C/2025/213

7.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/213)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Pouilly-Fumé / Blanc Fumé de Pouilly“

PDO-FR-A0824-AM03

Datum oznámení: 8.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zrání**

Doplňuje se, že vína zrají na jemném kalu nejméně do 1. ledna roku následujícího po roce sklizně.

To má vliv na datum uvedení na spotřebitelský trh a v souvislosti s původem se doplňuje: „Zrání vín zvyšuje komplexnost jejich aromatu.“

Cílem tohoto ustanovení je totiž zaručit a rovněž zvýšit kvalitu vyráběných vín (aroma, intenzivní chuť v ústech). Kromě toho umožňuje zlepšit stabilitu vín v důsledku delšího uchovávání na kalech. Cílem je zabránit příliš časnému uvádění na trh, které by nezaručovalo kvalitu vín s tímto chráněným označením původu.

Toto ustanovení rovněž umožňuje stanovit postupy a zvyklosti na vinicích.

Jednotný dokument se tudíž mění v bodech 6, 8 a 9.

2. **Popis vína (vín)**

Popis vín se mění tak, aby zlepšil srozumitelnost jednotného dokumentu. Pravidla se nemění.

Jednotný dokument se mění v bodě 4.

3. **Pravidla vyvazování a výška olistění**

Pozměněná pravidla pro vyvazování a výšku olistění již producenti uplatňují. Pravidla zajišťují zdravotní nezávadnost a kvalitu vyprodukovaných hroznů.

Jednotný dokument se mění v bodě 5.

4. **Výnosy**

Jednotný dokument se mění v bodě 5 tak, aby byl v souladu se specifikacemi výrobku.

Upřesňuje se tak roční a konečný výnos.

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Pouilly-Fumé

Blanc Fumé de Pouilly

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET;

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vína (vín)**

STRUČNÝ POPIS

Jedná se o tichá bílá vína s těmito vlastnostmi:

minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 %,

— v případě šarží připravených k prodeji jako sudové nebo lahvové víno: obsah zkvasitelných cukrů (glukózy a fruktózy) ≤ 4 g/l,

– po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 13 % objemových,

— celková kyselost odpovídá hodnotám stanoveným v právních předpisech EU,

— obsah těkavých kyselin v šaržích připravených k prodeji jako sudové nebo lahvové víno je nejvýše 14,5 miliekvivalentů na litr,

— celkový obsah SO_2 v šaržích připravených k prodeji jako sudové nebo lahvové víno není vyšší než 150 mg na litr.

Jedná se o tichá suchá bílá vína světle žluté až zlatavé barvy. Paleta vůní zahrnuje ovocné tóny připomínající citrusové plody, květinové tóny připomínající bílé květiny, odrůdové tóny a mineralitu. Tato vína se vyznačují komplexností, jemností, plností a svěžestí.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) —

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)

— Minimální celková kyselost: —

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1.

Zvláštní enologické postupy

Jakékoli tepelné zpracování hroznů při teplotě vyšší než 40 °C je zakázáno, pokud po něm následuje okamžité oddělení tekutých a pevných částí. Používání kousků dřeva je zakázáno. Po úpravě koncentrace nepřekračuje celkový obsah alkoholu ve vínech 13 % objemových. Kromě výše uvedených ustanovení musí enologické postupy týkající se těchto vín splňovat požadavky stanovené na úrovni EU a v zákoníku pro zemědělství a mořský rybolov.

2.

Pěstební postupy

Způsoby vedení révy

a) Hustota výsadby: minimální hustota výsadby je 6 000 keřů na hektar. Spon mezi řadami není větší než 1,30 m a spon výsadby mezi keři v téže řadě je mezi 0,80 m a 1,20 m.

b) Pravidla pro řez: réva se prořezává před fenologickou fází odpovídající dvěma až třem listům nebo fází 9 podle Eichhornovy a Lorenzovy stupnice pomocí těchto technik: – buď jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 10 očky na keř, z nichž je maximálně 8 oček na jednom tažni, a s jedním nebo dvěma čípky s nanejvýš dvěma očky; – nebo krátkým řezem (kordonovým řezem typu Royat), s nejvýše 14 očky na keř s jednoduchým nebo dvojitým kmínkem a řezem na čípky s nejvýše dvěma očky. V případě kordonu platí, že nesmí trvat déle než čtyři roky. Během tohoto období je povolen jednoduchý nebo dvojitý Guyotův řez s nejvýše 8 očky na tažeň. Omlazení vinice vedené kordonovým řezem Royat nesmí překročit 20 % stávajících keřů ročně.

3. Pravidla vyvazování a výška olistění

Pěstební postupy

— Výhonky jsou vyvázány před fenologickou fází odpovídající uzavření hroznů nebo fází 32 podle Eichhornovy a Lorenzovy stupnice.

— U révy prořezávané jednoduchým Guyotovým řezem nebo kordonovým řezem typu Royat se použijí nejméně dva zvedací dráty a jeden vodicí drát, u révy prořezávané řezem Gobelet nebo do vějíře se použijí dva zvedací dráty.

— Zvedací dráty musí být zvednuty nad úroveň hroznů.

— Výška listoví po uvázání musí být nejméně 0,6násobkem vzdálenosti mezi řadami, přičemž výška listoví po vyvázání se měří mezi bodem nacházejícím se 0,10 m pod upevňovacím drátem a výškou vegetace.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Konečný výnos

75 hektolitrů na hektar

2. Roční výnos

65 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají na území těchto obcí departementu Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (seznam vypracovaný na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2020).

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Popis souvislostí**

a) Popis přírodních faktorů, jež přispívají k souvislosti s vymezenou oblastí. Zeměpisná oblast se rozkládá na území, které se táhne přibližně 20 kilometrů podél pravého břehu řeky Loiry, a hraničí s jihovýchodem pařížské pánve. Oblast, jejíž nejvyšší nadmořská výška je 270 metrů, tj. více než 100 metrů nad údolím Loiry, je tvořena členitou krajinou s hlubokými údolími orientovanými ve směru severo-východ/jiho-západ, která se otevírají nad nízko položeným údolím Loiry.

Vinařská oblast zahrnuje sedm obcí kolem pahorku Saint-Andelain, nejvyššího bodu zeměpisné oblasti.

Leží na různých geologických podložích, a pozemky vymezené a vybrané pro sklizeň hroznů tak dokreslují rozmanitost oblasti. Podloží tvoří zejména: – kimmeridgské slíny neboli „bílé půdy" vyskytující se uprostřed zeměpisné oblasti na území obcí Pouilly-sur-Loire a Saint-Andelain: jedná se o nejvíce zastoupené vinařské půdy, – oxfordské vápence, které jsou základem pro kamenité půdy, místně nazývané „caillottes": vyskytují se zejména na severovýchodě zeměpisné oblasti, – „silexy", více či méně jílovitá rezidua, které vznikly v důsledku silné eroze v období křídy a vyskytují se zejména v obci Saint-Andelain, – křemičité půdy s větším nebo menším obsahem jílu, které se vyskytují zejména na západním okraji zeměpisné oblasti, na území obce Tracy-sur-Loire.

Zeměpisná oblast se vyznačuje mírným oceánským podnebím. Průměrné roční srážky činí 600 milimetrů a Loira má pozitivní vliv jako regulátor teploty tím, že z vedlejších údolí odvádí studený vzduch.

b) Popis lidských faktorů, jež přispívají ke spojení s vymezenou oblastí. Důkazy o počínajícím vinařství existují již od 5. století, kdy zde existovalo galořímské panství „Pauliacum" (Domaine de Paulus). V roce 680 odkázal biskup VIGILE svoje panství a své vinice v Pouilly opatství Notre-Dame-d'Auxerre. Pozůstatkem a svědectvím z tohoto období je také římská cesta, která protíná zeměpisnou oblast a svědčí o starověké obchodní činnosti.

Vinařská oblast vzkvétala díky klášterním komunitám, zejména benediktinům z Charité-sur-Loire. Na jednom ze svahů s výhledem na řeku Loiru se nachází pozemek o rozloze asi 4 hektary zvaný „Loge aux Moines", který svědčí o tomto období prosperity.

Od 16. století byla přeprava vína usnadněna díky lodím plujícím po Loiře. Otevření kanálu Briare, který v roce 1642 spojil Loiru se Seinou, nasměrovalo obchod s vínem do Paříže. Vína z oblasti „Pouilly" se tak dostala i do Anglie poté, co se s nimi obchodovalo na trzích v Rouenu. Na konci 17. století byla založena vinařská bratrstva svatého Vincenta.

Během 18. století bylo víno „Pouilly" dodáváno do Montargisu, Fontainebleau, Paříže a Versailles. Ve vinařské oblasti o rozloze 2 000 hektarů byly vysázeny různé odrůdy: Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B, Chasselas B.

Ve druhé polovině 19. století se velká část produkce přeorientovala na stolní odrůdy (Chasselas B), které se až do krize způsobené fyloxerou v 90. letech 19. století vozily po železnici na nedostatečně zásobený pařížský trh.

Na počátku 20. století se Sauvignon B, místně nazývaný „blanc fumé", protože hrozny jsou po dozrání pokryty šedým povlakem, stal rychle hlavní odrůdou na vinicích.

V roce 1923 bylo pro vína vyrobená z odrůdy Chasselas B soudním rozhodnutím zakotveno používání názvu „Pouilly-Fumé“. V roce 1948 se producenti sdružili a s cílem zvýšit povědomí o vínech „Pouilly“ založili vinařské družstvo Pouilly a poté sdružení „Baillis“. Od té doby je velká část výroby prodávána na domácím trhu a vyvážena do více než 90 zemí.

V roce 2009 činil objem produkce přibližně 59 000 hektolitrů na 1 220 hektarů vinic spravovaných převážně rodinnými vinařstvími.

Jedná se o tichá suchá bílá vína světle žluté až zlaté barvy.

Aromatická paleta může mít ovocné tóny připomínající citrusové plody, květinové tóny připomínající bílé květiny, nádech odrůd a mineralitu. Tato vína se vyznačují komplexností, jemností, plností a svěžestí. Kombinace mírného oceánského podnebí, polohy zajišťující ochranu proti větru ze západu a blízkosti Loiry, která hraje klíčovou úlohu při regulaci teploty, vytvořila v zeměpisné oblasti pro pěstování odrůdy Sauvignon B vynikající podmínky.

Snížené teploty během vegetativního cyklu vinic zajišťují rovnoměrné zrání hroznů, zatímco střídání teplých dnů a chladných nocí po celou dobu zrání hroznů zajišťuje zachování svěžesti a rozvoj aromat vín.

Vinařská tradice je v této oblasti, která v průběhu staletí prošla výraznými změnami, nadále udržována. Oblast má vysoký potenciál kvality a v posledních staletích tak vinná réva výrazně převažuje nad ostatními plodinami a obyvatelé se vinařství stále věnují.

Způsob využití půd vyplývá z vymezené plochy, která zahrnuje pouze pozemky s mělkými půdami, často umístěné na strmých svazích. Takové podmínky vyžadují optimální správu vinic a řízení jejich produkčního potenciálu, což se odráží ve vysoké hustotě výsadby, specifickém vedení révy a důsledném prořezávání. Tento přístup odráží znalosti předané staršími generacemi, které jsou úzce spjaty s vinařskou tradicí oblasti a s vinařskou krajinou, o čemž dnes svědčí přetrvávající tradice vinařských sdružení, která vznikala již od 17. století.

Znalosti se rovněž odrážejí ve schopnostech vinařů, získaných díky zkušenostem mnoha generací, využít originalitu a bohatství tohoto přírodního prostředí a promítnout je do na „bílých půdách“ silná vína s tóny citrusů, na „caillottes“ elegantní vína s tóny bílých květů, na „silexu“ svěží vína s minerální a čerstvou dochutí. Zrání bílých vín zvyšuje komplexnost jejich aromatu.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2020 tvořena územím těchto obcí:

— departement Cher: Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétréol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon,

— departement Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou,

— departement Nièvre: Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Dodatečné ustanovení o označování

Popis podmínek:

Veškeré nepovinné údaje musí být uvedeny na štítcích, písmem, jehož rozměry nejsou co do výšky, ani šířky a tloušťky větší než dvojnásobek rozměrů znaků tvořících název kontrolovaného označení původu.

Doplňkové zeměpisné označení „Val de Loire“ musí být uvedeno písmem, které nepřesahuje dvě třetiny velikosti písma tvořícího název chráněného označení původu, ať už na výšku, nebo na šířku.

Označování vín s označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

— se jedná o název místa uvedeného v katastru,

— tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

Odkaz na specifikaci výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e65a8b82-3e6b-4bf6-83d6-b3f3fadeff2d