C/2025/212

7.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/212)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Pouilly-sur-Loire«

PDO-FR-A0825-AM03

Meddelelsesdato: 8.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Lagring**

Det tilføjes, at vinene lagres på let vinbærme mindst indtil den 1. januar i året efter høsten.

Denne bestemmelse har til formål at sikre og forbedre kvaliteten af de producerede vine (duft, fyldig smag). Den gør det også muligt at forbedre vinenes stabilitet gennem en længere lagring på bærmen. Målet er at undgå en for tidlig markedsføring, der ikke garanterer kvaliteten af vine med denne anerkendte BOB.

Denne bestemmelse gør det også muligt at udføre fremstillingsmetoder og -praksis på selve vingården.

Dette har betydning for datoen for markedsføring, og følgende tilføjes under tilknytning til oprindelsesstedet: »Lagringen af vinene øger deres aromakompleksitet«.

Punkt 6.8 og 9 i enhedsdokumentet ændres.

2. **Regler for opbinding og løvværkets højde**

De ændrede regler for opbinding og løvværkets højde anvendes allerede af producenterne. Disse regler sikrer de producerede druers sundhed og kvalitet.

Punkt 5 i enhedsdokumentet ændres.

3. **Udbytte**

Punkt 5 i enhedsdokumentet ændres, så det svarer til produktspecifikationen.

Det årlige udbytte og det tilladte maksimale udbytte præciseres således.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Pouilly-sur-Loire

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Der er tale om stille hvidvine med følgende primære egenskaber: - naturligt alkoholindhold i volumen på mindst: 9,5 % - for partier, der er klar til at blive markedsført uaftappet eller aftappet: indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 g/l. - efter berigelse er vinens totale alkoholindhold udtrykt i volumen ikke over 12 % - det totale syreindhold svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

- de partier, der er klar til at blive markedsført uaftappet eller aftappet, har et indhold af flygtige syrer på højst 14,5 meq/l.

- de partier, der er klar til at blive markedsført uaftappet eller aftappet, har et samlet svovldioxidindhold på højst 150 mg pr. liter.

Vinene er tørre stille hvidvine med en lysegul til gylden farve. De er lette og behagelige, rene og forfriskende. De har ofte noter af mineraler, hvide blomster og tørre frugter med en vis rundhed.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1.

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Enhver varmebehandling af høsten ved en temperatur på over 40 °C er forbudt, hvis den efterfølges af en øjeblikkelig adskillelse af den flydende og den faste fase. Anvendelse af træflis er forbudt. Efter tilsætning er vinens totale alkoholindhold udtrykt i volumenprocent højst 12 %. Ud over de ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, der anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov.

2. Dyrkningsmetoder

Dyrkningspraksis

a) Beplantningstæthed

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 6 000 vinstokke pr. hektar. Afstanden mellem rækkerne er højst 1,30 m, og afstanden mellem vinstokkene i den samme række er mellem 0,80 m og 1,20 m.

b) Regler for beskæring

Vinstokkene beskæres før det fænologiske stadium svarende til 2-3 udfoldede blade eller stadium 9 på Eichhorn- og Lorentz-skalaen i henhold til følgende teknikker: - enten ved simpel Guyotbeskæring med højst ti skud pr. vinstok, heraf højst otte skud på den lange spore og en eller to grene med højst to skud - eller ved kort beskæring (Royat-beskæring) med højst 14 skud pr. vinstok, en enkel eller dobbelt ramme, med grene med højst to skud. Espalieret skal etableres inden for højst fire år. I denne periode er enkel eller dobbelt Guyot-beskæring med højst otte skud på hver lange spore tilladt. Foryngelsen af et vindyrkningsareal, der er beskåret efter Royat-metoden, må ikke overstige 20 % af de eksisterende vinstokke om året - eller ved kort beskæring (gobeletbeskæring eller beskæring i vifteform) med højst 12 skud pr. vinstok med grene med højst et eller to skud.

3. Regler for opbinding og løvværkets højde

Dyrkningspraksis

— Opbindingen finder sted før det fænologiske stadium, der svarer til det stadium, hvor druerne i klasen er store nok til at berøre hinanden, eller stadium 32 på Eichhorn- og Lorentz-skalaen.

— Den består af minimum to løftetråde og en bæretråd for vinstokke med enkel Guyot-beskæring eller Royat-beskæring eller to løftetråde for vinstokke med gobeletbeskæring eller beskæring i vifteform.

— Løftetrådene løftes op over druernes niveau.

— Højden af det opbundne løvværk skal være mindst 0,6 gange afstanden mellem rækkerne, idet højden af det opbundne løvværk måles mellem et punkt, der er 0,10 m under opbindingstråden, og vækstøjden.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Tilladt maksimalt udbytte

75 hektoliter pr. ha

2. Udbytte

65 hektoliter pr. ha

6. **Afgrænset geografisk område**

Druehøsten, fremstillingen, forarbejdningen og lagringen af vinen finder sted i følgende kommuner i departementet Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain og Tracy-sur-Loire (liste opstillet i henhold til den officielle geografiske kode fra 2020).

7. **Primære druesorter**

Chasselas B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

a) Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen. Området strækker sig 20 km langs Loires højre flodbred, og det geografiske område strækker sig til det sydøstlige Parisbækken. I en højde af 270 meter, dvs. mere end 100 meter over dalen, findes der et landskab, der står stærkt i modsætning til de dybe parallelle dale, der løber fra nordøst til sydvest, og som åbner sig mod den nedre Loire-dal.

Vindyrkningsarealet er beliggende i syv kommuner omkring plateaubjerget Saint-Andelain, der er det højeste punkt i det geografiske område.

Det strækker sig over forskellige geologiske formationer, og de afgrænsede parceller, der er udvalgt til druehøsten, afspejler denne mangfoldighed. Følgende foretrækkes: - kimmeridgienmergel eller »de hvide jorde«, som findes i den centrale del af det geografiske område i kommunerne Pouilly-sur-Loire og Saint-Andelain: det er den vindyrkningsjord, der er mest udbredt - kalksten fra oxfordienperioden, som har resulteret i en jordbund med et højt indhold af sten og lokalt benævnt »caillottes«: meget udbredt i den nordøstlige del af det geografiske område - kiselholdige mere eller mindre lerholdige aflejringer, der fremkom efter de meget kraftige erosioner i kridttiden, findes navnlig i hele kommunen Saint-Andelains område - den kiselholdige mere eller mindre lerholdige jordbund, der hovedsagelig findes i den vestligste del af det geografiske område i kommunen Tracy-sur-Loire.

Det geografiske område ligger i et moderat kystklima. Den årlige gennemsnitlige nedbør er 600 mm, og Loire spiller en fremtrædende rolle som temperaturregulator ved at bortlede den kolde luft fra de tværgående dale.

b) Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen. Der findes spor efter vindyrkning tilbage til det 5. århundrede ved tilstedeværelsen af et gallo-romersk område »Pauliacum« (Domaine de Paulus). I 680 testamenterede biskoppen VIGILE sin ejendom i Pouilly og sine vinmarker til klostret Notre-Dame-d'Auxerre. Den romerske vej, der går igennem det geografiske område, vidner ligeledes om den meget tidlige handelsaktivitet.

Vindyrkningsområdet var på dette tidspunkt i stor vækst takket være munkeordnerne, især benediktinerne i Charité-sur-Loire. På en af bjergsiderne, der rejser sig over Loire, vidner en parcel på ca. 4 ha med betegnelsen »Loge aux Moines« om denne ekspansionsperiode.

Fra det 16. århundrede muliggjorde Loire og de både, der besejlede floden, udbredelsen af vinene, og åbningen af Briare-kanalen i 1642, der forbinder Loire med Seinen, styrede handlen mod Paris. Vinene fra »Pouilly« kom således til England efter at være blevet solgt på messen i Rouen. Der blev oprettet vinlav i Saint-Vincent i slutningen af det 17. århundrede.

I hele det 18. århundrede blev vin fra »Pouilly« sendt til Montargis, Fontainebleau, Paris og Versailles. Vindyrkningsområdet, der dækker 2 000 ha, er således tilplantet med forskellige druesorter: melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B og chasselas B.

Den anden halvdel af det 19. århundrede var præget af indstillingen af en stor del af vinproduktionen til fordel for fremstilling af spisedruer (chasselas B), der via jernbane blev transporteret til det dårligt forsynede marked i Paris, indtil phylloxera-krisen i 1890.

I 1923 blev anvendelsen af betegnelsen »Pouilly-sur-Loire« ved en retsafgørelse forbeholdt de vine, der er fremstillet af druesorten chasselas B. Producenterne organiserede sig og oprettede i 1948 vinkooperativet Pouilly og derefter vinlavet »Baillis«, hvis mål er at udbrede kendskabet til »Pouilly«-vinene. Siden da er en stor del af produktionen blevet afsat på det franske marked og eksporteret til mere end 90 lande.

I 2009 lå produktionen på omkring 1 000 hl på 30 ha vinmarker, der hovedsagelig dyrkes af familievirksomheder. Vinene er tørre stille hvidvine med en lysegul til gylden farve.

De er lette, behagelige og forfriskende. De har ofte noter af mineraler, hvide blomster og tørre frugter med en vis rundhed. Kombinationen af det moderate kystklima, beliggenheden i læ for vestenvinden og i nærheden af Loire, der spiller en fremtrædende rolle som temperaturregulator, betyder, at dette geografiske område har fremragende klimatiske forhold til dyrkning af druesorten chasselas B.

De milde temperaturer i vinstokkenes vækstfase sikrer en regelmæssig modning af druerne, mens de skiftevis varme dage og kolde nætter i hele druens modningsperiode bevarer friskheden og udvikler vinens aroma.

Denne region, der har gennemgået store forandringer gennem århundreder, har altid bevaret sine vindyrkningstraditioner. Områder med et højt kvalitativt potentiale, hvor vinstokke i vid udstrækning har domineret mere end andre afgrøder i de seneste århundreder, anvendes fortsat til vindyrkning.

Denne anvendelse afspejles i det afgrænsede parcelområde, hvor jordbunden på parcellerne, der tit er meget stejle, er af ringe dybde. En sådan beliggenhed kræver en optimal forvaltning af vinstokken og dens produktionskapacitet, hvilket kommer til udtryk i en høj beplantningstæthed, opbindingen af vinstokkene og en streng beskæring. Denne forvaltning illustrerer den ældgamle ekspertise i en befolkning, der er stærkt knyttet til sine vindyrkningstraditioner og sit vindyrkningslandskab, hvilket den fortsatte eksistens af de vinlav, der blev oprettet fra det 17. århundrede, vidner om.

Denne ekspertise kommer også til udtryk i forarbejdningsvirksomhedens evne til at få det naturlige miljøs originalitet og rigdom frem i vinene, en evne, der er udviklet gennem flere generationer: vine fra »Pouilly-sur-Loire« med stor finesse. Lagringen af vinene øger deres aromakompleksitet.

Hvidvinene »Pouilly-sur-Loire«, der allerede blev anerkendt af munkene fra Charité-sur-Loire i det 12. århundrede, og dernæst af Guy COQUILLE, medlem af Tiers-Etat i det 16. århundrede, der bemærkede, at regionens vine, serveres hos de højtstående personer i kongeriget, har til stadighed forbedret deres omdømme. Den internationale handel med disse vine er et godt eksempel herpå.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område i umiddelbar nærhed, der er fastlagt i undtagelsen vedrørende fremstilling, forarbejdning og lagring af vinene, består af følgende kommuners område i henhold til den officielle geografiske kode fra 2020:

— Departementet 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 og Vinon

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

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

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Enhver valgfri angivelse anføres på etiketterne med skrifttyper, der hverken i højde, bredde og tykkelse er større end det dobbelte af de skrifttyper, som udgør betegnelsen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

De skrifttyper, der anvendes for den geografiske betegnelse »Val de Loire«, må hverken i højde eller bredde være større end to tredjedele af de skrifttyper, som udgør betegnelsen for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Navnet på den mindste geografiske enhed kan fremgå af etiketten på vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, forudsat at: - det drejer sig om en matrikelregistreret lokalitet - navnet fremgår af høstanmeldelsen.

Link til produktspecifikationen

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