gamay N et pineau d'Aunis N. La configuration de la zone géographique et le climat océanique expliquent ces choix. Les cépages se sont naturellement imposés dans cette diversité de situations viticoles offertes aux producteurs. Traduisant les usages, l'aire parcellaire délimitée pour la récolte des raisins ne retient que les parcelles présentant des sols drainants sur argilo-calcaires ou sur schistes.

La production d'un vin «rouget» et d'un «vin gris», frais, original, gouleyant et présentant un titre alcoométrique volumique peu élevé se développe ainsi au début du XX^{ème} siècle. Au fil des générations, les opérateurs mettent en valeur les caractéristiques originales de leur production, d'une part par le choix des assemblages favorisant le développement de leur potentiel aromatique et d'autre part par une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production, traduite par une conduite rigoureuse de la vigne.

Le succès de cette production est couronné par la reconnaissance, en 1974, de l'appellation d'origine contrôlée «Rosé de Loire». Le dynamisme et le savoir-faire des producteurs, ainsi que leur attachement historique au paysage viticole ligérien, pérennise la notoriété acquise par cette appellation d'origine contrôlée qui connaît un réel succès depuis sa reconnaissance.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Étiquetage

Cadre juridique

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition

Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée peut être complété par la dénomination géographique «Val de Loire» selon les règles fixées dans le cahier des charges. Les dimensions des caractères de la dénomination géographique «Val de Loire» ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve : — qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; — que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

API

Cadre juridique

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition

L'aire de proximité immédiate, définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins, est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021 :

— département de l'Indre : Fontguenand, Lye, La Vernelle, Veuil, Villentris-Faverolles-en-Berry ;

- département d'Indre-et-Loire : Chaveignes, Chezelles, Crissay-sur-Manse, Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;
- département du Loir-et-Cher : Candé-sur-Beuvron, Cheverny, Le Controis-en-Sologne (pour le seul territoire des communes déléguées de Feings, Fougères-sur-Bièvre et Ouchamps), Cormeray, Fresnes, Les Montils, Mont-près-Chambord, Sambin ;
- département de la Loire-Atlantique : Ancenis-Saint-Géréon (pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Anetz), Vallet ;
- département de Maine-et-Loire : Orée d'Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a21d352f-67ba-47df-a154-3ca40f598bb4

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(2023/C 34/10)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ⁽¹⁾.

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Rosé d'Anjou»

PDO-FR-A1007-AM02

Date de communication: 11.11.2022

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Code officiel géographique**

Les communes de l'aire géographique et de l'aire de proximité immédiate ont été mises à jour avec le code officiel géographique.

Cela n'a pas d'impact sur le périmètre de la zone géographique délimitée.

Le document unique est modifié aux points 6 et 9.

2. **Aire parcellaire délimitée**

Il a été ajouté les dates d'approbation par l'autorité nationale compétente d'une modification de l'aire parcellaire délimitée au sein de la zone géographique de production. La délimitation parcellaire consiste à identifier au sein de l'aire géographique de production, les parcelles aptes à la production de l'appellation d'origine protégée considérée.

Le document unique n'est pas affecté par cette modification.

3. **Ecartement entre les pieds**

L'écartement minimal entre les pieds sur un même rang passe de 1 m à 0,90 m.

Cette modification a pour but de permettre une augmentation de la densité de plantation des vignes sans modifier l'écartement entre les rangs.

Il est également ajouté une disposition particulière pour les vignes situées sur des pentes supérieures à 10 % qui sont autorisées à avoir un écartement minimal entre les pieds de 0,80 m.

Cet ajout a pour objectif de prendre en considération le cas particulier des vignes plantées sur des pentes marquées ce qui occasionne des aménagements particuliers lors de la plantation (plantation parallèle à la pente plutôt que perpendiculaire à celle-ci).

Le document unique est modifié au point 5.

⁽¹⁾ JOL 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. Taille

Les règles de taille ont été harmonisées au niveau des appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire.

Cette harmonisation vise à une meilleure connaissance par les opérateurs et à une simplification du contrôle. Cette modification introduit une capacité d'adaptation pour les viticulteurs par rapport aux épisodes de gels qui sont de plus en plus tardifs.

Le document unique est modifié au point 5.

5. Lien

Le lien est modifié en faisant référence à l'année 2021 à la place de l'année 2018 et en ajustant le nombre de communes suite à des fusions de communes

Le document unique est modifié au point 8.

6. Mesures transitoires

Les mesures transitoires arrivées à échéance ont été supprimées.

Une mesure transitoire a été ajoutée suite à la nouvelle délimitation parcellaire dans certaines communes.

Le document unique n'est pas modifié

7. Etiquetage

Les règles sur l'étiquetage ont été précisées et harmonisées au niveau des appellations de la zone Anjou Saumur dans le Val de Loire. Cette modification est purement rédactionnelle

Le document unique est modifié au point 9

8. Référence à la structure de contrôle

La rédaction de la référence à la structure de contrôle a été revue afin d'harmoniser la rédaction avec les autres cahiers des charges d'appellations. Cette modification est purement rédactionnelle.

Cette modification n'entraîne pas de modification du document unique.

9. Modifications rédactionnelles

Un certain nombre d'ajustements rédactionnels ont été apportés au cahier des charges.

Ces modifications n'entraînent pas de modification du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s)

Rosé d'Anjou

2. Type d'indication géographique

AOP - Appellation d'origine protégée

3. Catégories de produits de la vigne

1. Vin

4. Description du ou des vins

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

Les vins sont des vins tranquilles rosés dont les caractéristiques analytiques sont les suivantes :

Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 9,50 %.

La teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) des vins après fermentation est supérieure ou égale à 7 grammes par litre.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

Les teneurs en acidité volatile, en acidité totale, en anhydride sulfureux total sont celles fixées par la réglementation communautaire, mais tout lot de vin non conditionné susceptible de bénéficier de la mention «primeur» ou «nouveau» présente une acidité volatile inférieure ou égale à 10,2 milliéquivalents par litre.

Les vins présentent des sucres fermentescibles et une sucrosité plus ou moins importante. Leur expression aromatique est intense, révélant en chacun les spécificités de leurs propres cépages. Néanmoins le fruit reste incontournable (pêche, fraise, agrumes, ...). En bouche, ils présentent un savant équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Leur persistance aromatique est intense.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	9
Acidité totale minimale	
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. Pratiques vitivinicoles

5.1. Pratiques œnologiques spécifiques

1. Densité de plantation - Ecartement

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre. Les parcelles de vigne présentant un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 0,90 mètre mais supérieur ou égal à 0,80 mètre, et dont la pente est supérieure à 10 %, bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée.

Les parcelles de vigne présentant une densité à la plantation inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare bénéficient, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée sous réserve du respect des dispositions relatives aux règles de palissage et de hauteur de feuillage fixées dans le présent cahier des charges. Ces parcelles de vigne ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 3 mètres et un écartement entre les pieds sur un même rang inférieur à 1 mètre.

2. Règles de taille et de palissage de la vigne

Pratique culturale

Les vignes sont taillées, soit en taille courte, soit en taille longue, soit en taille mixte, avec un maximum de 12 yeux francs par pied.

Les vignes peuvent être taillées avec 2 yeux francs supplémentaires par pied, sous réserve qu'au stade phénologique correspondant à 11 ou 12 feuilles (boutons floraux séparés), le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied soit inférieur ou égal à 12.

La hauteur de feuillage palissé est au minimum égale à 0,6 fois l'écartement entre les rangs, la hauteur de feuillage palissé étant mesurée entre la limite inférieure du feuillage, établie à 0,40 mètre au moins au-dessus du sol, et la limite supérieure de rognage, établie à 0,20 mètre au moins au-dessus du fil supérieur de palissage.

Les parcelles de vigne dont la densité à la plantation est inférieure à 4 000 pieds à l'hectare mais supérieure ou égale à 3 300 pieds à l'hectare répondent de plus aux règles de palissage suivantes: la hauteur minimale des piquets de palissage hors sol est de 1,90 mètre ; le palissage comprend 4 niveaux de fils ; la hauteur minimale du fil supérieur est de 1,85 mètre au-dessus du sol.

3. Irrigation

Pratique culturale

L'irrigation est interdite.

4. Pratique œnologique spécifique

L'utilisation des charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.

L'utilisation de morceaux de bois est interdite.

Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoométrique volumique total de 12 %.

Outre les dispositions ci-dessus, les vins doivent respecter, en matière de pratiques œnologiques, les obligations figurant au niveau communautaire et dans le code rural et de la pêche maritime.

5.2. Rendements maximaux

75 hectolitre par hectare

6. Zone géographique délimitée

Toutes les étapes de la production des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou » ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021:

- département des Deux-Sèvres : Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (pour le seul territoire des communes déléguées de Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde et de l'ancienne commune de Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ) ;
- département de 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 (pour le seul territoire des communes déléguées des Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire et Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudfondes-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Huillé-Lézigné (pour le seul territoire de la commune déléguée de Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ingrandes), Jarzé Villages (pour le seul territoire de la commune déléguée de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine et Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (pour le seul territoire de la commune déléguée de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (pour le seul territoire des communes déléguées de Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré et La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de 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 ;
- département de la Vienne : Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

7. Variété(s) à raisins de cuve

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Cot N - Malbec

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'Aunis N

8. Description du ou des liens

1°- *Informations sur la zone géographique*

a) - *Description des facteurs naturels contribuant au lien*

La zone géographique s'étend sur deux grands ensembles géologiques où le vignoble occupe principalement les versants des rivières et quelques plateaux : à l'ouest, le socle précambrien et paléozoïque est rattaché au Massif armoricain ; à l'est, le substratum mésozoïque et cénozoïque du Bassin parisien vient recouvrir le socle ancien. Cette particularité géologique différencie la partie occidentale de la zone géographique, marquée par la présence de schistes, notamment ardoisiers, et baptisée localement « Anjou noir », de la partie orientale de la zone géographique, marquée par la présence de la craie tuffeau (Saumur) et baptisée localement « Anjou blanc ».

Associée historiquement à l'ancienne province de l'Anjou, la zone géographique s'étend essentiellement, en 2021, sur la moitié méridionale du département de Maine-et-Loire (68 communes), ainsi que sur les franges nord des départements des Deux-Sèvres (11 communes) et de la Vienne (9 communes).

Les parcelles délimitées pour la récolte des raisins présentent des sols issus des différentes formations géologiques. Bien que très différents, ces sols sont généralement pauvres et ont une réserve hydrique modérée. Ils présentent aussi un bon comportement thermique.

La zone géographique bénéficie d'un climat océanique tempéré, avec des écarts de température assez faibles, compte tenu d'une part de la relative proximité de l'océan Atlantique, d'autre part du rôle de régulateur thermique que jouent la Loire et ses affluents, et enfin de l'implantation du vignoble en situation de coteaux. Ne parle-t-on pas de « douceur angevine », expression qui trouve plus particulièrement sa réalité au cours de l'hiver, du long printemps et de l'automne, alors que les fortes chaleurs sont fréquentes en été. Les reliefs d'orientation nord-ouest/sud-est jouent un rôle protecteur vis-à-vis des vents d'ouest souvent chargés d'humidité. La zone géographique est ainsi faiblement arrosée, bénéficiant d'un effet de foehn, à l'abri de l'humidité océanique, dû aux reliefs plus élevés du Choletais et des Mauges. Les précipitations annuelles sont de l'ordre de 585 millimètres alors qu'elles sont de près de 800 millimètres dans le Choletais.

b) - *Description des facteurs humains contribuant au lien*

L'existence d'un vignoble est reconnue en Anjou dès le Ier siècle après Jésus-Christ et ceci de façon continue. La vigne y prospère, comme en témoignent ces quelques lignes d'un poème d'Apollonius (VIème siècle) : « Il est non loin de Bretagne une ville située sur un rocher, riche des dars de Cérès et de Bacchus, qui a tiré d'un nom grec son nom d'Andégave (Angers). » Si le vignoble angevin se développe pendant tout le Moyen Âge, s'installant sous l'égide des monastères sur les rives mêmes de la Loire et autour d'Angers, il acquiert surtout sa renommée à partir des XIIème et XIIIème siècles. Le rayonnement du royaume d'Henri II et Aliénor d'Aquitaine permet alors au « vin d'Anjou » d'arriver sur les plus belles tables.

La production connaît un développement important à partir du XVIème siècle grâce à l'arrivée des courtiers hollandais qui cherchent des vins pour leur pays et leurs colonies. Les Hollandais en font d'amples provisions et le commerce est si florissant, au XVIIIème siècle, qu'afin de favoriser le transport, la rivière Layon, qui traverse la zone géographique, est canalisée. La grande renommée des « vins d'Anjou » suscite cependant la convoitise et de nombreux impôts sont créés (droit de cloison, de boîte, d'appetissement, de huitième, de passe-debout,...), impôts qui ont des conséquences néfastes sur le commerce. Les dévastations des guerres de Vendée achèvent de ruiner le vignoble. La prospérité renaît au cours du XIXème siècle. En 1881, le vignoble couvre une superficie de 45 000 hectares, dont 10 000 hectares subsistent encore en 1893, après l'invasion phylloxérique.

« L'Anjou » doit sa notoriété essentiellement à la production de vins blancs issus du cépage chenin B. Cependant, les plantations en cépage cabernet franc N, puis un peu plus tard en cépage cabernet-sauvignon N, vont s'accélérer après la crise phylloxérique. La vinification est principalement orientée, au début du XX^{ème} siècle, vers l'élaboration de « rouget », dénomination locale d'un vin léger consommé dans les cafés, et constitue la première étape de la mutation du vignoble angevin. Associés aux cépages grolleau N et grolleau gris G, qui donnent des vins « claires » et peu colorés, accessoirement aux cépages gamay N et pineau d'Aunis N, ils participent au développement d'une production importante de vins rosés emblématiques, connus et reconnus sous les appellations d'origine contrôlées « Cabernet d'Anjou » et « Rosé d'Anjou ». La deuxième étape de cette mutation s'appuie sur l'expérience acquise par les producteurs sur la gestion de cet ensemble végétal. L'observation et l'analyse de la meilleure adéquation entre le cépage et ses sites de plantation, l'appréciation des potentialités de la vendange et la maîtrise des techniques de vinification, ont conduit au développement de la production de vins rouges dès les années 1960.

2° - Informations sur la qualité et les caractéristiques des produits

Les vins rosés présentent des sucres fermentescibles et une sucrosité plus ou moins importante. Leur expression aromatique est intense, révélant en chacun les spécificités de leurs propres cépages. Néanmoins le fruit reste incontournable (pêche, fraise, agrumes, ...). En bouche, ils présentent un savant équilibre entre la fraîcheur et la rondeur. Leur persistance aromatique est intense.

3° - Interactions causales

La combinaison d'un vignoble septentrional possédant un paysage particulier, avec une climatologie empreinte de douceur, une géologie et une pédologie originale, confère aux vins une identité gustative qui s'exprime au travers de la fraîcheur des vins.

La diversité des situations viticoles présentant des situations géo-pédologiques variées a offert aux producteurs la possibilité de trouver, pour chacun des cépages qui se sont imposés, leurs conditions d'expression optimale. L'observation et l'analyse effectuée par les vignerons sur le comportement de leurs vignes leur permettent alors de définir une implantation juste du vignoble.

Alors que les cépages grolleau N, grolleau gris G ou pineau d'Aunis N colonisent les collines et replats sablo-graveleux au profit de la production de vins rosés fruités, les cépages cabernet franc N et cabernet-sauvignon N apprécient les situations présentant des sols peu profonds ou des sols bruns et à l'alimentation hydrique régulée pour la production de vins rosés ronds et à bonne persistance aromatique.

9. Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)

API

Cadre juridique:

Législation de l'UE

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

L'aire de proximité immédiate définie par dérogation pour la vinification et l'élaboration des vins susceptibles de bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Rosé d'Anjou », est constituée par le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2021:

— département d'Indre-et-Loire : Saint-Nicolas-de-Bourgueil ;

— département de la Loire-Atlantique : Ancenis-Saint-Géréon (pour le seul territoire de l'ancienne commune d'Ancenis), Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (pour le seul territoire de la commune déléguée d'Anetz), Vallet ;

— département de Maine-et-Loire : Orée d'Anjou (pour le seul territoire de la commune déléguée de Saint-Laurent-des-Autels), Saint-Martin-du-Fouilloux.

Étiquetage

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'appellation peut être complété par la mention «primeur» ou «nouveau», selon les dispositions fixées dans le cahier des charges.

Les mentions facultatives dont l'utilisation, en vertu des dispositions communautaires, peut être réglementée par les Etats-membres, sont inscrites, sur les étiquettes, en caractères dont les dimensions, en hauteur, largeur et épaisseur ne sont pas supérieures au double de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Le nom de l'AOC peut être complété par la dénomination géographique « Val de Loire » selon les règles fixées dans le cahier des charges. Les dimensions des caractères de la dénomination géographique « Val de Loire » ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, aux deux tiers de celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

Le terme « cabernet », ou l'indication du cépage cabernet-sauvignon N ou cabernet franc N est interdite dans la présentation et la désignation des vins.

Les vins bénéficiant de la mention «primeur» ou «nouveau» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

L'étiquetage des vins peut préciser le nom d'une unité géographique plus petite sous réserve : - qu'il s'agisse d'un lieu-dit cadastré ; - que celui-ci figure sur la déclaration de récolte. Le nom du lieu-dit cadastré est imprimé en caractères dont les dimensions ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à la moitié de celles des caractères composant le nom de l'AOC.

Lien vers le cahier des charges du produit

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

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2023/C 34/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Grebbeadostron»

N° UE: PDO-SE-02819 – le 30.11.2021

AOP (X)IGP ()

1. Dénomination(s)

«Grebbeadostron»

2. État membre ou pays tiers

Suède

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'appellation protégée «Grebbeadostron» s'applique à l'huître plate européenne (*Ostrea edulis*) vivante capturée à l'état sauvage.

L'huître «Grebbeadostron» présente les caractéristiques suivantes:

Caractéristiques physiques

Forme:

Forme arrondie d'une goutte irrégulière rappelant la face supérieure d'un poing fermé mais non serré. Le côté opposé est plat. Marquages circulaires en forme d'éventail autour de la partie légèrement plus pointue de l'huître.

Taille:

Diamètre: 7 à 15 cm

Poids: 100–150 grammes

Caractéristiques organoleptiques

Couleur de la coquille:

Côté extérieur : varie en fonction de la profondeur à laquelle vit l'huître. Dans les eaux peu profondes où la luminosité est importante, l'huître est blanche avec des reflets verdâtres. Dans les eaux plus profondes, la couleur acquiert un ton plus profond qui tend vers le pourpre.

Intérieur: blanc nacré tirant sur le violet. Le bord de la coquille présente des nuances de vert émeraude profond.

Couleur de la chair:

Notes beige clair (NCS[1] S2010-Y10R). Notes plus foncées de brun de Sienna (NCS S6005-Y80R). Le grain de la chair est ocre doré (NCS S3030-Y20R). La chair présente une brillance similaire à celle d'une méduse non transparente.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Goût:

Eau salée, minéraux, algues marines et umami à légère saveur de noix. Arrière-goût long en bouche d'umami et salinité minérale.

arôme:

Une sensation de mer, minérale, qui s'accompagne d'algues marines et de poisson frais.

Texture:

Ferme et charnue. La texture varie selon les parties de l'huître, de ferme à relativement moelleuse.

Sensation en bouche:

L'expérience est particulière car on consomme généralement l'huître entière à l'état frais d'un coup. Les saveurs de l'huître sont très riches et évoquent fortement la mer.

Caractéristiques chimiques (pour 100 g de chair d'huître):

Eau: 80 - 83 g

Protéines: 9,3 - 9,9 g

Glucides: 2 - 4 g

Sel: 0,25 - 0,35 g

Matière grasse: 2,0 - 2,4 g

dont:

— Graisses saturées: 0,5 - 0,6 g

— Graisses monoinsaturées: 0,2 - 0,3 g

— Graisses polyinsaturées: 0,5 - 0,7 g

dont:

— Oméga-6: 0,05 - 0,09 g

— Oméga-3: 0,50 - 0,65 g

Vitamines

Thiamine 0,10 - 0,15 mg

Riboflavine: 0,15 - 0,20 mg

Niacine: 2,0 - 3,9 mg

B6: 0,1 - 0,2 mg/100 g

Vitamine E: 0,9 - 1,1 mg

Minéraux

Calcium: 80 - 90 mg

Phosphore: 140 - 160 mg

Fer: 5,5 - 6,5 mg

Magnésium: 25 - 30 mg

Potassium 110 - 130 mg

Zinc: 45 - 50 mg

^[1] Natural Color System

3.3. **Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

L'huître «Grebbeadostron» se nourrit principalement de microalgues d'une taille comprise entre 20 et 30 µm, mais peut également consommer des particules plus importantes, telles que le zooplancton et les œufs de poisson.

3.4. **Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée**

La totalité de la production doit avoir lieu dans l'aire géographique visée au point 4.

3.5. **Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence**

—

3.6. **Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence**

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de l'huître «Grebbeadostron» comprend les archipels au nord et au sud de Grebbestad, c'est-à-dire les parties de l'archipel du Bohuslän situées dans les districts de Lurs, Tanums, Fjällbacka et Kville. En mer, la ligne de base constitue la limite extérieure de l'aire. L'aire de production comprend la partie de la côte située à moins de 5 km du littoral.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Les caractéristiques de l'huître «Grebbeadostron» dépendent de l'interaction entre des facteurs naturels et humains.

Spécificité du produit

L'huître «Grebbeadostron» est une huître de l'Atlantique qui se développe sur des bancs d'huîtres naturels de l'archipel septentrional et méridional de Grebbestad. Étant donné que, dans l'aire de production, l'eau est froide, relativement pauvre en substances nutritives et qu'elle présente une faible teneur en sel, l'huître «Grebbeadostron» se développe lentement. Il faut trois à cinq ans avant que l'huître atteigne la taille réglementaire minimale de récolte. La croissance lente influence les caractéristiques organoleptiques.

Par rapport à l'huître du Pacifique (*Magallana gigas*), invasive et à croissance rapide, présente dans l'aire de production, l'huître «Grebbeadostron», à croissance lente, présente une saveur nettement plus intense et plus ronde en bouche, de même que des notes plus perceptibles et plus marquées de minéraux et d'umami. L'huître «Grebbeadostron» présente également un arrière-goût plus long et plus intense. La chair est plus ferme que celle de *M. gigas* et l'huître «Grebbeadostron» présente de ce fait une fermeté sous la dent plus prononcée.

Facteurs naturels:

Les caractéristiques de l'huître «Grebbeadostron» sont liées aux conditions naturelles de l'aire de production.

L'huître «Grebbeadostron» fait partie de la population suédoise d'huîtres de l'Atlantique (*O. edulis*). La population est estimée à quelque 40 millions d'individus. En raison de la séparation par la distance et de l'adaptation évolutive, entre autres à la température et à la teneur en sel de l'eau, la population suédoise d'*O. edulis* est génétiquement séparée des populations d'huîtres de l'Atlantique vivant dans des parties plus méridionales de l'Atlantique. Toutefois, la variation génétique au sein de la population est moindre que dans les populations plus méridionales.

L'état relativement bon de la population suédoise d'*O. edulis* est principalement dû à la propriété privée des droits de pêche, à la pêche artisanale et au fait que l'eau est exempte de parasites (*M. mackini*).

L'eau de l'aire de production est relativement froide (la température moyenne annuelle de l'eau de surface est d'environ 8 à 10 °C) et présente une faible teneur en sel (2,7 % en moyenne), de sorte que les huîtres pêchées pour la production de l'huître «Grebbeadostron» vivent à la limite de l'aire de répartition de l'espèce.

Les conditions nutritives des eaux de l'aire de production sont largement influencées par le courant de surface de la Baltique. Les concentrations des sels nutritifs (phosphore et azote) sont faibles (en moyenne respectivement 0,8 µM et 20 µM), ce qui limite la croissance de l'aliment de base de l'huître que constituent les microalgues.

Les conditions naturelles de l'aire de production de l'huître «Grebbeadostron» (sites abrités, profondeur, fonds marins du type adéquat, déclivité et orientation appropriées) offrent de bonnes conditions de production de l'huître.

L'huître qui est pêchée pour la production de l'huître «Grebbejadostron» se développe sur des plateaux sédimentaires semi-durs présentant une pente maximale de 45° jusqu'à une profondeur d'environ 10 mètres. À des profondeurs plus importantes, les fonds deviennent plus vaseux. Les huîtres ne se développent pas sur de tels fonds. Elles ne se développent pas non plus sur des fonds orientés vers l'est.

Les bancs d'huîtres sont protégés des vagues et des vents de la mer ouverte par le cercle extérieur des îles des archipels situés au nord et au sud de Grebbestad.

Facteurs humains:

Les connaissances que possèdent les pêcheurs d'huîtres sur la biologie et le cycle de vie de l'huître de l'Atlantique, sur les conditions hydrologiques et les fonds marins dans l'aire de production et la gestion de la population d'huîtres dans les huîtrières naturelles sont essentiels tant pour la disponibilité que pour la qualité de l'huître «Grebbejadostron».

La manière dont l'huître «Grebbejadostron» est pêchée est unique, à faible incidence et contribue à la qualité qui caractérise l'huître «Grebbejadostron». L'huître ne peut être pêchée qu'avec une époussette par des pêcheurs à pied ou récoltée à la main par des plongeurs expérimentés. La plupart des huîtres sont récoltées à la main par des plongeurs. Étant donné que le plongeur ne brasse pas de débris sur le fond marin, la pêche du «Grebbejadostron» est respectueuse à l'égard des huîtres laissées en place sur les bancs d'huîtres pour filtrer l'eau claire et propre de l'aire de production.

La pêche est limitée à 70 000 huîtres «Grebbejadostron» par an et tient largement compte de la survie de l'huître de l'Atlantique et donc du maintien de l'accès à l'huître «Grebbejadostron». Dans le cadre de la pêche de l'huître «Grebbejadostron», les pêcheurs mettent en œuvre différentes mesures pour préserver les bancs d'huîtres de l'aire de production.

Les huîtres qui se développent les unes sur les autres en grappes plus importantes sont séparées et réparties sur une surface plus importante, de manière à ce qu'elles aient toutes un bon accès à la nourriture et par conséquent de meilleures chances de survie. Les petites huîtres qui croissent à la surface de l'huître «Grebbejadostron» pêchée sont raclées à la main, préservées et redéposées sur les bancs d'huîtres. Afin de ne pas contribuer à la propagation de l'huître invasive du Pacifique (*Magallana gigas*), les petites huîtres de cette espèce sont retirées avant d'être redéposées sur les bancs d'huîtres.

Afin de garantir la reproduction d'*O. edulis*, l'huître «Grebbejadostron» n'est pas pêchée pendant la période de reproduction de l'huître de l'Atlantique, aux mois de juillet et d'août.

Grâce aux mesures prises par les pêcheurs d'huîtres et aux soins apportés en relation avec la pêche de l'huître «Grebbejadostron», la population d'huîtres de l'Atlantique augmente constamment dans l'aire de production.

Référence à la publication du cahier des charges

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktbeskrivning_grebbejadostron_2022_03_31.pdf

ISSN 1977-0936 (édition électronique)
ISSN 1725-2431 (édition papier)



Office des publications
de l'Union européenne
L-2985 Luxembourg
LUXEMBOURG

FR