

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

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

(2023/C 48/09)

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

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Anjou Villages»

PDO-FR-A0493-AM02

Data della comunicazione: 11.11.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Codice geografico ufficiale

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

Il perimetro della zona geografica delimitata resta invariato.

Il documento unico è modificato ai punti 6 e 9.

2. Distanza tra i ceppi

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

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

Viene inoltre aggiunta una disposizione particolare per le vigne piantate su parcelle con pendenze superiori al 10 %, per le quali è autorizzata una distanza minima tra i ceppi di 0,80 m.

Con tale aggiunta si vuol tener conto del caso specifico delle vigne piantate su parcelle con forti pendenze, per le quali sono necessari adeguamenti specifici in fase d'impianto (impianto parallelo anziché perpendicolare al pendio).

Il documento unico è modificato al punto 5.

3. Potatura

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

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

Il documento unico è modificato al punto 5.

⁽¹⁾ GUL 9 del 11.1.2019, pag. 2.

4. **Legame con la zona geografica**

Il legame è modificato facendo riferimento all'anno 2021 anziché 2018.

Il documento unico è modificato al punto 8.

5. **Etichettatura**

È stato chiarito il quadro normativo per le indicazioni facoltative.

Il documento unico è modificato al punto 9.

6. **Modifiche redazionali**

Sono state apportate alcune modifiche redazionali al disciplinare che non comportano alcuna modifica al documento unico.

7. **Riferimento alla struttura di controllo**

La formulazione del riferimento alla struttura di controllo è stata rivista per uniformarla ai disciplinari delle altre denominazioni. Si tratta di una modifica puramente redazionale, non comporta alcuna modifica al documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Anjou Villages

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

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

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini rossi fermi aventi le seguenti caratteristiche analitiche principali.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è del 11 %.

I vini hanno, dopo la fermentazione, un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 3 grammi per litro.

La fermentazione malolattica viene obbligatoriamente portata a compimento. I vini pronti per essere immessi in commercio sfusi o in fase di confezionamento presentano un contenuto di acido malico inferiore o uguale a 0,4 grammi per litro.

Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 12,5 %.

I tenori di acidità volatile, acidità totale e di anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

I vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 giugno dell'anno successivo a quello della vendemmia.

I vini presentano normalmente un colore rubino intenso e sostenuto. Al naso evocano spesso note delicate di frutti rossi e floreali (iris, violetta, ecc.) che evolvono verso aromi più complessi combinando frutti neri e aromi speziati, selvaggina e sottobosco. Al palato si presentano pieni e carnosi, pur conservando la loro ricchezza aromatica. I tannini sono presenti ma ben amalgamati e il finale è persistente. Prima di essere degustato, questo vino generoso va fatto invecchiare qualche anno.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. Pratiche di vinificazione

5.1. Pratiche enologiche specifiche

1. Densità d'impianto - Distanza

Pratica culturale

La densità minima d'impianto delle vigne è di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore a 2,50 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,90 m. Le parcelle vitate in cui la distanza tra i ceppi dello stesso filare è inferiore a 0,90 m, ma superiore o pari a 0,80 m, e con pendenza superiore al 10 % hanno diritto, per la vendemmia, alla denominazione di origine controllata. Le parcelle vitate con una densità d'impianto inferiore a 4 000 ceppi/ha, ma superiore o uguale a 3 300 ceppi/ha, beneficiano, per la vendemmia, del diritto alla denominazione di origine controllata, fermo restando il rispetto delle disposizioni relative alle norme di palizzamento e di altezza del fogliame previste dal disciplinare. In queste parcelle la distanza interfilare non può essere superiore a 3 m e la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 1 m.

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

Pratica culturale

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

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

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

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

3. Irrigazione

Pratica culturale

È vietata l'irrigazione.

4.

Pratica enologica specifica

Sono autorizzate le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %. È vietato l'uso di scaglie di legno. Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 12,5 %.

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

5.2. *Rese massime*

1.

60 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

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

- dipartimento Deux-Sèvres: Loretz-d'Argenton (solo il territorio del comune delegato di Bouillé-Loretz), Val en Vignes (solo il territorio dei comuni delegati di Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ);
- dipartimento Maine-et-Loire: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice (solo il territorio del comune delegato di Blaison-Gohier), Bouchemaine, Brissac Loire Aubance (solo il territorio dei comuni delegati di Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance et Coutures), Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Chanzeaux, La Jumellière et Valanjou), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon et Les Verchers-sur-Layon), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (solo il territorio del comune delegato di Ingrandes), Lys-Haut-Layon (solo il territorio dei comuni delegati di La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné et Trémont), Mauges-sur-Loire (solo il territorio dei comuni delegati di Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire et La Pommeraye), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rochefort-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Savennières, Terranjou, Tuffalun (solo il territorio del comune delegato di Ambillou-Château), Val-du-Layon.

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

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

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

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

8.1.

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

Situata nel cuore della parte occidentale della zona geografica della denominazione di origine controllata «Anjou», la zona geografica sorge essenzialmente sul basamento precambriano e paleozoico annesso al massiccio Armoricano, localmente coperto da formazioni ghiaiose o da formazioni del Cenomaniano come le marne di ostriche sul margine orientale. Dal 2021 include le zone geografiche delle denominazioni di origine controllate «Anjou-Coteaux de la Loire», «Coteaux du Layon», «Savennières» e alcuni comuni limitrofi. La zona geografica si estende su un territorio delimitato e selezionato per l'idoneità del suo ambiente naturale alla produzione di vini rossi da affinamento. È interessato il territorio di 24 comuni del dipartimento Maine-et-Loire e di 2 comuni del dipartimento Deux-Sèvres a sud-est e a sud della città di Angers. I paesaggi sono caratterizzati da numerosi piccoli pendii collinari variamente esposti di altitudine compresa tra 50 e 90 m.

La superficie parcellare precisamente delimitata per la vendemmia comprende principalmente le parcelle con una buona esposizione e con suoli bruni sviluppatasi su scisti, suoli bruni argilloso-ghiaiosi o, localmente, suoli bruni sviluppatasi su marne di ostriche. Questi terreni sono per lo più poco profondi, con un buon regime idrico, senza segni di idromorfia e caratterizzati da basse riserve idriche. Presentano inoltre un buon comportamento termico e garantiscono una buona precocità. La parte occidentale della zona geografica è caratterizzata da puntuali affioramenti di filoni derivanti da formazioni eruttive acide (riolite) o basiche (spilite) all'origine di suoli molto sassosi.

La zona geografica gode di un clima oceanico temperato, con escursioni termiche abbastanza ridotte dovute alla relativa vicinanza dell'oceano Atlantico, alla funzione termoregolatrice della Loira e dei suoi affluenti e alla posizione dei vigneti in collina. I rilievi con orientamento nord-ovest/sud-est svolgono un ruolo protettivo nei confronti dei venti occidentali, spesso carichi di umidità. La zona geografica presenta quindi una bassa pluviometria, influenzata da un effetto «Föhn», ed è al riparo dall'umidità oceanica grazie ai rilievi più alti dello Choletais e dei Mauges. Le precipitazioni annue si aggirano sui 585 mm, mentre nello Choletais arrivano a quasi 800 mm.

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

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

La produzione si sviluppa fortemente a partire dal XVI secolo, grazie all'arrivo dei mediatori olandesi alla ricerca di vini per il loro paese e per le colonie. Gli Olandesi ne fanno incetta e nel XVIII secolo il commercio è così fiorente che, per favorire i trasporti, il fiume Layon che attraversa la zona geografica viene canalizzato.

L'«Anjou» deve la sua notorietà soprattutto alla produzione di vini bianchi ottenuti dal vitigno Chenin B. Tuttavia l'impianto del vitigno Cabernet franc N o «*Plant Breton*» (vitigno che deve il suo nome al fatto di essere giunto in barca attraverso l'estuario della Loira situato all'epoca nella regione bretone), e successivamente del vitigno Cabernet-Sauvignon N, registra un rapido sviluppo dopo la crisi della fillossera, a partire dal 1865.

8.2.

All'inizio del XX secolo la vinificazione è principalmente orientata all'elaborazione del «rouget», denominazione locale di un vino leggero consumato nei caffè, che segna la prima fase di trasformazione della regione vitivinicola angioina, con lo sviluppo di un'importante produzione di vini rosati particolarmente significativi. La seconda fase di trasformazione della regione vitivinicola angioina fa leva sull'esperienza acquisita dai produttori nella gestione di questa gamma varietale. L'osservazione e l'analisi del miglior rapporto tra vitigno e siti d'impianto, la valutazione delle potenzialità del raccolto e la padronanza delle tecniche di vinificazione portano allo sviluppo della produzione di vini rossi sin dagli anni sessanta.

A un certo punto i professionisti della regione si sono resi conto di disporre di un territorio e di competenze capaci di esprimere appieno l'originalità della loro produzione di vini rossi e il 14 novembre 1991 si è così giunti al riconoscimento della denominazione di origine controllata «Anjou Villages». Nel 2010 la produzione è opera di 130 cantine private e di 2 cantine cooperative.

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

I vini presentano normalmente un colore rubino intenso e sostenuto. Al naso evocano spesso note delicate di frutti rossi e floreali (iris, violetta, ecc.) che evolvono verso aromi più complessi combinando frutti neri e aromi speziati, selvaggina e sottobosco.

Al palato si presentano pieni e carnosi, pur conservando la loro ricchezza aromatica. I tannini sono presenti ma ben amalgamati e il finale è persistente. Prima di essere degustato, questo vino generoso va fatto invecchiare qualche anno.

3 - *Interazioni causali*

La combinazione tra suoli poco profondi, oggetto di una delimitazione delle parcelle ben precisa in linea con gli usi, e una topografia che garantisce un'ottima esposizione e favorisce un regolare approvvigionamento idrico ha permesso ai vitigni Cabernet franc N e Cabernet-Sauvignon N di esprimere tutta la loro pienezza e originalità. Queste condizioni viticole richiedono una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale produttivo, che si riflette nella particolare conduzione della vigna e nelle rigide norme di potatura.

L'osservazione e l'analisi che i viticoltori effettuano sul comportamento delle proprie vigne li mette nella condizione di definire un corretto impianto del vigneto tenendo conto della buona adeguatezza dei due vitigni alle potenzialità dei suoli bruni sviluppatisi su scisto e dei suoli argilloso-calcarei sviluppatisi su formazioni del Cenomaniano. Per ottenere un vino rosso strutturato, i produttori hanno definito rigide norme di produzione basate su una specifica delimitazione delle parcelle, un preciso adeguamento delle tecniche di potatura e di conduzione della vigna, la raccolta a maturazione ottimale e l'introduzione di miglioramenti tecnici relativamente al controllo delle temperature e ai tempi di macerazione. La competenza degli operatori garantisce che l'uva sia raccolta al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo di 189 grammi per litro e a uno stadio ottimale di maturazione fenolica.

Nel corso delle generazioni gli operatori hanno saputo trarre il meglio dalle uve adattando le proprie tecniche di vinificazione. Per ricavare un vino dagli aromi complessi, ma soprattutto per ottenere tannini rotondi e setosi, è stato presto introdotto, dopo la fermentazione, un periodo di affinamento in tino. Per raggiungere questi obiettivi, il disciplinare definisce un periodo minimo di affinamento fino al 15 giugno dell'anno successivo a quello di raccolta.

La denominazione di origine controllata «Anjou Villages» è uno dei fiori all'occhiello dei vini dell'Anjou.

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

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

nella legislazione dell'UE

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2021:

- dipartimento Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton (solo il territorio del comune delegato di Argenton-l'Église), Louzy, Plaine-et-Vallées (solo il territorio del comune delegato di Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (solo il territorio dei comuni delegati di Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde e dell'ex comune di Thouars), Tourtenay;
- dipartimento Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- dipartimento Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (solo il territorio dell'ex comune di Ancenis), Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (solo il territorio del comune delegato di Anetz), Vallet;
- dipartimento Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice (solo il territorio del comune delegato di Saint-Sulpice), Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (solo il territorio dei comuni delegati di Alleuds, Brissac-Quincé, Chemellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital e Vauchrétien), Brossay, Cernusson, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné e Montfort), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (solo il territorio dei comuni delegati di Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (solo il territorio del comune delegato di Huillé), Jarzé Villages (solo il territorio del comune delegato di Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (solo il territorio dei comuni delegati di Cerqueux-sous-Passavant e Vihiers), Mauges-sur-Loire (solo il territorio dei comuni delegati di La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (solo il territorio del comune delegato di Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (solo il territorio dei comuni delegati di Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels e La Varenne), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tuffalun (solo il territorio dei comuni delegati di Louerre e Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou;
- dipartimento Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.

Etichettatura

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

tutte le indicazioni facoltative, il cui uso può essere disciplinato dagli Stati membri in virtù delle disposizioni dell'UE, sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Il nome della denominazione di origine controllata può essere integrato dalla denominazione geografica «Val de Loire» in base alle norme stabilite dal disciplinare.

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

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione che si tratti di una località accatastata e che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta. Il nome della località accatastata è stampato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Link al disciplinare del prodotto

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1e962c34-1858-44fd-b90b-d3b72b04d5b4
