

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2023/C 230/17)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Coteaux du Layon”**

**PDO-FR-A0826-AM03**

**Data przekazania informacji: 31.3.2023 r.**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Oficjalny kod geograficzny**

Zaktualizowano gminy obszaru geograficznego oraz obszaru bezpośredniego sąsiedztwa według oficjalnego kodu geograficznego.

Nie ma to wpływu na wielkość wyznaczonego obszaru geograficznego.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

**2. Odstęp między krzewami**

Minimalny odstęp między krzewami w tym samym rzędzie zostaje zmniejszony z 1 m do 0,90 m.

Celem przedmiotowej zmiany jest zwiększenie gęstości nasadzeń winorośli bez zmiany odstępów między rzędami.

Dodano również przepis szczególny dotyczący winorośli na zboczach o nachyleniu powyżej 10 %; w przypadku tych krzewów minimalny odstęp między krzewami wynosi 0,80 m.

Uzupełnienie to ma na celu uwzględnienie szczególnego przypadku winorośli uprawianych na zboczach o wyraźnym nachyleniu, co powoduje szczególne wymagania podczas sadzenia (sadzenie równoległe do zbocza, a nie prostopadle do niego).

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

**3. Cięcie**

Zasady cięcia zharmonizowano na poziomie chronionych nazw z obszaru Anjou Saumur w Dolinie Loary (fr. Val de Loire).

Celem tej harmonizacji jest poszerzenie wiedzy podmiotów gospodarczych i uproszczenie kontroli. Przedmiotowa zmiana wprowadza możliwość dostosowania się plantatorów winorośli do przymrozków, które występują coraz później.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

**4. Dojrzałość**

Minimalną zawartość cukrów w winogronach zwiększono z 221 do 238 gramów na litr w przypadku nazwy „Coteaux du Layon” oraz z 238 do 255 gramów na litr w przypadku nazwy, po której występuje nazwa gminy, z której pochodzą winogrona. Zwiększenie to miało na celu poprawę jakości win, które są winami z pozostałościami cukrów.

W celu uwzględnienia trudności przy fermentacji moszczy o najwyższej zawartości cukrów zniesiono pułap dotyczący rzeczywistej objętościowej zawartości alkoholu w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 18 %.

Zmieniono pkt 4 jednolitego dokumentu.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

**5. Cukry**

Minimalną zawartość cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) w winach o nazwie, po której występuje nazwa gminy, z której pochodzą winogrona – po fermentacji – zwiększono z 34 do 51 gramów na litr.

Celem tej zmiany jest zwiększenie słodkości win, których etykiety wskazują pochodzenie winogron, oraz lepsze odróżnienie ich od win, których etykiety nie zawierają tej informacji.

Zmieniono pkt 4 jednolitego dokumentu.

**6. Praktyki enologiczne**

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu przez częściowe stężenie moszczu zostaje zharmonizowana na poziomie 18 % dla wszystkich win, niezależnie od tego, czy po nazwie występuje nazwa gminy, z której pochodzą winogrona.

Skreśla się zakaz wzbogacania win kwalifikujących się do opatrzenia określeniem „sélection de grains nobles”, ponieważ jest on domyślny.

Zmieniono pkt 5 jednolitego dokumentu.

**7. Związek z obszarem geograficznym**

Związek zmieniono poprzez odniesienie do 2021 r. zamiast do 2018 r.

Zmieniono pkt 8 jednolitego dokumentu.

**8. Środki przejściowe**

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe, które wygasły.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

**9. Etykietowanie**

Zasady etykietowania doprecyzowano na poziomie chronionych nazw z obszaru Anjou Saumur w Dolinie Loary. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmienia się pkt 9 jednolitego dokumentu.

**10. Prowadzenie rejestrów**

Znosi się obowiązek wpisywania do rejestrów daty, wielkości i naturalnej objętościowej zawartości alkoholu każdej partii.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

**11. Odniesienie do organu kontrolnego**

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zmieniono w celu ujednoczenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw pochodzenia. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana ta nie wymaga zmiany jednolitego dokumentu.

**12. Zmiany redakcyjne**

W specyfikacji produktu wprowadzono szereg zmian redakcyjnych.

Zmiany te nie wymagają zmiany jednolitego dokumentu.

**JEDNOLITY DOKUMENT****1. Nazwa lub nazwy**

Coteaux du Layon

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

### 3. Kategorie produktów sektora wina

#### 1. Wino

### 4. Opis wina lub win

#### 1. Coteaux du Layon

#### KRÓTKI OPIS

Białe wina niemusujące zawierające cukry resztkowe, które wytwarza się z przejrzalnych winogron odmiany chenin B (naturalna koncentracja cukrów na krzewach, z obecnością szlachetnej pleśni lub bez niej). Są to wina rasowe, eleganckie, o złożonych aromatach, które nadają się do starzenia. Ich smak łączy w sobie słodycz i świeżość, mocny i subtelny charakter. Charakteryzują się one: naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 14 %; minimalną rzeczywistą zawartością alkoholu wynoszącą 11 % w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu poniżej 18 %; zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji wynoszącą co najmniej 34 g/l. Kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

#### 2. Określenie „sélection de grains nobles”

#### KRÓTKI OPIS

Wina opatrzone określeniem „sélection de grains nobles” (z winogron porażonych szlachetną pleśnią) wyróżniają się szczególnymi właściwościami wynikającymi ze znacznej koncentracji cukru w winogronach. Te oryginalne wina zachwycają mocnym i trwałym aromatem. Owocowe i kwiatowe aromaty mieszają się z aromatami przejrzalności, takimi jak aromaty suszonych lub kandyzowanych owoców lub nuty miodowe. Dzięki równowadze między kwasowością, zawartością alkoholu i zawiesistością z biegiem lat wina te mogą nabierać jeszcze bardziej złożonego charakteru. Charakteryzują się one: naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 19 %; zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji wynoszącą co najmniej 34 g/l; minimalną rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu wynoszącą 11 % w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu poniżej 18 %. Kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

## 3. Coteaux du Layon + nazwa gminy

## KRÓTKI OPIS

Wina opatrzone kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux du Layon” oraz nazwą gminy, z której pochodzą winogrona, charakteryzują się na ogół nieznacznie wyższą zawartością cukrów fermentacyjnych. Uprawa winorośli na glebach o różnych właściwościach oraz na wzgórzach o różnych ekspozycjach przyczynia się do różnorodności nut wykształcających się w winach. Wina wytwarzane z winogron zbieranych na wzgórzach lekko wyeksponowanych na północ w Rochefort-sur-Loire wyróżniają się zatem mineralnym smakiem, natomiast w winach wytwarzanych z winogron pochodzących ze wzgórz o ekspozycji południowej w Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou i Saint-Aubin-de-Luigné wyczuwalne są często charakterystyczne nuty związane z porażeniem winogron „szlachetną pleśnią” powstałą w wyniku działania *botrytis cinerea*. Wina wytwarzane z winogron pochodzących ze wzgórz o łagodnych zboczach położonych na lewym brzegu rzeki Layon, na terytorium gmin Rablay-sur-Layon i Saint-Lambert-du-Lattay, są mocne i harmonijne. Charakteryzują się one: naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 15 %; zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji wynoszącą co najmniej 51 g/l; minimalną rzeczywistą zawartością alkoholu wynoszącą 11 % w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu poniżej 18 %. Kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

## 4. Premier cru Chaume

## KRÓTKI OPIS

Wina opatrzone określeniem „premier cru” oraz uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume” charakteryzują się zwłaszcza subtelnością i elegancją, a także znaczną i doskonałą złożonością aromatów, w których wyczuwalne są często nuty kandyzowanych owoców i masy pigwowej (fr. *pâte de coing*). Charakteryzują się one: naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 16,5 %; zawartością cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) po fermentacji wynoszącą co najmniej 80 g/l; minimalną rzeczywistą objętościową zawartością alkoholu wynoszącą 11 % w przypadku win o naturalnej objętościowej zawartości alkoholu poniżej 18 %. Kwasowość miareczkowa i całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na liter)	25
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na liter)	

5. **Praktyki winiarskie**5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

## 1. Stosowanie kawałków drewna

Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się stosowania kawałków drewna.

## 2. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

Wzbogacanie jest dozwolone zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji produktu.

W przypadku win, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru” oraz uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”, zabrania się przeprowadzania jakichkolwiek czynności mających na celu wzbogacenie i stosowania wszelkiej obróbki termicznej zbiorów, w ramach której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C.

## 3. Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru” oraz uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”, zabrania się stosowania zbiornika odbiorczego ze śrubą, pompy tłoczącej lub prasy ślimakowej.

Dojrzewanie win odbywa się zgodnie z warunkami określonymi w specyfikacji produktu.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

## 4. Gęstość obsady dla winorośli objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux du Layon”

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metr.

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

Zbiory z działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin/ha, ale nie mniej niż 3 300 roślin/ha, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia, z zastrzeżeniem zgodności z przepisami dotyczącymi zasad odnoszących się do palikowania i wysokości ulistnienia określonymi w specyfikacji produktu. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 3 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 1 metr.

## 5. Gęstość obsady dla winorośli objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux du Layon” wraz z następującym po nazwie określeniem „premier cru” i uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 4 500 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,20 metra, zaś odległość między roślinami w tym samym rzędzie nie może wynosić mniej niż 0,90 metr.

Zbiory z działek, na których odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi mniej niż 0,90 metra, ale nie mniej niż 0,80 metra, i które są położone na zboczu o nachyleniu powyżej 10 %, kwalifikują się do objęcia kontrolowaną nazwą pochodzenia wraz z następującym po nazwie określeniem „premier cru” i uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”.

## 6. Cięcie i palikowanie winorośli

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się, stosując albo cięcie krótkie lub cięcie długie, z maksymalnie 12 oczkami na roślinę.

W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 12.

W przypadku win, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru” oraz uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”, winorośl przycina się, stosując cięcie krótkie lub cięcie długie bądź cięcie mieszane, z maksymalnie 12 oczkami na roślinę.

W stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie przekracza 10.

#### 7. Wysokość ulistnienia

Praktyka uprawy

Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu odpowiada co najmniej 0,6-krotności odstępów między rzędami, przy czym wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu mierzy się między dolną granicą ulistnienia ustaloną na co najmniej 0,40 metra nad powierzchnią ziemi a górną granicą cięcia wierzchołków pędów winorośli (fr. *rogne*) ustaloną na co najmniej 0,20 metra nad górnym drutem konstrukcji.

W przypadku działek, na których gęstość obsady winorośli wynosi mniej niż 4 000 roślin/ha, ale nie mniej niż 3 300 roślin/ha, obowiązują ponadto następujące zasady dotyczące palikowania: minimalna wysokość słupków do palikowania nad powierzchnią ziemi wynosi 1,90 metra; konstrukcja składa się z 4 poziomów drutów; minimalna wysokość górnego drutu wynosi 1,85 metra nad powierzchnią ziemi. Powyższe przepisy szczególne nie mają zastosowania do win, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru” i uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”.

#### 8. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Nawadnianie jest zabronione.

#### 9. Zbiory

Praktyka uprawy

Białe wina niemusujące zawierające cukier resztkowy, produkowane z przejrzalnych winogron (naturalna koncentracja cukrów na krzewach, z obecnością szlachetnej pleśni lub bez niej). W winach, które mogą być opatrzone określeniem „sélection de grains nobles”, występuje ponadto większa koncentracja cukru wskutek działania szlachetnej pleśni.

Winogrona zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

W przypadku win, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru” oraz uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”, zabrania się stosowania zbiorników samowyladowczych z przenośnikiem śrubowym oraz zbiorników samowyladowczych wyposażonych w pompę łopatkową, a wysokość winogron w pojemnikach wykorzystywanych do transportu zbiorów może wynosić maksymalnie 1 metr.

#### 5.2. Maksymalne zbiory

##### 1. Coteaux du Layon

40 hektolitrów z hektara

2. Wina objęte nazwą „Coteaux du Layon”, opatrzone nazwą gminy, z której pochodzą winogrona

35 hektolitrów z hektara

3. Wina objęte nazwą „Coteaux du Layon”, opatrzone określeniem „premier cru” oraz uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”

30 hektolitrów z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

a) Wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2021 r.: Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Chalonnes-sur-Loire, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Chanzeaux et La Jumellière), Cléré-sur-Layon, Doué-en-Anjou (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Brigné, Concourson-sur-Layon, Saint-Georges-sur-Layon et Les Verchers-sur-Layon), Lys-Haut-Layon (wyłącznie terytorium delegowanych gmin La Fosse-de-Tigné, Nueil-sur-Layon, Tancoigné, Tigné et Trémont), Passavant-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Terranjou (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Chavagnes et Martigné-Briand), Val-du-Layon.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

- b) W odniesieniu do win, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru” oraz uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”, wszystkie etapy produkcji odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym, który obejmuje terytorium następującej gminy w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2021 r.: Rochefort-sur-Loire.

Dokumenty kartograficzne przedstawiające obszar geograficzny są dostępne do wglądu na stronie internetowej Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et de la qualité).

## 7. Odmiana(-y) winorośli

Chenin B

## 8. Opis związku lub związków

### 8.1.

- a) *Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem*

Winnica „Coteaux du Layon” położona jest na zboczach tworzących pagórkowaty krajobraz wzdłuż rzeki Layon, która płynie w zagłębieniu niewielkiej doliny na południowy zachód / północny wschód w górnym biegu, a następnie na północny zachód, aż do zbiegu z Loarą, począwszy od gminy Verchers-sur-Layon. W 2021 r. obszar geograficzny obejmował terytorium 13 gmin w departamencie Maine-et-Loire położonych na prawym i lewym brzegu rzeki Layon.

Gminy Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay, z których pochodzą winogrona i których nazwy mogą uzupełniać kontrolowaną nazwę pochodzenia, stanowią centrum winnicy i położone są po obydwu stronach rzeki Layon wzdłuż jej dolnego biegu. Na terytorium gminy Rochefort-sur-Loire dzięki meandrowi skierowanemu na południe powstało wzgórze „Chaume”.

Gleby na działkach specjalnie wyznaczonych do zbioru winogron rozwinęły się na podłożu łupkowym, które uległo większej lub mniejszej degradacji, i miejscami – w zależności od topografii – są one pokryte formacjami detrytycznymi z cenomanu lub pliocenu. Na niektórych działkach miejscami występują gleby powstałe na kwaśnych (ryolity) lub zasadowych (spility) formacjach eruptywnych, gleby żwirowe na skałach puddingowych i piaskowcu z karbonu oraz niezbyt głębokie gleby z przerostami kwarcu i ftanitami z syluru.

Topografia odgrywa ważną rolę w ukształtowaniu środowiska naturalnego, a brzegi rzeki Layon nie mają takiej samej typologii. Na prawym brzegu występują bardzo strome wzgórza, o nachyleniu wynoszącym niekiedy 40 %, które górują często nad rzeką z wysokości ponad 60 metrów. Na lewym brzegu stoki są na ogół o wiele łagodniejsze, a ich wierzchołki rzadko górują nad rzeką z wysokości większej niż 20 metrów.

Wszystkie te działki mają jednak wspólne cechy. Charakteryzują się one otwartym krajobrazem, a występujące na nich gleby mają dobre właściwości termiczne. Gleby te nie wykazują żadnych oznak zalegania wody i mają bardzo umiarkowane rezerwy wodne.

Obszar geograficzny jest enklawą, w której występują niewielkie opady deszczu, chronioną przed wilgocią oceaniczną dzięki wyższemu położeniu Choletais i Mauges. Roczna suma opadów wynosi około 550–600 milimetrów, natomiast w Choletais ponad 800 milimetrów. W trakcie cyklu wegetacyjnego winorośli opady deszczu są o 100 milimetrów niższe niż w pozostałej części departamentu. Średnie temperatury roczne są stosunkowo wysokie (około 12 °C) i o 1 °C wyższe niż w całym departamencie Maine-et-Loire. O szczególnym mezoklimacie panującym na obszarze geograficznym świadczy południowy charakter roślinności, która obejmuje dęby ostrolistne i sosny pinie.

- b) *Opis czynnika ludzkiego mającego wpływ na związek z obszarem*

Uznaje się, że winnica andegaweńska istnieje nieprzerwanie od I wieku naszej ery. W 1529 r. Bourdigné określa tę winnicę mianem arcydzieła Noego. Winorośl rozwija się na tym terenie od VI wieku. W 1600 r. Olivier de Serres w swoim dziele „Théâtre d'agriculture et mesnage des champs” wyraża szczególną opinię: „Na ogół we wszystkich prowincjach tego królestwa (...) należy czekać ze zbioru winogron do czasu opadnięcia liści winorośli; dalej zaś, w kierunku Anjou, Maine i ich okolic, czeka się do czasu, kiedy dojrzałe winogrona zaczynają same spadać na ziemię. Wynika to zarówno z późnej zmiany pór roku, jak i z właściwości winogron, które rozwijają się podczas przymrozku (...).” Należy zatem stwierdzić, że późny zbiór winogron praktykowany jest na przedmiotowym obszarze od wielu lat.

Winnica andegaweńska zaczęła jednak zdobywać szczególną renomę począwszy od wieków XII i XIII, dzięki rodzinie Plantagenetów. Dzięki wpływom królestwa Henryka II i Eleonory Akwitańskiej „wino z Andegawenii” dotarło do najzamożniejszych odbiorców. Winnica „Coteaux du Layon” rozwinęła się w XVI wieku wraz z przybyciem na te tereny holenderskich kupców, którzy, wykorzystując potencjał tych win do przewozu drogą morską, sprawili, że właściwości odmiany winorośli chenin B doceniono także za granicą. Największy rozkwit winnicy przypada na 1780 r., kiedy to uregulowano rzekę Layon na potrzeby dużych statków floty holenderskiej.

Wydaje się, że odmiana winorośli chenin B pochodzi właśnie z tego regionu. Potencjał tej odpornej odmiany różni się znacznie w zależności od rodzaju gleby, na której jest uprawiana. Producenci wina bardzo szybko zrozumieli również, że winogrona tej odmiany należy zbierać po osiągnięciu przez nie zaawansowanego stopnia dojrzałości, stosując określone techniki. W 1845 r. hrabia Odart stwierdza w swoim „Traité des cépages” (Traktat o odmianach winorośli): „Konieczne jest również dodanie warunku, że zbiory należy przeprowadzać dopiero wówczas, gdy winogrona będą przejrzyste, co następuje w okolicach dnia Wszystkich Świętych, kiedy zmiękczona przez deszczę skórka odchodzi”.

Przejrzałość jest zatem nieodłącznym warunkiem przeprowadzania zbiorów. W 1816 r. Jullien w „Topographie de tous les vignobles connus” (Topografia wszystkich znanych winnic) uściśla, że: „W dobrych winnicach klasy *cru* zbiory przeprowadza się kilkakrotnie; wina z pierwszych dwóch zbiorów, podczas których zbiera się wyłącznie najbardziej dojrzałe winogrona, wysyła się za granicę; wina, które produkuje się z winogron zebranych podczas trzecich zbiorów, konsumowane są w kraju (...)”.

Kilka gmin w przedmiotowym regionie winiarskim od zawsze cieszyło się znaczną renomą. William Guthrie (1708–1770), angielski geograf, w tłumaczeniu dzieła „Nouvelle Géographie Universelle” (Nowa geografia uniwersalna), które opublikowano w 1802 r., wskazał już większość gmin, które obecnie korzystają z możliwości dodawania swojej nazwy do kontrolowanej nazwy pochodzenia. W dekreście dotyczącym uznania kontrolowanej nazwy pochodzenia „Coteaux du Layon” z dnia 18 lutego 1950 r. potwierdzono tę możliwość w odniesieniu do gmin Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou, Rablay-sur-Layon, Rochefort-sur-Loire, Saint-Aubin-de-Luigné i Saint-Lambert-du-Lattay.

Obszar uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Chaume” rozciąga się na wzgórzu o ekspozycji południowej charakteryzującym się oryginalną topografią, które położone jest nad centralną częścią meandra w gminie Rochefort-sur-Loire i które otaczają gminy Beaulieu-sur-Layon i Saint-Aubin-de-Luigné. Wzgórze to – początkowo będące własnością Fulka Czarnego, a na początku XI wieku przekazane w spadku opactwu Ronceray d'Angers – bardzo szybko zdobyło znaczną renomę. W bliższych nam czasach, a zwłaszcza począwszy od lat 80. XX wieku, producentom udało się optymalnie dostosować techniki przycinania i prowadzenia winorośli, w większym stopniu opanować zasady przeprowadzania zbiorów i winobrania po uzyskaniu przez winogrona optymalnej dojrzałości oraz wprowadzić udoskonalenia techniczne w zakresie kontroli i czasu dojrzewania. Ich wspólny wysiłek zaowocował uznaniem określenia „premier cru”.

## 8.2. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Są to wina rasowe i eleganckie. Ich smak łączy w sobie słodycz i świeżość, mocny i subtelny charakter o złożonych aromatach. Wina te nadają się do dłuższego starzenia, dlatego też cieszą się uznaniem świadomych degustatorów.

Wina opatrzone kontrolowaną nazwą pochodzenia „Coteaux du Layon” oraz nazwą gminy, z której pochodzą winogrona, charakteryzują się na ogół nieznacznie wyższą zawartością cukrów fermentacyjnych. Uprawa winorośli na glebach o różnych właściwościach oraz na wzgórzach o różnych ekspozycjach przyczynia się do różnorodności nut wykształcających się w winach. Wina wytwarzane z winogron zbieranych na wzgórzach lekko wyeksponowanych na północ w Rochefort-sur-Loire wyróżniają się zatem mineralnym smakiem, natomiast w winach wytwarzanych z winogron pochodzących ze wzgórz o ekspozycji południowej w Beaulieu-sur-Layon, Faye-d'Anjou i Saint-Aubin-de-Luigné wyczuwalne są często charakterystyczne nuty związane z porażeniem winogron „szlachetną pleśnią” powstałą w wyniku działania *botrytis cinerea*. Wina wytwarzane z winogron pochodzących ze wzgórz o łagodnych zboczach położonych na lewym brzegu rzeki Layon, na terytorium gmin Rablay-sur-Layon i Saint-Lambert-du-Lattay, są mocne i harmonijne.

Wina opatrzone określeniem „sélection de grains nobles” (z winogron porażonych szlachetną pleśnią) wyróżniają się szczególnymi właściwościami wynikającymi ze znacznej koncentracji cukru w winogronach. Te oryginalne wina zachwycają mocnym i trwałym aromatem. Owocowe i kwiatowe aromaty mieszają się z aromatami przejrzystości, takimi jak aromaty suszonych lub kandyzowanych owoców lub nuty miodowe. Dzięki równowadze między kwasowością, zawartością alkoholu i zawiesistością z biegiem lat wina te mogą nabierać jeszcze bardziej złożonego charakteru.

Wina opatrzone określeniem „premier cru” oraz uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume” charakteryzują się zwłaszcza subtelnością i elegancją, a także znaczną i doskonałą złożonością aromatów, w których wyczuwalne są często nuty kandyzowanych owoców i masy pigwowej (fr. *pâte de coing*).



### 8.3. Związki przyczynowe

Dzięki połączeniu płytkich gleb z topografią umożliwiającą doskonałą ekspozycję działek obsadzonych winoroślą i zapewniającą regularne, ale ograniczone zaopatrzenie w wodę, odmiana winorośli chenin B może w pełni rozwinąć swoją głębię. Zgodnie ze stosowanymi praktykami wśród wyznaczonych działek rolnych uwzględnia się zatem wyłącznie działki położone na wzgórzach, na których występują niezbyt głębokie gleby. Położenie to wymaga optymalnego zarządzania winoroślą, kontroli jej dynamiki i potencjału produkcyjnego, zgodnie z wytycznymi zawartymi w specyfikacji produktu, poprzez stosowanie praktyki niskich plonów związanych z cięciem krótkim.

Mezoklimat o charakterze południowym oraz sadzenie winorośli na niekiedy stromych stokach w połączeniu z odpowiednim prowadzeniem winorośli sprzyjają koncentracji cukrów w winogronach wskutek wędnięcia lub wysychania winogron na łądydze (podsuszanie winogron na krzewie, fr. *passerillage sur souche*), która to technika jest charakterystyczna dla przedmiotowej winnicy.

Dzięki ciekowi wodnemu przecinającemu obszar geograficzny możliwe jest również przekroczenie zwykłego etapu dojrzałości w celu osiągnięcia stanu przejrzalości winogron, ponieważ ciek ten przyczynia się do tworzenia porannych mgieł niezbędnych do rozwoju *botrytis cinerea* oraz „szlachetnej pleśni”, w szczególności w przypadku win opatrzonych określeniem „sélection de grains nobles”.

Zbieranie winogron dopiero po osiągnięciu przez nie stanu przejrzalości, przeprowadzanie zbiorów dopiero późną jesienią, a następnie ręczne przeprowadzanie zbiorów sukcesywnych na tej samej działce, aby wybrać owoce, które zgromadziły cukier w sposób naturalny lub są dotknięte „szlachetną pleśnią” (winogrona „przyieczone”), dowodzą zarówno umiejętności producentów, jak i szczególnego dostosowania odmiany winorośli chenin B. Dzięki zachowaniu tradycyjnej praktyki ręcznych zbiorów winogron producenci wina przyczynili się również do zachowania oryginalnego charakteru i szczególnych cech tej położonej na wzgórzach winnicy.

Proces dojrzewania win, określony w specyfikacji produktu, który może trwać co najmniej do dnia 1 lipca roku następującego po roku zbiorów w przypadku win opatrzonych określeniem „premier cru” lub do dnia 1 czerwca drugiego roku po roku zbiorów w przypadku win opatrzonych określeniem „sélection de grains nobles”, przyczynia się do zwiększenia złożoności aromatycznej przedmiotowych win wyczuwalnej podczas degustacji, wzmacniając jednocześnie ich duży potencjał do starzenia w butelce. Jak głosi miejscowe powiedzenie: „Prędzej niż wina »Coteaux du Layon« zepsuje się korek”.

Godard Faultrier, dziewiętnastowieczny historyk z Andegawenii, stwierdził: „Gdyby jakiś Andegaweńczyk dotarł do wyspy Jawa przed rewolucją i został wprowadzony do pałacu gubernatora Holenderskiej Kompanii Wschodnioindyjskiej, poczułby, jak sądzę, prawdziwą radość, gdyby zobaczył wino z Andegawenii musujące w kielichu tego przywódcy, który, zdaniem Voltaire’a, pojawiał się publicznie wyłącznie przystrojony w barwy królewskiej purpury, i dzięki bursztynowej barwie likieru rozpoznałby, że jest to jedno z naszych najbardziej cenionych win Coteaux du Layon”.

Dzięki staraniom producentów, świadomych, że mają do dyspozycji wyjątkowe terytorium, które należy pielęgnować z najwyższą starannością, przedmiotowe wina zdobyły z biegiem czasu renomę, a obecnie są cenione na całym świecie.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa (1)

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

a) Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2021 r.:

— w departamencie Deux-Sèvres: Brion-près-Thouet, Loretz-d’Argenton, Louzy, Plaine-et-Vallées (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Oiron), Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Verge, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Thouars (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Mauzé-Thouarsais, Sainte-Radegonde oraz dawnej gminy Thouars), Tourtenay, Val en Vignes (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Bouillé-Saint-Paul, Cersay et Saint-Pierre-à-Champ);

- w departamencie Indre-et-Loire: Saint-Nicolas-de-Bourgueil;
  - w departamencie Loire-Atlantique: Ancenis-Saint-Géréon (wyłącznie terytorium dawnej gminy Ancenis), Le Loroux-Botttereau, Le Pallet, La Remaudière, Vair-sur-Loire (tylko terytorium gminy delegowanej Anetz), Vallet;
  - w departamencie Maine-et-Loire: Allonnes, Angers, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Bouchemaine, Brain-sur-Allonnes, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Champ-tocé-sur-Loire, Chemillé-en-Anjou (wyłącznie terytorium delegowanej gminy Valanjou), Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénézé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Forges, Meigné et Montfort), Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thoureil), Huillé-Lézigné (wyłącznie terytorium delegowanej gminy Huillé), Ingrandes-Le-Fresne sur Loire (wyłącznie terytorium dawnej gminy Ingrandes), Jarzé Villages (wyłącznie terytorium delegowanej gminy Lué-en-Baugeois), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Cerqueux-sous-Passavant et Vihiers), Mauges-sur-Loire (wyłącznie terytorium delegowanych gmin La Chapelle-Saint-Florent, Le Marillais, 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 (wyłącznie terytorium delegowanej gminy Fontaine-Milon), Montilliers, Montreuil-Bellay, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Érigné, Orée d'Anjou (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Bouzillé, Champtoceaux, Drain, Landemont, Liré, Saint-Laurent-des-Autels et La Varenne), Parnay, La Possonnière, Le Puy-Notre-Dame, Rives-de-Loir-en-Anjou, Rou-Marson, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Georges-sur-Loire, Saint-Germain-des-Prés, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Martin-du-Fouilloux, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Sigismond, Saumur, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou (wyłącznie terytorium delegowanej gminy Notre-Dame-d'Allençon), Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Varennes-sur-Loire, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Verrières-en-Anjou;
  - w departamencie Vienne: Berrie, Curçay-sur-Dive, Glénouze, Pouançay, Ranton, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saix, Ternay, Les Trois-Moutiers.
- b) W odniesieniu do win, które mogą być opatrzone określeniem „premier cru” oraz uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”, obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin w departamencie Maine-et-Loire, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2021 r.: Aubigné-sur-Layon, Beau-lieu-sur-Layon, Bellevigne-en-Layon, Brissac Loire Aubance (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Brissac-Quincé i Vauchrézien), Chalonnes-sur-Loire, Chaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou (wyłącznie terytorium delegowanej gminy Chanzeaux), Denée, Doué-en-Anjou (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Brigné i Les Verchers-sur-Layon), Mauges-sur-Loire (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Montjean-sur-Loire i La Pommeraye), Mozé-sur-Louet, Savennières, Soulaines-sur-Aubance, Terranjou (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Chavagnes i Notre-Dame-d'Allençon), Val-du-Layon.

Etykietowanie: określenia uzupełniające – nazwa gminy, z której pochodzą winogrona

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Po kontrolowanej nazwie pochodzenia można umieścić nazwę gminy, z której pochodzą winogrona, zgodnie z przepisami ustanowionymi w specyfikacji produktu.

Nazwę gminy, z której pochodzą winogrona, zapisuje się czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Etykietowanie: określenie „sélection de grains nobles”

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Kontrolowaną nazwę pochodzenia, po której ewentualnie można umieścić nazwę gminy, z której pochodzą winogrona, można uzupełnić określeniem „sélection de grains nobles”, zgodnie z przepisami ustanowionymi w specyfikacji produktu.

Wina opatrzone określeniem „sélection de grains nobles” wprowadza się obowiązkowo do obrotu z oznaczeniem rocznika.

Etykietowanie: określenie „premier cru”

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Określenie „premier cru” jest zastrzeżone dla win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia, opatrzonych uzupełniającym oznaczeniem geograficznym „Chaume”, zgodnie z przepisami ustanowionymi w specyfikacji produktu.

Uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Chaume” nie umieszcza się w tym samym wierszu, w którym umieszcza się określenie „premier cru”.

Nazwę uzupełniającego oznaczenia geograficznego „Chaume” zapisuje się czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Etykietowanie: nazwa geograficzna „Val de Loire”

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami stosowania tej nazwy geograficznej określonymi w specyfikacji produktu. Czcionka, którą zapisana jest nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Etykietowanie: uściślenie mniejszej jednostki geograficznej

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykietce wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;

— została ona podana w deklaracji zbiorów.

Nazwa lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych jest zapisana czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości i szerokości) połowy wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Etykietowanie: rozmiar czcionki

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wszystkie określenia fakultatywne, których stosowanie – zgodnie z przepisami wspólnotowymi – mogą regulować państwa członkowskie, umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

**Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-8d956d59-2ac2-42b0-b97f-d652a26dd846](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-8d956d59-2ac2-42b0-b97f-d652a26dd846)

---