

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(2023/C 48/09)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ⁽¹⁾.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Anjou Villages»

PDO-FR-A0493-AM02

Data da comunicação: 11.11.2022

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. Código geográfico oficial (Code officiel géographique)

Atualizaram-se os municípios da área geográfica e da zona de proximidade imediata de acordo com o código geográfico oficial.

Esta alteração não teve qualquer impacto no perímetro da área geográfica delimitada.

Alteraram-se os pontos 6 e 9 do documento único.

2. Compasso:

O espaçamento mínimo entre pés passa de 1 m para 0,90 m.

Esta alteração visa aumentar a densidade de plantação das vinhas sem alterar a distância entre linhas.

Também se aditou uma disposição especial para as vinhas situadas em zonas com declive superior a 10 %, que poderão ter uma distância mínima de 0,80 m entre pés.

Este aditamento visa ter em conta o caso específico das vinhas plantadas nas encostas de declive acentuado, o que conduz a adaptações específicas durante a plantação (paralela ao declive em vez de perpendicular).

Alterou-se o ponto 5 do documento único.

3. Poda

Harmonizaram-se as regras relativas à poda ao nível das designações da zona de Anjou Saumur, no vale do rio Loire.

Esta harmonização visa um melhor conhecimento por parte dos operadores, assim como a simplificação dos controlos. Esta alteração introduz uma maior capacidade de adaptação dos viticultores face aos episódios de geadas cada vez mais tardias.

Alterou-se o ponto 5 do documento único.

(1) JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. Relação com a área geográfica

Alterou-se a relação, fazendo referência ao ano de 2021 em vez de 2018.

Alterou-se o ponto 8 do documento único.

5. Rotulagem

Clarificou-se o quadro regulamentar das menções facultativas.

Alterou-se o ponto 9 do documento único.

6. Modificações redacionais

Efetuaram-se alguns ajustamentos redacionais no caderno de especificações.

Estas alterações não se aplicam ao documento único.

7. Referência à estrutura de controlo

Reviu-se a referência à estrutura de controlo, de modo a uniformizar a redação com os cadernos de especificações de outras denominações. Trata-se de uma alteração puramente redacional.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome(s)

Anjou Villages

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

4. Descrição do(s) vinho(s)

BREVE DESCRIÇÃO

Trata-se de vinhos tranquilos tintos com as seguintes características analíticas principais:

Os vinhos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %.

Após a fermentação, os vinhos têm um teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 3 gramas por litro.

A fermentação malolática é obrigatoriamente concluída. Os vinhos prontos a serem introduzidos no mercado, a granel ou na fase de acondicionamento, têm um teor de ácido málico inferior ou igual a 0,4 gramas por litro.

Após o enriquecimento, os vinhos têm um título alcoométrico volúmico total não superior a 12,5 %.

Os teores de acidez volátil, acidez total e dióxido de enxofre total correspondem aos valores fixados pela regulamentação da União Europeia.

Os vinhos passam por um período de estágio pelo menos até 15 de junho do ano seguinte ao da colheita.

Geralmente, os vinhos apresentam cor rubi, profunda e carregada. No nariz, evocam, frequentemente, notas delicadas de frutos vermelhos e de flores (lírio, violeta, etc.), que evoluem para aromas mais complexos, misturas de frutos negros e aromas de especiarias, de caça ou de mato. Na boca, são abertos e encorpados, conservando a sua riqueza aromática. Os taninos, muito presentes, fundem-se e o final é persistente. Trata-se de vinhos generosos, que devem ficar «esquecido» alguns anos antes de serem degustados.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Práticas vitivinícolas

5.1. Práticas enológicas específicas

1. Densidade de plantação – Compasso

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre linhas de videira não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre pés na mesma linha não pode ser inferior a 0,90 metros. As parcelas de vinha com um espaçamento entre pés na mesma linha inferior a 0,90 metros, mas igual ou superior a 0,80 metros, e cujo declive seja superior a 10 %, beneficiam, no respeitante à sua colheita, do direito à denominação de origem controlada. As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, mas igual ou superior a 3 300 pés por hectare, beneficiam, no respeitante à sua colheita, do direito à denominação de origem controlada, desde que cumpram as disposições relativas às regras de formação de espaldeiras e à altura foliar estabelecidas no caderno de especificações. Nestas parcelas de vinha, a distância entre linhas não pode ser superior a 3 metros e a distância entre pés numa mesma linha não pode ser inferior a 1 metro.

2. Regras de poda e de formação de espaldeiras

Prática de cultivo

As vinhas são podadas em poda curta, poda longa ou poda mista, com um máximo de 12 olhos francos por pé.

Podem ser podadas com 2 olhos francos adicionais por pé, desde que, na fase fenológica correspondente a 11 ou 12 folhas (botões florais separados), o número de ramos frutíferos do ano, por pé, seja inferior ou igual a 12.

A altura foliar das vinhas em espaldeira deve ser, no mínimo, igual a 0,6 vezes a distância entre linhas, medida desde o seu limite inferior, fixado em, pelo menos 0,40 metros acima do solo, e o limite superior de desponta, fixado em, pelo menos 0,20 metros acima do fio superior da armação.

As parcelas de vinha com uma densidade de plantação inferior a 4 000 pés por hectare, mas igual ou superior a 3 300 pés por hectare, estão ainda sujeitas às seguintes regras de formação de espaldeiras: uma altura mínima de postes acima do solo de 1,90 metros; a formação de espaldeiras com 4 níveis de fios e uma altura mínima de fio superior de 1,85 metros acima do solo.

3. Rega

Prática de cultivo

É proibida a rega.

4.

Prática enológica específica

São autorizadas as técnicas de enriquecimento substrativo, sendo que a taxa de concentração parcial máxima em relação aos volumes utilizados é fixada em 10 %. É proibida a utilização de aparas de madeira. Após o enriquecimento, os vinhos têm um título alcoométrico volúmico total não superior a 12,5 %.

Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação da União e no *Code rural et de la pêche maritime*.

5.2. Rendimentos máximos

1.

60 hectolitros por hectare.

6. Área geográfica delimitada

Todas as fases da produção têm lugar na área geográfica, cujo perímetro abrange, com base no código geográfico oficial de 2021, o território dos seguintes municípios:

- Departamento de Deux-Sèvres: Loretz-d'Argenton (apenas o território do município delegado de Bouillé-Loretz), Val en Vignes (apenas o território dos municípios delegados de Bouillé-Saint-Paul, Cersay e Saint-Pierre-à-Champ);
- Departamento de Maine-et-Loire: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice (apenas o território do município delegado de Blaison-Gohier), Bouchemaine, Brissac Loire Aubance (apenas o território dos municípios delegados de Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance e Coutures), Chalonnes-sur-Loire, Champtocé-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (apenas o território dos municípios delegados de Chanzeaux, La Jumellière e Valanjou), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (apenas o território dos municípios delegados de Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon e Les Verchers-sur-Layon), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (apenas o território do antigo município de Ingrandes), Lys-Haut-Layon (apenas o território dos municípios delegados de La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné e Trémont), Mauges-sur-Loire (apenas o território dos municípios delegados de Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire e La Pommeraye), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rochefort-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Savennières, Terranjou, Tuffalun (apenas o território do município delegado de Ambillou-Château) e Val-du-Layon.

Os documentos cartográficos da área geográfica podem ser consultados no sítio Internet do *Institut national de l'origine et de la qualité* (Instituto Nacional da Origem e da Qualidade).

7. Castas de uva de vinho

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

8. Descrição da(s) relação(ões)

8.1.

a) – *Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação*

A área geográfica situa-se no centro da parte ocidental da área geográfica da denominação de origem controlada «Anjou». Está essencialmente implantada sobre o soco pré-câmbrico e paleozoico, ligado ao maciço armoricano, e coberto, muito localmente, por formações saibrosas ou por formações do Cenomaniano, nomeadamente margas de ostráceos, no limite oriental. Em 2021, englobava as áreas geográficas das denominações de origem controlada «Anjou-Coteaux de la Loire», «Coteaux du Layon», «Savennières» e alguns municípios limítrofes. Abrange um território delimitado e selecionado em função da aptidão do ambiente natural para produzir vinhos tintos envelhecidos. Inclui assim o território de 24 municípios do departamento de Maine-et-Loire e de 2 municípios do departamento de Deux-Sèvres, a sul e sudeste da cidade de Angers. A nível de paisagem, caracteriza-se por inúmeras pequenas encostas com exposição variada, cuja altitude varia entre 50 e 90 metros.

A superfície parcelar delimitada com precisão para a colheita de uvas privilegia as parcelas com boa exposição solar e solos pardos formados sobre xistos, solos pardos argilossuibrosos ou, muito localmente, solos pardos formados sobre margas de ostráceos. Na maioria dos casos, estes solos são pouco profundos, com um bom regime hídrico, sem sinais de hidromorfia, caracterizando-se por reduzidas reservas de água. Apresentam bom comportamento térmico e asseguram boa precocidade. A parte ocidental da área geográfica caracteriza-se por afloramentos pontuais de filões provenientes de formações eruptivas ácidas (riólitos) ou básicas (espilitos), que dão origem a solos muito pedregosos.

A área geográfica tem clima oceânico temperado, com amplitudes térmicas bastante reduzidas, tendo em conta a relativa proximidade do oceano Atlântico, o papel desempenhado pelo rio Loire e pelos seus afluentes na regulação térmica e a implantação da vinha nas encostas. Os montes orientados a noroeste e a sudeste desempenham um papel de proteção das vinhas dos ventos que sopram de oeste, muitas vezes carregados de humidade. A área geográfica é, por isso, pouco irrigada, beneficiando de um efeito de sotavento, protegida da humidade oceânica pelos montes mais altos das regiões de Cholet e de Mauges. As precipitações anuais são da ordem dos 585 milímetros, rondando os 800 milímetros na região de Cholet.

b) – *Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação*

A presença de vinhedos em Anjou é reconhecida desde o século I d.C, tendo-se mantido até aos nossos dias. A vinha prospera na região, conforme testemunhado pelos seguintes versos de Apolónio (século VI): «Não longe da Bretanha, no cimo de um rochedo, ergue-se uma cidade rica em oferendas a Ceres e a Baco, que aos gregos foi buscar o nome de Andégave (Angers)». Embora a vinha angevina se desenvolva durante toda a Idade Média, fixando-se, sob a égide dos mosteiros, nas margens do rio Loire e em redor de Angers, é sobretudo a partir dos séculos XII e XIII que adquire notoriedade. O esplendor da corte de Henrique II e de Leonor de Aquitânia permite que os vinhos de Anjou cheguem às mais ilustres mesas.

A produção regista um franco desenvolvimento a partir do século XVI, graças à chegada dos comerciantes holandeses, que procuram vinhos para o seu país e as suas colónias. Os holandeses compram grandes quantidades de vinho e, no século XVIII, o comércio é tão florescente que o rio Layon, que atravessa a área geográfica, é tornado navegável para facilitar o transporte.

A DOP «Anjou» deve, essencialmente, a sua notoriedade à produção de vinhos brancos obtidos a partir da casta *chenin* B. No entanto, as plantações das castas *cabernet-franc* N (ou «planta bretã», nome que se deve à chegada por barco pelo estuário do Loire então situado na região da Bretanha) e, pouco mais tarde, da casta *cabernet-sauvignon* N, vão intensificar-se após a crise da filoxera, a partir de 1865.

8.2.

No início do século XX, a vinificação orientava-se principalmente para a produção de «rouget» (vinho ruivo), termo local que designa um vinho leve consumido nos bares, o que constituiu a primeira fase de transformação da vinha angevina, marcada pelo desenvolvimento de uma grande produção de vinhos rosados emblemáticos. A segunda etapa da transformação tem por base a experiência adquirida pelos produtores na gestão desse conjunto vegetal. A observação e a análise da melhor adequação entre as castas e os locais de plantação, a avaliação das potencialidades da vindima e o profundo conhecimento das técnicas de vinificação conduziram ao aumento da produção de vinhos tintos na década de 1960.

No entanto, os profissionais da região aperceberam-se de que dispunham de um território e de um saber-fazer suscetíveis de imprimir um cunho distintivo na sua produção de vinhos tintos. A denominação de origem controlada «Anjou Villages» foi, assim, reconhecida em 14 de novembro de 1991. Em 2010, a produção era levada a cabo por 130 adegas privadas e por 2 adegas cooperativas.

2 – *Informações sobre a qualidade e as características do produto*

Geralmente, os vinhos apresentam cor rubi, profunda e carregada. No nariz, evocam, frequentemente, notas delicadas de frutos vermelhos e de flores (lírio, violeta, etc.), que evoluem para aromas mais complexos, misturas de frutos negros e aromas de especiarias, de caça ou de mato.

Na boca, são abertos e encorpados, conservando a sua riqueza aromática. Os taninos, muito presentes, fundem-se e o final é persistente. Trata-se de vinhos generosos, que devem ficar «esquecido» alguns anos antes de serem degustados.

3 – *Interações causais*

A conjugação dos solos superficiais, objeto de uma delimitação parcelar precisa de acordo com as práticas seguidas, com uma topografia que propicia uma excelente exposição e favorece um abastecimento hídrico regular, permitiu às castas *cabernet-franc* N e *cabernet-sauvignon* N exprimir toda a sua plenitude e originalidade. Estas condições vitícolas exigem uma gestão otimizada da planta e do seu potencial de produção, que se traduz na condução da videira e em regras estritas de poda.

A observação e a análise do comportamento das vinhas permite aos viticultores definir o seu local adequado de plantação, tendo em conta a boa adequação das duas castas às potencialidades dos solos pardos formados sobre xistos e dos solos argilocalcários sobre formações do Cenomaniano. Baseando-se numa delimitação parcelar específica, adaptando, da melhor forma possível, as técnicas de poda e de condução da videira, vindimando as uvas no estado de maturação ideal e introduzindo melhorias técnicas a nível do controlo das temperaturas e dos períodos de maceração, os produtores estabelecem regras rigorosas para a produção de um vinho tinto estruturado. O saber-fazer dos operadores garante uma colheita de uvas com um teor mínimo de 189 gramas de açúcares por litro e numa fase ideal de maturação fenólica.

De geração em geração, os operadores aprenderam a tirar o melhor partido das uvas, adaptando as suas técnicas de vinificação. Muito rapidamente, impôs-se um período de estágio em cuba após a fermentação, de modo a obter um vinho com aromas complexos, e sobretudo para obter taninos redondos e macios. Para atingir estes objetivos, o caderno de especificações fixa um período mínimo de estágio até 15 de junho do ano seguinte ao da colheita.

A denominação de origem controlada «Anjou Villages» é um dos florões dos vinhos da região de Anjou.

9. Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)

API

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação, para a vinificação, elaboração e estágio dos vinhos, é, com base no código geográfico oficial de 2021, constituída pelo território dos seguintes municípios:

- Departamento de Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton (apenas o território do município delegado de Argenton-l'Église), Louzy, Plaine-et-Vallées (apenas o território do município delegado de Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (apenas o território dos municípios delegados de Mauzé-Thouarsais e Sainte-Radegonde e o antigo município de Thouars) e Tourtenay;
- Departamento de Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
- Departamento de Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (apenas o território do antigo município de Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (apenas o território do município delegado de Anetz) e Vallet;
- Departamento de Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice (apenas o território do município delegado de Saint-Sulpice), Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (apenas o território dos municípios delegados de Alleuds, Brissac-Quincé, Chemellier, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital e Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (apenas o território dos municípios delegados de Doué-la-Fontaine, Forges, Meigné e Montfort), Épièdes, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (apenas o território dos municípios delegados de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies e Le Thoureil), Huillé-Lézigné (apenas o território do município delegado de Huillé), Jarzé Villages (apenas o território do município delegado de Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (apenas o território dos municípios delegados de Cerqueux-sous-Passavant e Vihiers), Mauges-sur-Loire (apenas o território dos municípios delegados de La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine e Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (apenas o território do município delegado de Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (apenas o território do município delegado de 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 (apenas o território dos municípios delegados de Louerre e Noyant-la-Plaine), Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie e Verrières-en-Anjou;
- Departamento de Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay e Les Trois-Moutiers.

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição da condição:

As menções facultativas cuja utilização, nos termos das disposições da União, possa ser regulamentada pelos Estados-Membros, devem ser inscritas nos rótulos em caracteres de dimensões não superiores, tanto em altura como em largura, ao dobro das dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

O nome da denominação de origem controlada pode ser complementado pela denominação geográfica «Val de Loire», de acordo com as regras definidas no caderno de especificações.

As dimensões dos caracteres da denominação geográfica «Val de Loire» não podem ultrapassar, tanto em altura como em largura, dois terços das dimensões dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

O rótulo dos vinhos protegidos pela denominação de origem controlada pode incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que esteja registada no cadastro e conste da declaração de colheita. O nome do lugar registado no cadastro deve ser impresso em caracteres cujas dimensões não excedam, tanto em altura como em largura, metade das dos caracteres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Hiperligação para o caderno de especificações

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