C/2025/213

7.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/213)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Pouilly-Fumé / Blanc Fumé de Pouilly“

PDO-FR-A0824-AM03

Dátum oznámenia: 8.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Vyzrievanie**

Dopĺňa sa, že vína musia vyzrievať na jemných kaloch aspoň do 1. januára roku nasledujúceho po roku zberu.

To má vplyv na dátum uvedenia vín na spotrebiteľský trh a do časti týkajúcej sa súvislosti s pôvodom sa dopĺňa, že: „Aromatická komplexnosť vín sa prehlbuje zrením.“

Cieľom tohto ustanovenia je zaručiť kvalitu vyrábaných vín (pokiaľ ide o ich arómy, intenzívnu chuť v ústach) a zároveň ju zvýšiť. Okrem toho sa týmto ustanovením umožňuje zlepšiť stabilitu vín, a to vďaka dlhšiemu vyzrievaniu na kaloch. Cieľom je zabrániť ich príliš skorému uvádzaniu na trh, čím by sa nemohla zaručiť kvalita vín s týmto známym CHOP.

Toto ustanovenie tiež umožňuje formalizáciu postupov a zvyklostí vo vinohradoch.

V dôsledku doplnenia tohto ustanovenia sa jednotný dokument sa mení v bodoch 6, 8 a 9.

2. **Opis vín**

V záujme lepšej zrozumiteľnosti jednotného dokumentu sa mení opis vín. Pravidlá sa nemenia.

Jednotný dokument sa mení v bode 4.

3. **Pravidlá týkajúce sa vyväzovania výhonkov a výšky listovej steny**

Výrobcovia už uplatňujú upravené pravidlá týkajúce sa vyväzovania výhonkov a výšky listovej steny. Tieto pravidlá prispievajú k zabezpečeniu zdravotnej nezávadnosti a dobrej kvality vyprodukovaného hrozna.

Jednotný dokument sa mení v bode 5.

4. **Výnosy**

Jednotný dokument sa mení v bode 5 tak, aby bol v súlade so špecifikáciou výrobku.

V dôsledku toho sa spresňuje ročný výnos a maximálny povolený výnos.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Pouilly-Fumé

Blanc Fumé de Pouilly

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

STRUČNÝ OPIS

Ide o nešumivé biele vína, ktoré majú tieto vlastnosti:

– minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): 10,5,

— v prípade šarží pripravených na predaj ako sudové alebo fľašové vína: maximálny obsah skvasiteľných cukrov (glukózy + fruktózy) 4 g/l,

– celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 13 obj. %,

— celková kyslosť zodpovedá hodnotám stanoveným v predpisoch EÚ,

— obsah prchavých kyselín v prípade šarží pripravených na predaj ako sudové alebo fľašové vína je maximálne 14,5 miliekvivalentu na liter,

— celkový obsah SO_2 v prípade šarží pripravených na predaj ako sudové alebo fľašové vína je maximálne 150 mg na liter.

Ide o nešumivé suché biele vína bledožltej až zlatistej farby. V palete aróm sú prítomné ovocné tóny pripomínajúce citrusové plody, kvetinové tóny pripomínajúce biele kvety, tóny odrôd a minerality. Tieto vína sa vyznačujú komplexnosťou, jemnosťou, plnosťou a sviežosťou.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1.

Osobitný enologický postup

Akékoľvek tepelné spracovanie zozbieraného hrozna pri teplote vyššej ako 40 °C je zakázané, ak hneď po ňom nasleduje oddelenie muštu od pevných častí. Používanie kúskov dreva je zakázané. Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení nesmie prekročiť 13 obj. %. Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

2.

Pestovateľský postup

Systémy vedenia viniča

a) Hustota výsadby Minimálna hustota výsadby je 6 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi je najviac 1,30 m a vzdialenosť medzi krami v tom istom rade sa pohybuje od 0,80 m do 1,20 m.

b) Pravidlá rezu Rez viniča sa vykonáva pred fenofázou zodpovedajúcou dvom až trom rozvinutým listom alebo vo fáze 9 stupnice podľa Eichhorna a Lorenza pomocou týchto techník: – buď jednoduchý Guyotov rez najviac s 10 očkami na ker, z toho najviac 8 očiek na ťažni, a s jedným alebo dvomi čapíkmi najviac s 2 očkami, – alebo krátky rez (kordón Royat) najviac so 14 očkami na ker, s jednoduchým alebo dvojitým kmienikom a s rezom na čapíky najviac s 2 očkami. Pri kordóne platí, že jeho zapestovanie nesmie trvať dlhšie ako štyri roky. Počas tohto obdobia je povolený jednoduchý alebo dvojitý Guyotov rez najviac s 8 očkami na každom ťažni. Nahrádzanie krov viniča vedených kordónom Royat, nesmie ročne prekročiť 20 % krov rastúcich vo vinohrade.

3. Pravidlá týkajúce sa vyväzovania výhonkov a výšky listovej steny

Pestovateľský postup

— Výhonky sa vyväzujú pred fenofázou zodpovedajúcou redukcii hrozna alebo vo fáze 32 stupnice podľa Eichhorna a Lorenza.

— Používajú sa aspoň dva zdvíhacie drôty a jeden nosný drôt v prípade viniča vedeného jednoduchým Guyotovým rezom alebo systémom kordón Royat alebo dva zdvíhacie drôty v prípade viniča vedeného systémom Gobelet alebo vejárovitá palmeta.

— Zdvíhacie drôty sa musia zdvihnúť nad úroveň hrozna.

— Výška listovej steny po vyviazaní musí predstavovať minimálne 0,6-násobok vzdialenosti medzi radmi, pričom výška listovej steny po vyviazaní sa meria medzi bodom nachádzajúcim sa 0,10 m pod vyväzovacím drôtom a výškou vegetácie.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Maximálny povolený výnos

75 hektolitrov na hektár

2. Ročný výnos

65 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a školenie vína sa vykonávajú na území týchto obcí departementu Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (zoznam vypracovaný na základe oficiálneho zemepisného kódexu z roku 2020).

7. **Muštové odrody**

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Opis súvislostí**

a) Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť Zemepisná oblasť sa rozprestiera na ploche približne dvadsať kilometrov pozdĺž pravého brehu rieky Loire a z juhovýchodu ju ohraničuje Parížska panva. Zemepisná oblasť ležiaca v nadmorskej výške 270 metrov, teda viac ako 100 metrov nad údolím, vytvára krajinu plnú kontrastov s hlbokými zaoblenými údoliami orientovanými na severozápad/juhovýchod, ktoré sa otvárajú do nízko položeného údolia Loiry.

Vinohradnícka oblasť sa rozprestiera na území siedmich obcí okolo kopca Saint-Andelain, najvyššieho bodu zemepisnej oblasti.

Leží na rôznych geologických podložiach a pozemky vymedzené a vybrané na zber hrozna sú súčasťou tejto rozmanitosti. Nachádzajú sa tu najmä: – kimmeridgské sliene alebo „biele pôdy“, ktoré sa vyskytujú uprostred zemepisnej oblasti na území obcí Pouilly-sur-Loire a Saint-Andelain: ide o najviac zastúpené pôdy vo vinohradníckej oblasti, – oxfordské vápence, z ktorých vznikli veľmi kamenisté pôdy, miestne nazývané „caillottes“: hojne sa vyskytujú v severovýchodnej časti zemepisnej oblasti, – „silex“, zvyšky s väčším či menším obsahom ílu, ktoré vznikli v dôsledku silnej erózie počas kriedy a vyskytujú sa predovšetkým na území obce Saint-Andelain, – kremičité pôdy s väčším či menším obsahom ílu, ktoré sa vyskytujú hlavne na západnom okraji zemepisnej oblasti, na území obce Tracy-sur-Loire.

Zemepisná oblasť je charakterizovaná miernym oceánskym podnebím. Priemerné ročné zrážky sú 600 milimetrov a rieka Loire má pozitívny vplyv ako regulátor teploty tým, že odvádza studený vzduch zo strmých údolí.

b) Opis ľudských faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť Zmienka o rozvíjajúcom sa vinohradníctve pochádza z 5. storočia z galorímskeho domínia „Pauliacum“ (Domaine de Paulus). V roku 680 biskup VIGILE vo svojom závete odkázal opátstvu Notre-Dame-d'Auxerre svoje panstvo v Pouilly, ako aj priľahlé vinice. Pozostatok a svedectvo tohto obdobia, rímska cesta, ktorá prechádza zemepisnou oblasťou, svedčí aj o dávnej obchodnej činnosti.

Vinohradnícka oblasť prekvitala vďaka mníšskym spoločenstvám, najmä benediktínom z obce Charité-sur-Loire. Na jednom zo svahov s výhľadom na rieku Loire o tomto období rozkvetu svedčí pozemok s rozlohou približne 4 hektáre s názvom „Loge aux Moines“.

Od 16. storočia lode na rieke Loire pomáhali šíriť vína a otvorenie kanála Briare, ktorý spája rieku Loire so Seinou, v roku 1642 nasmerovalo obchod do Paríža. Vína z oblasti „Pouilly“ tak prichádzali až do Anglicka, po tom, ako sa s nimi obchodovalo na trhoch v Rouene. Koncom 17. storočia vznikli vinárske bratstvá svätého Vincenta.

Počas 18. storočia sa víno z oblasti „Pouilly“ dodávalo do Montargis, Fontainebleau, Paríža, Versailles. Vo vinohradníckej oblasti, ktorá pokrýva 2 000 hektárov, sa vysadili rôzne odrody: Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B, Chasselas B.

Druhá polovica 19. storočia bola poznačená prerušením veľkej časti výroby vína v prospech produkcie stolových odrôd (Chasselas B), ktoré sa prepravovali po železnici na nedostatočne zásobovaný parížsky trh až do krízy spôsobenej fyloxérou v roku 1890.

Na začiatku 20. storočia sa odroda Sauvignon B, miestne nazývaná „blanc fumé“, pretože zrná hrozna sú po dozretí pokryté sivým povlakom, rýchlo stala hlavnou odrodou vo vinohrade.

V roku 1923 sa v rozhodnutí zakotvilo používanie názvu „Pouilly-Fumé“ pre vína odrody Sauvignon B. Výrobcovia sa v roku 1948 združili a založili vinohradnícke družstvo Pouilly, potom bratstvo „Baillis“, aby zvýšili povedomie o vínach z oblasti „Pouilly“. Odvtedy sa veľká časť výroby predávala na vnútroštátnom území a vyvážala sa do viac ako 90 krajín.

V roku 2009 predstavoval objem výroby približne 59 000 hektolitrov na 1 220 hektárov viníc, ktoré obhospodarovali prevažne rodinné podniky.

Ide o nešumivé suché biele vína bledožltej až zlatistej farby.

V palete aróm sú prítomné ovocné tóny pripomínajúce citrusové plody, kvetinové tóny pripomínajúce biele kvety, tóny odrôd a minerality. Tieto vína sa vyznačujú komplexnosťou, jemnosťou, plnosťou a sviežosťou. Kombinácia mierneho oceánskeho podnebia, podmienok, ktoré poskytujú ochranu pred vetrami vanúcimi zo západu, a blízkosti rieky Loire, ktorá zohráva kľúčovú úlohu ako regulátor teploty, vytvorila v tejto zemepisnej oblasti vynikajúce podmienky na pestovanie odrody Sauvignon B.

Teploty, ktoré sa tak zmierňujú počas vegetatívneho cyklu viniča, zabezpečujú rovnomerné dozrievanie hrozna, pričom striedaním teplých dní a studených nocí počas celého obdobia dozrievania hrozna sa zachováva sviežosť a rozvíjajú arómy vín.

Tento región, ktorý prešiel v priebehu storočí významnými zmenami, si stále zachovával svoje vinohradnícke tradície. V podmienkach s vysokým kvalitatívnym potenciálom, kde vinič v posledných storočiach veľmi výrazne prevládal nad inými plodinami, sa obyvatelia stále venujú vinohradníctvu.

Tieto použitia vyplývajú z vymedzenej pozemkovej oblasti, do ktorej sú zaradené iba pozemky s plytkými pôdami, často ležiace na strmých svahoch. Tieto podmienky si vyžadujú optimálnu starostlivosť o vinič a optimálne riadenie jeho potenciálu na produkciu, ktorá sa prejavuje vo veľkej hustote výsadby, špecifickom vedení viniča a dôslednom reze. V tomto prístupe sa odrážajú znalosti predkov zo spoločenstva, ktoré bolo úzko späté so svojimi vinohradníckymi tradíciami a s vinohradníckou krajinou, o čom svedčia aj dodnes pretrvávajúce vinohradnícke tradície bratstiev založených už v 17. storočí.

Tieto znalosti sa takisto prejavujú v schopnosti výrobcu, nadobudnutej zo skúseností niekoľkých generácií, ukázať originalitu a bohatstvo tohto prírodného prostredia: silné vína z hrozna dopestovaného na „bielych pôdach“ – vína s citrusovými tónmi; elegantné vína z hrozna dopestovaného na „kamenistých pôdach“ – vína s tónmi bielych kvetov; svieže vína z hrozna dopestovaného na „kremičitých pôdach“ – vína s minerálnymi a čerstvými koncovkami. Aromatická komplexnosť vín sa prehlbuje zrením.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti, ktorá je vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín, pozostáva z územia týchto obcí (podľa úradného zemepisného kódexu z roku 2020):

— 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.

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Všetky nepovinné údaje sa na etikete uvádzajú písmom, ktorého výška, šírka ani hrúbka nepresahuje dvojnásobok veľkosti písma názvu chráneného označenia pôvodu.

Doplnkové zemepisné označenie „Val de Loire“ musí byť uvedené písmom, ktorého veľkosť na výšku ani na šírku nesmie prekročiť dve tretiny veľkosti znakov tvoriacich názov chráneného označenia pôvodu.

Na etiketách vín s označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:

— ide o miestny názov zapísaný v katastri,

— figuruje vo vyhlásení o úrode.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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