C/2025/212

7.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в спецификацията на продукта на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/212)

Настоящото съобщение се публикува съгласно член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Pouilly-sur-Loire“

PDO-FR-A0825-AM03

Дата на съобщението: 8.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Отлежаване**

Добавя се, че вината отлежават върху фина утайка най-малко до 1 януари на годината след годината на реколтата.

Тази разпоредба има за цел да гарантира и да повиши качеството на произвежданите вина (аромати, плътност в устата). Тя позволява също така да се подобри стабилността на вината чрез по-дълъг срок на съхранение върху винена утайка. Целта е да се избегне твърде ранното предлагане на пазара, което не би гарантирало качеството на вината с това известно ЗНП.

Тази разпоредба позволява също така да се установят практиките и порядките в рамките на лозята.

Това оказва влияние върху датата на пускане на пазара за потребителите и се добавя в частта относно връзката с произхода: „Отлежаването на вината увеличава комплексния характер на ароматите“.

Изменят се точки 6, 8 и 9 от единния документ.

2. **Правила за кордонната подпорна конструкция и за височината на листната маса**

Измененията правила за кордонната подпорна конструкция и височината на листната маса вече се прилагат от производителите. Те осигуряват здравен и качествен контрол на произведеното грозде.

Изменя се точка 5 от единния документ.

3. **Добиви**

Единният документ е изменен в точка 5, за да се приведе в съответствие с продуктовата спецификация.

Това определя годишните добиви и горните граници на добивите.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Pouilly-sur-Loire

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Това са тихи бели вина със следните основни характеристики: — минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти: 9,5 % — за партиди, готови за продажба в наливно състояние или на етапа на опаковане: съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 4 g/l. — след обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 12 %. — стойностите за общата киселинност са предвидените в нормативната уредба на ЕС.

Съдържанието на летливи киселини на партидите, които са готови за пускане на пазара в наливно състояние или на етапа на опаковане, не надвишава 14,5 meq/l.

Съдържанието на общ SO2 на партидите, които са готови за пускане на пазара в наливно състояние или на етапа на опаковане, не надвишава 150 mg/l.

Винатa са сухи и тихи бели вина, с цвят, вариращ от бледожълт до златист. Те са пивки, чисти и освежаващи, често с минерални нотки, нотки на бели цветя и сушени плодове, с известна плътност.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.)

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1.

Специфична енологична практика

Забранена е всяка топлинна обработка на гроздето при температура над 40° C, ако е последвана от незабавно разделяне на течните и твърдите фази. Не се допуска използването на парчета дърво. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 12 %. Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

2. Методи на отглеждане

Агротехническа практика

а) Гъстота на засаждане

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 6 000 растения на хектар. Тези лозя са с междуредие, което е по-малко или равно на 1,30 m, а разстоянието между растенията в реда е от 0,80 m до 1,20 m.

б) Правила за резитба

Лозите се подрязват преди фенологичния етап, съответстващ на 2 — 3 разлистени листа или етап 9 по скалата на Eichhorn и Lorenz, като се използват следните техники: — или с резитба по метода единичен Гюйо с най-много 10 пъпки на растение, включително най-много 8 пъпки на дългата плодна пръчка, и една или две къси плодни пръчки с най-много 2 пъпки; — или къса резитба (формировка кордон Роая) с най-много 14 пъпки на растение, едностранен или двустранен кордон, с къси плодни пръчки с най-много 2 пъпки. Периодът на формиране на кордона е ограничен до максимум 4 години. През този период се допуска резитба по метода единичен или двоен Гюйо с максимум 8 пъпки на всяка дълга плодна пръчка. Подновяването на парцел с лозови насаждения, формирани по метода кордон Роая, не може да превишава годишно 20 % от съществуващите растения. — или къса резитба (чашовидна формировка или във ветрило) с най-много 12 пъпки на растение, включително къси плодни пръчки с най-много 1 или 2 пъпки.

3. Правила за кордонната подпорна конструкция и за височината на листната маса

Агротехническа практика

— Кордонната подпорна конструкция се прави преди фенологичния етап, съответстващ на затварянето на гроздовете или етап 32 по скалата на Eichhorn и Lorenz.

— Тя е с най-малко два повдигащи тела и един носещ тел за лозя, с формировка единичен Гюйо или кордон Роая, или с два повдигащи тела за лозя, подрязани в чашовидна формировка или във ветрило.

— Повдигащите телове се изтеглят над нивото на гроздовете.

— Височината на привързаната на кордонната подпорна конструкция листна маса трябва да бъде равна най-малко на 0,6 пъти междуредието, като се измерва между точка, разположена на 0,10 m под тела за прегъване, и височината на растителността.

5.2. *Максимални добиви*

1. Горна граница на добива

75 хектолитра от хектар

2. Добив

65 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, обработването и отлежаването на вината се извършват на територията на следните общини от департамент Gironde: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (списък, изготвен въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.).

7. **Винени сортове грозде**

Chasselas B

8. **Описание на връзката или връзките:**

а) Описание на природните фактори, допринасящи за връзката. Простиращ се в продължение на около 20 km по десния бряг на Лоара географският район граничи с югоизточната част на Парижкия басейн. Неговата максимална надморска височина достига 270 m, което означава, че се издига повече от 100 m над долината; ландшафтът му е силно контрастен, с дълбоки набраздени долини, ориентирани основно на североизток/югозапад, които са открити към долината по долното течение на река Лоара.

Лозята са групирани в 7 общини около възвишението Saint-Andelain, където е най-високата точка на географския район.

Те са разположени върху различни геоложки образувания и парцелите, определени и подбрани за беритба на гроздето, се вписват в това разнообразие. Предпочитание се дава по-специално на: — кимериджски мергели или „бели почви“, които се срещат в централната част на географския район, в общините Pouilly-sur-Loire и Saint-Andelain: това са най-широко срещаните почви при отглеждането на лозя; — варовици от оксфордийския етаж, от които са образувани силно каменисти почви, наричани по тези места „caillottes“: те са силно разпространени в североизточната част на географския район; — „кремъкови почви“, които представляват повече или по-малко глинести остатъци, появили се в резултат на мощната ерозивна фаза на периода креда, като се срещат главно на територията на община Saint-Andelain; — повече или по-малко глинести силикатни почви, срещани главно в най-западния край на географския район, в община Tracy-sur-Loire.

Географският район се характеризира с отслабен океански климат. Средното годишно количество на валежите е 600 mm, а река Лоара играе основна роля на топлинен регулатор, като „изтегля“ студения въздух от перпендикулярните долини.

б) Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката. Съществуването на гало-римското имение „Pauliacum“ (Domaine de Paulus) свидетелства за зараждането на лозарството още от V век. През 680 г. епископ VIGILE завещава на абатство Notre-Dame-d'Auxerre имението си Pouilly и лозята в него. Останал като следа от тази епоха, старият римски път, който пресича географския район, също сочи за много стара стопанска дейност.

По това време лозята преживяват истински подем благодарение на монашеските конгрегации, по-специално на бенедиктинците от Charité-sur-Loire. Парцел от около 4 ha по един от склоновете над Лоара, наречен „Loge aux Moines“, свидетелства за тази епоха на разрастване.

От XVI век Лоара и корабите, които плуват по нея, улесняват разпространението на вината, а откриването на канала „Briare“ през 1642 г., чрез който Лоара се свързва със Сена, насочва търговията към Париж. Така вината „Pouilly“ достигат до Англия, след като са били договорени на панаирите в Rouen. В края на XVII век се създават задруги на винопроизводителите от Saint-Vincent.

През целия XVIII век виното „Pouilly“ се изпраща към Монтаржи, Фонтенбло, Париж и Версай. Лозята, които обхващат 2 000 ha, са засадени с различни сортове грозде: melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B, chasselas B.

Втората половина на XIX век е белязана от прекратяване на голяма част от винопроизводството за сметка на производството на десертно грозде (chasselas B), изпращано с железопътен транспорт към недостатъчно добре снабдения парижки пазар, до кризата с филоксерата през 1890 г.

През 1923 г. със съдебно решение използването на наименованието „Pouilly-sur-Loire“ се определя за вината, получени от сорта chasselas B. Така производителите се организират и през 1948 г. създават кооперативната изба „Pouilly“, а след това и задругата „Baillis“, чиято цел е да се популяризират по-добре вината „Pouilly“. Оттогава голяма част от продукцията се предлага за продажба на вътрешния пазар и се изнася в повече от 90 държави.

През 2009 г. производството възлиза на около
1 000 хектолитра от 30 ha лозя, обработвани главно от семейни предприятия. Вината са сухи и тихи бели вина, с цвят, вариращ от бледожълт до златист.

Те са пивки, чисти и освежаващи, често с минерални нотки, нотки на бели цветя и сушени плодове, с известна плътност. Отслабеният океански климат в комбинация със защитеното от западните ветрове местоположение и близостта на река Лоара, която играе решаваща роля на топлинен регулатор, обуславят отлични климатични условия за отглеждане на сорта chasselas B в географския район.

Смекчените по този начин температури по време на вегетационния цикъл на лозовите растения гарантират равномерно узряване на гроздето, докато с редуването на топли дни и прохладни нощи през целия период на зреене на гроздето се запазва свежестта и се развиват ароматите на вината.

Този район, претърпял дълбоки промени през вековете, е запазвал неизменно лозарските си традиции. Местата с висок потенциал за качество, където през последните векове лозята са преобладавали в много голяма степен над другите култури, и днес са отредени за лозарството.

Тези практики се утвърждават чрез обособения парцелиран район, в който се включват само парцели с плитки почви и с често стръмен наклон. Такова местоположение изисква оптимално управление на растението и на неговия потенциал за производство, което се изразява в голяма гъстота на засаждане, в начина на отглеждане на лозята и в строги правила за резитба. Това управление е илюстрация на потомствените умения на една общност, привързана към своите лозарски традиции и ландшафт, за което свидетелства дълголетието на създаваните още през XVII век задруги.

Уменията намират израз и в способността на производителя, придобита от опита на няколко поколения, да разкрива оригиналността и богатството на природната среда: вината „Pouilly-sur-Loire“ се отличават със своя финес. Отлежаването на вината увеличава комплексния характер на ароматите.

Популярността на белите вина от „Pouilly-sur-Loire“, които са станали известни още през 12-и век благодарение на монасите от Charité-sur-Loire, а след това и на Guy COQUILLE, депутат от третото съсловие през 16-ти век, който отбелязва, че вината от региона присъстват на трапезите на знатните личности в кралството, продължава да расте и днес. Международната търговия, свързана с тях, е отличен пример за това.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена посредством дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, включва територията на общините, посочени по-долу въз основа на официалния географски кодекс за 2020 г.:

— Департамент 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;

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

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

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Всички незадължителни обозначения се изписват върху етикетите с букви, чиито размери на височина, ширина и дебелина не надвишават два пъти размера на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Размерите на буквите на допълнителното географско наименование „Val de Loire“ не надвишават нито на височина, нито на ширина две трети от размерите на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че: — става въпрос за включена в кадастъра местност; — тя е посочена в декларацията за реколтата.

Връзка към продуктовата спецификация

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