

**Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av  
produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens  
delegerade förordning (EU) 2019/33**

(2023/C 49/13)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

**MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING**

**”Anjou”**

**PDO-FR-A0820-AM03**

**Datum för meddelandet: 11.11.2022**

**BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS**

**1. Den officiella geografiska kodexen**

Kommunerna i det geografiska området och det omedelbara närområdet har uppdaterats enligt den officiella geografiska kodexen.

Detta påverkar inte perimetern för det avgränsade geografiskt området.

Punkterna 6 och 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

**2. Avgränsat odlingsområde**

De datum då den behöriga nationella myndigheten godkände en ändring av det avgränsade odlingsområdet inom det geografiska produktionsområdet har lagts till. Avgränsningen av odlingsområden handlar om att inom det geografiska produktionsområdet fastställa vilka jordbrukslotter som lämpar sig för produktion av vin med den berörda skyddade ursprungsbeteckningen.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

**3. Druvblandning**

Bestämmelserna om druvblandning för röda viner framställda på de sekundära druvsorterna grolleau och pineau d'aunis har ändrats för att främja druvsorten grolleau, som har fördelaktiga egenskaper, särskilt mot bakgrund av klimatförändringarna.

Det sammanfattande dokumentet har inte ändrats.

**4. Avstånd mellan stockarna**

Minsta avstånd mellan stockarna i samma rad har minskats från 1 m till 0,90 m.

Syftet med denna ändring är att möjliggöra ökad planteringstäthet utan att ändra avståndet mellan raderna.

Det har också lagts till en särskild bestämmelse för vinstockar som ligger på sluttningar med mer än 10 % lutning, eftersom dessa vinstockar tillåts ha ett minimiavstånd mellan sig på 0,80 m.

Syftet med denna ändring är att se till att hänsyn tas till fall då vinrankor planteras på branta sluttningar, vilket kräver särskilda metoder under planteringsstadiet (plantering parallellt med sluttningen i stället för vinkelrätt mot den).

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

<sup>(1)</sup> EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

## 5. **Beskärning**

Beskärningsbestämmelserna har harmoniserats för beteckningarna i området Anjou Saumur i Loiredalen.

Denna harmonisering syftar till att förbättra aktörers kunskap och förenkla kontrollerna. Ändringen ger vinodlare flexibilitet att anpassa sig till frostperioden, som börjar allt senare.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

## 6. **Kol för oenologiskt bruk**

Förbudet mot kol för oenologiskt bruk har avskaffats för roséviner.

Förbudet mot användning av ekspån under vinifieringen har avskaffats för mousserande vitt vin och rosévin.

Denna ändring gör det möjligt att vid behov åtgärda vissa typer av kontaminering och förbättra strukturen hos basviner som är avsedda för en andra jäsning på flaska.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

## 7. **Samband**

Avsnittet "Samband" har ändrats dels genom att hänvisningen till 2018 har ersatts med en hänvisning till 2021, och dels genom att antalet kommuner på grund av sammanslagningar har ändrats.

Punkt 8 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

## 8. **Övergångsbestämmelser**

De övergångsbestämmelser som har löpt ut har tagits bort.

En övergångsbestämmelse har lagts till eftersom vissa kommuners odlingsområde har fått nya gränser.

Det sammanfattande dokumentet har inte ändrats.

## 9. **Märkning**

Märkningsbestämmelserna har specificerats och harmoniserats avseende beteckningar i området Anjou Saumur i Loiredalen. Ändringen är endast redaktionell.

Punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

## 10. **Hänvisning till kontrollorganet**

Ordalydelsen i hänvisningen till kontrollorganet har setts över för att den ska anpassas till ordalydelsen i produktspecifikationerna för andra ursprungsbeteckningar. Ändringen är endast redaktionell.

Denna ändring medför ingen ändring av det sammanfattande dokumentet.

## 11. **Redaktionella ändringar**

Ett visst antal redaktionella ändringar har gjorts i produktspecifikationen.

Dessa ändringar medför inga ändringar i det sammanfattande dokumentet.

### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

## 1. **Namn**

Anjou

## 2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

### 3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin
5. Mousserande kvalitetsvin

### 4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. *Stilla vita viner*

#### KORT BESKRIVNING

Vinerna har följande egenskaper: – En lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent. Torra viner har en halt av jäsbart socker efter jäsning på högst 3 gram per liter, eller högst 8 gram per liter när den totala syrahalten uttryckt i gram vinsyra per liter inte understiger halten jäsbart socker med mer än 2 gram per liter. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent. Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. De stilla vita vinerna är oftast torra. De kan dock i vissa fall ha en viss halt av jäsbart socker och kvalificeras som "demi-sec", "moelleux" eller "doux" (halvtorr, halvsött eller sött). Deras aromatiska uttryck är oftast intensivt, med blommiga aromer (hagtorn, syren, lindblom, verbena, kamomill...) och mer fruktiga toner (citrus, plommon, päron, nötter ...). Smaken är rund, fyllig och avslutas i friskhet och finess.

#### Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,5
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Stilla röda viner*

#### KORT BESKRIVNING

Vinerna har följande egenskaper: – En lägsta naturlig alkoholhalt på 10,5 volymprocent. – En halt av jäsbart socker efter jäsning på högst 3 gram per liter. – Viner med beteckningen "gamay" följt av något av uttrycken "primeur" eller "nouveau" har en halt av jäsbart socker efter jäsning på högst 2 gram per liter. Den malolaktiska jäsningen för de röda vinerna är helt avslutad. Viner som är klara att släppas ut på marknaden otappade eller som befinner sig i förpackningsskedet ska ha en halt av äppelsyra på högst 0,4 gram per liter. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent. Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. Varje parti otappat vin som kan omfattas av något av uttrycken "primeur" eller "nouveau" ska dock ha en halt flyktiga syror på högst 10,2 milliekvivalenter per liter. De röda vinerna ska åtminstone lagras till den 15 januari året efter skörden. De stilla röda vinerna har en bra tanninstruktur. Deras aromatiska uttryck är ganska intensivt, med toner av främst röda bär. Strukturen finns där men det är lättheten som ska dominera. Det är behagliga, lätta viner som bör drickas inom tre år från skörden. Röda viner med beteckningen "gamay" är friska, livliga och lätta. De utvecklar karakteristiska aromer, oftast fruktiga. De bör i allmänhet drickas unga.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

### 3. Mousserande vin

#### KORT BESKRIVNING

De mousserande vinerna är vita eller roséviner. De basviner som ska användas vid framställning av mousserande vitt vin eller mousserande rosévin har en lägsta naturlig alkoholhalt på 10,5 volymprocent. De basviner som ska användas vid framställning av mousserande vin och som inte har genomgått någon berikning har en lägsta verklig alkoholhalt på 12 volymprocent. Basviner som inte har genomgått någon berikning har efter jäsning en halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på högst 24 gram per liter. Basviner som har genomgått berikning har efter jäsning en halt av jäsbart socker (glukos + fruktos) på högst 5 gram per liter. De basviner som ska användas vid framställning av mousserande vitt vin och mousserande rosévin och som har berikats har en total alkoholhalt på högst 11,6 volymprocent. Efter den andra jäsningen (*prise de mousse*) och innan tillsatsen av expeditjonslikör får den totala alkoholhalten efter berikning inte överstiga 13 volymprocent. Halten flyktiga syror, den totala syrahalten och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i unionslagstiftningen. De mousserande vinerna är vita eller roséviner. De kännetecknas av finess, som återfinns inte bara i kolsyran utan även i det aromatiska uttrycket och smakstrukturen.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta totala syrahalt	
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

## 5. Vinframställningsmetoder

### 5.1. Särskilda oenologiska metoder

#### 1. Planteringstäthet – avstånd

##### Odlingsmetoder

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,5 meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,90 meter.

Skörden från de vinodlingar där avståndet mellan vinstockar i samma rad är minst 0,80 meter men mindre än 0,90 meter och sluttningens lutning överstiger 10 % får omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Skörden från de vinodlingar där planteringsstätheten är minst 3 300 vinstockar per hektar men mindre än 4 000 vinstockar per hektar får omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen med förbehåll för att produktspecifikationens bestämmelser om uppbinding och bladverkets höjd följs. I vinodlingarna får avståndet mellan raderna inte överstiga 3 meter och avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 1 meter.

## 2. Beskärningsbestämmelser

### Odlingsmetoder

Vinstockarna beskärs antingen genom långskottsbeskärning, kortskottsbeskärning eller blandad beskärning.

- Stilla vita viner (alla druvsorter), stilla röda viner (cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, gamay N, pineau d'aunis N): vinstockarna beskärs med högst tolv skott per stock. Vinstockarna får beskäras med två extra skott per stock under förutsättning att antalet frukt bärande grenar per vinstock detta år, under det fenologiska stadiet motsvarande elva eller tolv blad (separata blomskott), inte är fler än tolv.
- Stilla röda viner (grolleau N): vinstockarna beskärs med högst tio skott per stock. Vinstockarna får beskäras med två extra skott per stock under förutsättning att antalet frukt bärande grenar per vinstock det året, under det fenologiska stadiet motsvarande elva eller tolv blad (separata blomskott), inte är fler än tolv.
- Mousserande vitt vin och rosévin (chenin B, gamay N, grolleau G, grolleau N, pineau d'aunis N): vinstockarna beskärs med högst tolv skott per stock.

Vinstockarna får beskäras med fyra extra skott per vinstock under förutsättning att antalet frukt bärande grenar per vinstock det året, under det fenologiska stadiet motsvarande elva eller tolv blad (separata blomskott), inte är fler än tolv.

## 3. Beskärningsbestämmelser

### Odlingsmetoder

Vinstockarna beskärs antingen genom långskottsbeskärning, kortskottsbeskärning eller blandad beskärning.

- Mousserande vitt vin och rosévin (cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, sauvignon B): vinstockarna beskärs med högst 14 skott per stock.

Vinstockarna får beskäras med fyra extra skott per vinstock under förutsättning att antalet frukt bärande grenar per vinstock detta år, under det fenologiska stadiet motsvarande elva eller tolv blad (separata blomskott), inte är fler än fjorton.

## 4. Bevattning

### Odlingsmetoder

Konstbevattning är inte tillåten.

## 5. Berikning

### Specifika oenologiska metoder

Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner. Vid partiell koncentrerings får inte ursprungsvolymen minska med mer än 10 %.

Efter berikning har de stilla vinerna en total alkoholhalt på högst 12,5 volymprocent.

De basviner som ska användas vid framställning av mousserande vitt vin och mousserande rosévin och som har berikats har en halt av jäsbart socker på  $\leq 5$  gram/liter och en total alkoholhalt på  $\leq 11,6$  volymprocent.

## 6. Användning av ekspån

### Specifika oenologiska metoder

All användning av ekspån är förbjuden vid framställning av stilla vita viner.

För röda och mousserande viner är användning av ekspån förbjuden, utom under vinifieringen.

Vid framställning av de basviner som ska användas vid framställning av mousserande roséviner får maceration eller avblödning (*saignée*) användas.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

#### 7. Bladverkets höjd och uppbindning

##### Odlingsmetoder

Höjden på det uppbundna bladverket ska vara minst 0,6 gånger avståndet mellan raderna. Bladverkets höjd mäts mellan bladverkets nedre gräns (som ska vara minst 0,4 meter över markytan) och den övre gränsen för toppningen (som ska vara minst 0,2 m ovanför spaljéns översta tråd).

Vinodlingar med en planteringstäthet på mindre än 4 000 stockar per hektar men minst 3 300 stockar per hektar ska dessutom uppfylla följande uppbindningsbestämmelser: Uppbindningsstolparnas höjd över marken ska vara minst 1,9 meter. Uppbindningen ska ha 4 trådnivåer. Den översta tråden ska ligga minst 1,85 meter över marken.

#### 5.2. Högsta avkastning

##### 1. Stilla vita viner

65 hektoliter per hektar

##### 2. Stilla röda viner

65 hektoliter per hektar

##### 3. Mousserande vita viner och roséviner

76 hektoliter per hektar

##### 4. Viner med beteckningen "gamay"

72 hektoliter per hektar

#### 6. Avgränsat geografiskt område

a) Alla steg i produktionsprocessen för vin som kan omfattas av de kontrollerade ursprungsbeteckningarna "Anjou", "Cabernet d'Anjou" och "Rosé d'Anjou" ska äga rum i det geografiska område som omfattar följande kommuner, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2021:

— Departementet Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (endast området i den delegerade kommunen Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (endast området i de delegerade kommunerna Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde och i den tidigare kommunen Thouars), Tourtenay och Val en Vignes (endast området i de delegerade kommunerna Bouillé-Saint-Paul, Cersay och Saint-Pierre-à-Champ).

— Departementet 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 (endast området i de delegerade kommunerna Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire och Vauchrézien), Brossay, Cernusson, Chalennes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Chanzeaux, La Jumellière och 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 (endast området i de delegerade kommunerna Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies och Le Thoueil), Huillé-Lézigné (endast området i den delegerade kommunen Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (endast det område som tidigare utgjorde kommunen Ingrandes), Jarzé Villages (endast området i den delegerade kommunen Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Muges-sur-Loire (endast området i de delegerade kommunerna La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine och Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (endast området i den delegerade kommunen Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-

Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré och La Varenne), Parnay, Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou (endast området i den delegerade kommunen 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 och Vaudelnay.

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

Kartor över det geografiska området finns på webbplatsen för *Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO).

- b) Alla steg i produktionsprocessen för vin som kan omfattas av beteckningen "gamay" äger rum i det geografiska område som omfattar följande kommuner, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2021:

- Départementet Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d'Argenton, Louzy, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (endast området i de delegerade kommunerna Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde och i den tidigare kommunen Thouars) och Val en Vignes (endast området i de delegerade kommunerna Bouillé-Saint-Paul, Cersay och Saint-Pierre-à-Champ).

- Départementet Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance (endast området i de delegerade kommunerna Alleuds, Brissac-Quincé, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chemellier, Coutures, Luigné, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire och Vauchrézien), Cernusson, Chalonnnes-sur-Loire, Champocé-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Chanzeaux, La Jumellière och Valanjou), Cléré-sur-Layon, Denée, Denezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Brigné, Concourson-sur-Layon, Doué-la-Fontaine, Forges, Montfort, Saint-Georges-sur-Layon och Les Verchers-sur-Layon), Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (endast området i de delegerade kommunerna Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies och Le Thoueil), Huillé-Lézigné (endast området i den delegerade kommunen Huillé), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (endast området i den delegerade kommunen Ingrandes), Jarzé Villages (endast området i den delegerade kommunen Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire (endast området i de delegerade kommunerna La Chapelle-Saint-Florent, Le Mesnil-en-Vallée, Montjean-sur-Loire, La Pommeraye, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Laurent-de-la-Plaine and Saint-Laurent-du-Mottay), Mazé-Milon (endast området i den delegerade kommunen Fontaine-Milon), Montilliers, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Orée d'Anjou (endast området i de delegerade kommunerna Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré och La Varenne), Passavant-sur-Layon, La Possonnière, Rives-de-Loir-en-Anjou (endast området i den delegerade kommunen Villevêque), Rochefort-sur-Loire, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou, Tuffalun, Val-du-Layon och Varennes-sur-Loire.

Kartor över det geografiska området finns på INAO:s webbplats.

## 7. **Druvsorter**

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Chenin B

Gamay N

Grolleau N

Grolleau gris G

Pineau d'aunis N

## 8. Beskrivning av samband

### 8.1. *Stilla viner*

Det geografiska området utbreder sig över två stora geologiska områden, där vingårdarna främst ligger på floddalarnas sluttningar och några platåer: i väster ansluter den prekambrika och paleozoiska sockeln till det armorikanska massivet, i öster täcker det mesozoiska och kenozoiska underlaget i Parisbäckenet den gamla berggrunden. Dessa geologiska särdrag skiljer den västra delen av det geografiska området, som präglas av förekomsten av skiffer och som lokalt kallas "Anjou noir", från den östra delen av det geografiska området, med sin karakteristiska kalktuff (Saumur), som lokalt kallas "Anjou blanc".

Historiskt sett är det geografiska området förknippat med den gamla provinsen Anjou och omfattar år 2021 huvudsakligen den södra delen av departementet Maine-et-Loire (68 kommuner) och de norra utkanterna av departementen Deux-Sèvres (elva kommuner) och Vienne (nio kommuner). I norra delen av departementet Maine-et-Loire finns också några odlingar, som bär vittnesbörd om en tid då vinodlingarna bredde ut sig i hela departementet.

Jordmänen i de odlingsområden som används för skörd av druvor har sitt ursprung i olika geologiska formationer. Även om de är mycket varierande är dessa jordar i allmänhet magra och har en medelstor vattenreserv. De har också god värmehållningsförmåga.

Det geografiska området har ett tempererat kustklimat med ganska låga temperaturskillnader tack vare det förhållandevis korta avståndet till Atlanten i kombination med den värmereglerande inverkan av Loirefloden och dess tillflöden samt vinodlingarnas placering på sluttningarna. Anjoudistriktet har ett erkänt mildt klimat under vintern, den långa våren och hösten. Under sommaren är det däremot vanligt med kraftiga värmeböljor. Landskapets relief i nordvästlig/sydöstlig riktning ger skydd för de västliga vindarna, som ofta är mycket fuktiga. Det geografiska området får därför ganska lite nederbörd och skyddas av föhnvinden mot fukten från havet, till följd av de högre bergen i Choletais och Mauges. Årsnederbörden ligger kring 585 millimeter, medan den är nästan 800 millimeter i Choletais.

Vin har odlats kontinuerligt i Anjou sedan första århundradet efter Kristus och frodas i området, vilket beskrivs i några rader i en dikt av Apollonius (500-talet): "Inte långt från Bretagne ligger en stad på en klippa, rik på Ceres och Bacchus gåvor, som har fått det grekiska namnet Andégave (Angers)." Vinodlingen i Anjou utvecklades under hela medeltiden och spreds via klostren längs Loireflodens tillflöden och runt Angers, och det var framförallt under 600- och 700-talet som dess rykte befästes. Tack vare strålglansen från Henrik den II:s och Eleonora av Akvitaniens hov syntes nu "vin d'Anjou" vid de finaste borden.

Produktionen utvecklades kraftigt från och med 1500-talet, då holländska mäklare sökte vin att importera till hemlandet och till kolonierna. Holländarna gjorde stora beställningar och handeln blomstrade så kraftigt under 1700-talet att man byggde en kanal av floden Layon, som korsar det geografiska området, för att underlätta transporten. Det goda anseendet hos "vins d'Anjou" väckte dock stort habegär och flera typer av avgifter infördes ("droit de cloison", "de boîte", "d'appetissement", "de huitième", "de passe-debout" m.fl.), som skadade handeln. Skövlingarna under revolten i Vendée ledde till att vinodlingen förstördes, men området återhämtade sig under 1800-talet. År 1881 täckte vinodlingen en areal på 45 000 hektar, varav 10 000 hektar återstod 1893, efter vinlusutbrottet.

Vindistriktet Anjou är kanske mest känt för produktionen av vita viner av druvsorten chenin B. Men också arealen odlingar av druvsorten cabernet franc N och lite senare av druvsorten cabernet-sauvignon N ökade kraftigt efter vinluskrisen. I början av 1900-talet var vinframställningen främst inriktad på produktion av "rouget", det lokala namnet på lätta viner som dracks på caféerna, vilket blev det första steget i omställningen av vinodlingen i Anjou. Det andra steget i denna omställning baseras på producenternas erfarenheter av att förvalta dessa olika sorter.

### 8.2. *Stilla viner*

Observation och analys av den bästa kombinationen av druvsorter och odlingsplatser, bedömning av försäljningsmöjligheterna och kunskaper om vinframställningsteknikerna ledde fram till att produktionen av röda viner började utvecklas från och med 1960-talet.



Stilla viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Anjou" produceras som röda och vita viner och roséviner.

De stilla vita vinerna är oftast torra. De kan dock i vissa fall ha en viss halt av jäsbart socker och kvalificeras som "demi-sec", "moelleux" eller "doux" (halvtorr, halvstött eller stött). Deras aromatiska uttryck är oftast intensivt, med blommiga aromer (hagtorn, syren, lindblom, verbena, kamomill...) och mer fruktiga toner (citrus, plommon, päron, nötter ...). Smaken är rund, fyllig och avslutas i friskhet och finess.

De röda vinerna har en bra tanninstruktur. Deras aromatiska uttryck är ganska intensivt, med toner av främst röda bär. Strukturen finns där men det är lättheten som ska dominera. Det är behagliga, lätta viner som bör drickas inom tre år från skörden.

Röda viner med beteckningen "gamay" är friska, livliga och lätta. De utvecklar karakteristiska aromer, oftast fruktiga. De bör i allmänhet drickas unga.

Kombinationen av ett vinodlingsområde i ett nordligt läge och ett särpräglat landskap, mildt klimat samt unika geologiska och pedologiska förhållanden ger vinerna en identitet som uttrycker sig i deras friska smak.

De många olika vinodlingslägena med varierande geologiska och pedologiska förutsättningar har gett producenterna möjlighet att hitta bästa möjliga villkor för att låta varje druvsort komma till uttryck. Vinodlarna har genom observation och analys av sina odlingsresultat kunnat avgöra vilka druvsorter som passar bäst på varje plats. I hela Anjoudistriktet råder förhållanden som låter druvsorten chenin B uttrycka sina huvudsakliga egenskaper i de vita vinerna, men på de solbelysta och exponerade sydsluttningarna får den kraft att uttrycka sig i ett mer sammansatt och mognare vin, och om hösten bjuder på rätt väder kan den också ge upphov till halv söta och söta viner.

På kullarnas och högslätternas sand- och grushaltiga jordar växer druvsorterna grolleau N, grolleau gris G och pineau d'aunis N som ger fruktiga roséviner, medan cabernet franc N och cabernet-sauvignon N trivs i grunda eller bruna jordar med en begränsad vattentillförsel där de ger upphov till avrundade roséviner med kvardröjande aromer eller röda viner vars lätta robusthet raffinerats genom en kort tids lagring före buteljering som föreskrivs i produktspecifikationen.

Druvsorten gamay N, slutligen, trivs bäst på jordbrukslotter med jordmåner som utvecklats på de prekambrika berggrundarna i hjärtat av "Anjou noir", men ingenstans i "Anjou blanc", vilket framgår av den geografiska enhet som definieras mer specifikt i produktspecifikationen för de viner som får märkas med beteckningen "gamay" inom det geografiska området.

Producenternas yrkeskunskaper, som förvärvats genom flera generationers erfarenheter, kommer också till uttryck i de tekniska val de gjort vid vinframställningen och blandningen av druvsorter, beroende på vad de har för mål med produktionen och beroende på årgången. Mångfalden av produkter spelar en viktig roll för erövrandet av olika marknader. Det gäller inte bara på nationell nivå, där vinerna särskilt uppskattas av de som bor i och kring staden Angers och i regionerna Bretagne och Normandie, utan även utanför Frankrikes gränser, där vinerna med de kontrollerade ursprungsbeteckningarna "Anjou", "Cabernet d'Anjou" och "Rosé d'Anjou" utgör en inte försumbar del av "Val de Loire" som ligger på sjunde plats bland Frankrikes exportregioner.

### 8.3. Mousserande vin

Produktionen av mousserande viner grundas historiskt sett på produktionen av stilla vita viner. Redan på 1400-talet lade producenterna märke till att vin som buteljerats under vintern och fått en andra jäsning i samband med vårens första värmeperioder blev pärlande samtidigt som det behöll sin aromatiska finess. De pärlande vinerna vidareutvecklades genom att man lärde sig behärska den andra jäsningen på flaska, antingen med hjälp av det jäsbara sockret i den delvis jästa musten, eller genom att tillsätta en tiragelikör. Det ledde i början av 1800-talet till att produktionen av mousserande viner började utvecklas, mycket tack vare tillgången till stora hålrum där man tidigare brutit kalktuff och där vinerna kunde bevaras och lagras vid en låg och jämn temperatur.

De mousserande vinerna kännetecknas av finess, som återfinns inte bara i kolsyran utan även i det aromatiska uttrycket och smakstrukturen.

Produktionen av mousserande viner har samma bakgrund. Producenterna konstaterade att viner som buteljerats och förvarats i vinkällaren kunde börja jäsa igen i slutet av vintern. Genom empiriska försök lärde man sig att hantera denna "spontana andra jäsnings" vilket till en början ledde till produktion av pärlande viner, särskilt med druvsorten chenin B. Det är en sen druvsort med egenskaper och potential till friskhet och subtila aromer som gör den särskilt lämplig för produktion av mousserande viner. Detta utnyttjades i början av 1800-talet genom utvecklandet, bland annat på initiativ av Jean-Baptiste Ackerman, av en "andra jäsnings på flaska" i samband med framställningen av mousserande viner.

Druvskörden ägnas en särskild uppmärksamhet. Vid skörden försäkras man sig om en optimal mognad och en bra balans mellan socker och syra, vilket krävs såväl för att garantera friskheten som för en bra kolsyreutveckling och en god lagringspotential. En annan gynnsam faktor är förekomsten av stora underjordiska hålrum, särskilt i hjärtat av "Anjou blanc", eftersom framställningen av dessa viner kräver stora utrymmen där de kan lagras och hanteras under optimala förhållanden vad gäller ljus, luftfuktighet och temperatur. Dessa stränga regler och tekniska föreskrifter har tillämpats på blå druvsorter, för en begränsad produktion av mousserande kvalitetsroséviner.

Tack vare mer än hundra års erfarenhet har de producenter som framställer mousserande viner en yrkeskunskap som gör att de fullständigt behärskar konsten att komponera sina blandningar. Lagringen på jästfällningen i minst nio månader bidrar till utvecklingen av vinernas komplexitet.

## 9. Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)

Omedelbart närområde

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning och beredning av viner som får omfattas av de kontrollerade ursprungsbeteckningarna "Cabernet d'Anjou" och "Rosé d'Anjou", framställning, beredning och lagring av stilla viner som får omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Anjou", samt framställning, beredning, lagring och buteljering av mousserande viner som får omfattas av den kontrollerade ursprungsbeteckningen "Anjou", omfattar följande kommuners område, på grundval av 2021 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil.

— Departementet Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (endast det område som tidigare utgjorde kommunen Ancenis), Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (endast området i den delegerade kommunen Anetz) och Vallet.

— Departementet Maine-et-Loire: Orée d'Anjou (endast det område som tidigare utgjorde den delegerade kommunen Saint-Laurent-des-Autels) och Saint-Martin-du-Fouilloux.

Omedelbart närområde för beteckningen "gamay"

Rättslig ram

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för framställning och beredning av viner som kan omfattas av beteckningen "gamay", omfattar följande kommuners område, på grundval av den officiella geografiska kodexen från 2021:

- Departementet Deux-Sèvres: Saint-Martin-de-Mâcon och Tourtenay.
- Departementet Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil.
- Departementet Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (endast det område som tidigare utgjorde kommunen Ancenis), Le Loroux-Bottreau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (endast området i den delegerade kommunen Anetz) och Vallet.
- Departementet Maine-et-Loire: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Brossay, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Distré, Doué-en-Anjou (endast området i den delegerade kommunen Meigné), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Orée d'Anjou (endast området i den delegerade kommunen Saint-Laurent-des-Autels), Parnay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saumur, Souzay-Champigny, Turquant, Les Ulmes, Varrains och Vaudelnay.
- Departementet Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay och Les Trois-Moutiers.

Förpackning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret

De mousserande vinerna framställs enbart med en andra jäsning på flaska.

Lagringen på jäsningsrester (sur lies) på flaska ska vara i minst nio månader.

De mousserande vinerna produceras och säljs i de flaskor som kolsyreutvecklingen har skett i, med undantag för flaskor med en volym på högst 37,5 centiliter eller på mer än 150 centiliter.

Märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Alla valfria uppgifter, vilkas användning enligt unionens regelverk får regleras av medlemsstaterna, ska anges på etiketterna med bokstäver som inte får vara mer än dubbelt så höga, breda eller feta som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med den geografiska beteckningen "Val de Loire" enligt de regler som fastställs i produktspecifikationen.

De bokstäver som används för den geografiska beteckningen "Val de Loire" får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Viner med beteckningen "gamay"

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn får kompletteras med beteckningen "gamay" på de viner som uppfyller de produktionskrav som fastställs för denna beteckning i produktspecifikationen.

Beteckningen "gamay" ska obligatoriskt anges på etiketten efter den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn med bokstäver i samma färg som inte är högre eller bredare än två tredjedelar av bokstäverna i den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Beteckningen "gamay" får kompletteras med något av uttrycken "primeur" eller "nouveau" på viner som uppfyller de krav som fastställs i produktspecifikationen för dessa uttryck.

På viner som märkts med något av uttrycken "primeur" eller "nouveau" måste även årgången anges.

Stilla vita viner

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Stilla vita viner måste i handelsdokument, förflyttningstillstånd och på etiketter presenteras tillsammans med uppgiften "demi-sec", "moelleux" eller "doux" beroende på halten jäsbart socker (glukos och fruktos) i vinet, i enlighet med de regler som fastställs i unionslagstiftningen. På etiketterna ska dessa uppgifter anges i samma synfält som namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Mindre geografisk enhet

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret

Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt att det rör sig om en registrerad plats och att denna plats nämns i skördedeklarationen. De bokstäver som används för denna registrerade plats får varken på höjden eller på bredden vara mer än hälften så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

### Länk till produktspecifikationen

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cea1d3f7-577f-445e-9e58-b708a8d13eb8)

---