C/2025/212

7.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/212)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission [1] veröffentlicht.

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pouilly-sur-Loire“

PDO-FR-A0825-AM03

Datum der Mitteilung: 8.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Weinausbau**

Es wird hinzugefügt, dass Weine mindestens bis zum 1. Januar des auf das Erntejahr folgenden Jahres auf Feinhefe ausgebaut werden.

Mit dieser Bestimmung soll die Qualität der erzeugten Weine (Aroma, Fülle am Gaumen) gewährleistet und verbessert werden. Darüber hinaus verbessert dieser Ausbau die Stabilität der Weine durch eine längere Lagerung auf der Hefe. Es geht darum, zu frühe Vermarktungen zu vermeiden, die die Qualität der Weine mit dieser renommierten g. U. nicht gewährleisten würden.

Diese Bestimmung ermöglicht auch die Festschreibung von auf den Rebflächen gängigen Verfahren und Gepflogenheiten.

Dies hat Auswirkungen auf das Datum des Inverkehrbringens für die Verbraucher; im Zusammenhang mit dem Ursprung wird folgender Satz hinzugefügt: „Der Ausbau der Weine erhöht ihre aromatische Komplexität“.

Die Punkte 6, 8 und 9 des Einzigen Dokuments werden entsprechend geändert.

2. **Regeln für die Spaliererziehung und die Laubwandhöhe**

Die geänderten Regeln für die Spaliererziehung und die Laubwandhöhe werden von den Erzeugern bereits umgesetzt. Sie sorgen für eine hygienische und qualitativ hochwertige Erzeugung der Trauben.

Punkt 5 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

3. **Erträge**

Das Einzige Dokument wird unter Punkt 5 entsprechend der Produktspezifikation geändert.

So werden der jährliche Ertrag und der Höchstertrag präzisiert.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pouilly-sur-Loire

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

[1] ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um stille Weißweine mit folgenden Hauptmerkmalen: natürlicher Mindestalkoholgehalt: 9,5 % vol; zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fassweine bzw. zum Zeitpunkt der Verpackung: Gehalt an gärfähigen Zuckern (Glucose und Fructose) maximal 4 g/l; nach Anreicherung Gesamtalkoholgehalt maximal 12 % vol. Der Gesamtsäuregehalt entspricht den in den Unionsvorschriften festgelegten Werten.

Die Weine dürfen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fassweine bzw. zum Zeitpunkt der Verpackung einen Gehalt an flüchtiger Säure von maximal 14,5 mäq/l aufweisen.

Die Weine dürfen zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens als Fassweine bzw. zum Zeitpunkt der Verpackung einen SO_2-Gesamtgehalt von maximal 150 mg/l aufweisen.

Bei den Weinen handelt es sich um trockene, stille Weißweine mit blassgelber bis goldgelber Robe. Sie sind süffig, reintönig und erfrischend. Häufig weisen sie mineralische Noten sowie Noten von weißen Blüten und Trockenfrüchten auf sowie einen relativ abgerundeten Geschmack.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1.

Spezifisches önologisches Verfahren

Jegliche Wärmebehandlung des Leseguts bei Temperaturen über 40 °C ist untersagt, wenn diese unmittelbar vor der Trennung der flüssigen von der festen Phase erfolgt. Die Verwendung von Holzchips ist untersagt. Der Gesamtalkoholgehalt der Weine darf nach der Anreicherung 12 % vol nicht überschreiten. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche auf Unionsebene geltenden und sich aus dem Code rural et de la pêche maritime (Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

2. Erziehungsformen

Anbauverfahren

a) Pflanzdichte

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 6 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf maximal 1,30 m betragen, zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss er 0,80 m bis 1,20 m betragen.

b) Schnittregeln

Die Reben werden vor dem phänologischen Entwicklungsstadium geschnitten, in dem sich zwei bis drei Blätter entfaltet haben, bzw. vor Stadium 9 der Entwicklungsskala nach Eichhorn und Lorenz. Dabei werden folgende Verfahren eingesetzt: entweder der einfache Guyot-Schnitt, wobei maximal zehn Augen pro Stock verbleiben (davon maximal acht Augen auf dem langen Strecker), darüber hinaus ein oder zwei Zapfen mit maximal zwei Augen; oder ein Kurzschnitt (Cordon-de-Royat-Erziehung), bei dem maximal 14 Augen pro Stock verbleiben, darüber hinaus ein einfacher oder doppelter Stammarm, der Zapfen mit maximal zwei Augen trägt. Der Zeitraum für die Einrichtung der Kordonerziehung ist auf maximal vier Jahre begrenzt. Während dieses Zeitraums ist der einfache oder doppelte Guyot-Schnitt zulässig, mit maximal acht Augen pro Strecker. Auf Parzellen mit Cordon-de-Royat-Schnitt darf pro Jahr eine Verjüngung an maximal 20 % der bestehenden Stöcke vorgenommen werden; oder ein Kurzschnitt (Gobelet- oder Fächerschnitt), bei dem maximal zwölf Augen pro Stock verbleiben, mit Zapfenschnitt, bei dem ein oder zwei Augen zurückbleiben.

3. Regeln für die Spaliererziehung und die Laubwandhöhe

Anbauverfahren

— Das Aufbinden erfolgt vor dem phänologischen Entwicklungsstadium, in dem sich die Rispen schließen, bzw. vor Stadium 32 der Entwicklungsskala nach Eichhorn und Lorenz.

— Es werden mindestens zwei Aufrichtdrähte und ein Haltedraht für Reben mit einfachem Guyot-Schnitt oder Cordon-Royat-Schnitt verwendet bzw. zwei Aufrichtdrähte für Reben in Gobelet- oder Fächererziehung.

— Die Aufrichtdrähte werden bis über Rispenhöhe gebunden.

— Die Höhe des aufgebundenen Blattwerks muss mindestens dem 0,6-Fachen des Abstands zwischen den Rebzeilen entsprechen. Die Messung der Höhe erfolgt dabei ausgehend von einem Punkt 0,10 m unter dem Biegedraht bis zur Vegetationshöhe.

5.2. *Höchsterträge*

1. Höchstertrag

75 Hektoliter je Hektar

2. Ertrag

65 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau finden auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Nièvre statt: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels für das Jahr 2020 erstellte Liste).

7. **Keltertraubensorte(n)**

Chasselas B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

a) Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind. Das geografische Gebiet erstreckt sich etwa 20 km entlang des rechten Flussufers der Loire und grenzt an den Südosten des Pariser Beckens. Sein höchster Punkt liegt auf 270 m, d. h. mehr als 100 m oberhalb des Tals. Das Gebiet bietet eine besonders vielseitige Landschaft mit tiefen, fingerförmig angeordneten und vorwiegend gen Nordosten/Südwesten ausgerichteten Talmulden, die sich zum niederen Tal der Loire öffnen.

Das Weinbaugebiet umfasst sieben Gemeinden in der Umgebung der Anhöhe von Saint-Andelain, der höchsten Erhebung innerhalb des geografischen Gebiets.

Es erstreckt sich über verschiedenartige geologische Sockelformationen. Diese Vielfalt spiegelt sich in den für die Traubenlese ausgewählten abgegrenzten Parzellen wider. Als besonders günstig gelten dabei: Mergel aus dem Kimmeridgium, auch „Weißerde“ genannt, vorzufinden im Kern des geografischen Gebiets in den Gemeinden Pouilly-sur-Loire und Saint-Andelain: Es handelt sich hierbei um den am stärksten verbreiteten, für den Weinbau genutzten Bodentyp; ausgesprochen steinige Kalkböden aus dem Oxfordium, in der Region auch als „Caillottes“ bezeichnet: Sie finden sich besonders häufig im Nordosten des geografischen Gebiets; Silex, d. h. mehr oder weniger lehmige Rückstände, die nach der errosionsintensiven Kreidezeit entstanden und insbesondere auf dem Gebiet der Gemeinde Saint-Andelain vorzufinden sind; mehr oder weniger lehmige Kieselböden, die vor allem an der Westgrenze des geografischen Gebiets in der Gemeinde Tracy-sur-Loire anzutreffen sind.

Im geografischen Gebiet herrscht ein gemäßigtes ozeanisches Klima. Die durchschnittlichen jährlichen Niederschläge betragen 600 mm. Die Loire spielt eine entscheidende Rolle als Wärmeregulator, indem sie der kalten Luft aus den senkrecht verlaufenden Tälern die Feuchtigkeit entzieht.

b) Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind Die Anfänge der Weinbaukultur reichen bis in das 5. Jahrhundert zurück. Davon zeugt das aus gallo-römischer Zeit stammende Gebiet „Pauliacum“ (das Gebiet des Paulus). 680 hinterließ der Bischof Vigile in seinem Testament das Gebiet Pouilly und die dazugehörigen Weinberge der Abtei Notre-Dame-d'Auxerre. Ausdruck dieses uralten Gewerbes ist auch die das geografische Gebiet durchlaufende Römerstraße als Relikt und Zeugnis dieser Epoche.

Der Weinbau erlebte damals dank der Mönchsorden, insbesondere der Benediktiner aus Charité-sur-Loire, eine regelrechte Blüte. Von dieser Zeit des Wachstums zeugt auch eine ungefähr 4 ha große Parzelle mit dem Namen „Loge aux Moines“ (Mönchsloge) an einem der die Loire überragenden Hänge.

Ab dem 16. Jahrhundert wurde die Loire mit den auf ihr kreuzenden Schiffe für eine einfachere Verbringung der Weine genutzt. Die Eröffnung des Kanals von Briare 1642, durch den die Loire mit der Seine verbunden wurde, lenkte den Handel in Richtung Paris. Nachdem Weine aus „Pouilly“ auch auf der Messe von Rouen gehandelt wurden, gelangten sie bis nach England. Ende des 17. Jahrhunderts wurden die Erzeugergemeinschaften der Winzer von Saint-Vincent gegründet.

Während des gesamten 18. Jahrhunderts wurde Wein aus „Pouilly“ nach Montargis, Fontainebleau, Paris und Versailles verschickt. Die 2 000 ha umfassenden Weinberge wurden zu diesem Zeitpunkt mit verschiedenen Rebsorten bepflanzt: Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B und Chasselas B.

Die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts war geprägt von der Aussetzung eines Großteils der Weinerzeugung zugunsten der Erzeugung von Tafeltrauben (Chasselas B). Diese wurden mit der Eisenbahn zu dem von Versorgungsproblemen geplagten Pariser Markt transportiert. Erst die Reblauskrise 1890 setzte dem ein Ende.

1923 wurde der Gebrauch des Namens „Pouilly-sur-Loire“ für aus der Rebsorte Chasselas B erzeugte Weine per Gerichtsurteil bestätigt. Die Erzeuger organisierten sich daraufhin und gründeten 1948 die Genossenschaftskellerei von Pouilly und später die Bruderschaft „Baillis“ mit dem Ziel, den Bekanntheitsgrad der Weine aus „Pouilly“ zu steigern. Seither wird ein Großteil der erzeugten Mengen auf nationaler Ebene vertrieben und in mehr als 90 Länder exportiert.

Im Jahr 2009 wurden auf einem Weinbaugebiet von 30 ha ungefähr 1 000 hl erzeugt. Die Bewirtschaftung erfolgte hauptsächlich durch Familienbetriebe. Bei den Weinen handelt es sich um trockene, stille Weißweine mit blassgelber bis goldgelber Robe.

Sie sind süffig, reintönig und erfrischend. Häufig weisen sie mineralische Noten sowie Noten von weißen Blüten und Trockenfrüchten auf sowie einen relativ abgerundeten Geschmack. Das Zusammentreffen des gemäßigten ozeanischen Klimas mit einer vor Westwinden geschützten Lage und der Nähe zur Loire, die als Wärmeregulator eine entscheidende Rolle spielt, verleiht diesem geografischen Gebiet hervorragende klimatische Voraussetzungen für den Anbau der Sorte Chasselas B.

Die Temperaturen, die während des Vegetationszyklus der Reben derart abgemildert werden, gewährleisten eine regelmäßige Reifung der Trauben. Der Wechsel zwischen heißen Tagen und kühlen Nächten während der Reifephase der Trauben hingegen sorgt dafür, dass ihre Frische erhalten bleibt und sich die Aromen der Weine entfalten können.

Auch wenn das Gebiet im Verlauf der Jahrhunderte tiefgreifende Veränderungen durchlebt hat, wusste es stets, seine Weinbautradition zu wahren. Lagen, die ein hohes Potenzial für qualitativ gute Erträge bieten und in denen der Weinbau in den vergangenen Jahrhunderten gegenüber anderen Anbaukulturen klar dominiert hat, sind nach wie vor dem Weinbau vorbehalten.

Diese Tradition wird auch innerhalb des abgegrenzten Parzellengebiets gewahrt, in dem ausschließlich Parzellen mit oftmals stark abschüssigen flachgründigen Böden abgegrenzt sind. Diese Lagebedingungen machen eine optimale Bewirtschaftung der Pflanzungen und die optimale Ausnutzung ihres Produktionspotenzials erforderlich, und zwar in Form einer höheren Pflanzdichte, einer entsprechenden Reberziehung und eines strengen Rebschnitts. In dieser Form der Bewirtschaftung kommt das althergebrachte Know-how einer Gemeinschaft zum Ausdruck, die sich dem traditionellen Weinbau verpflichtet und mit der Weinlandschaft verbunden fühlt. Davon zeugt auch das Fortbestehen der im 17. Jahrhundert gegründeten Bruderschaften.

Das Know-how findet sich auch in der über viele Generationen hinweg erworbenen Fähigkeit der Erzeuger wieder, die Ursprünglichkeit und Reichhaltigkeit der natürlichen Umgebung in den Weinen spürbar zu machen. So werden besonders edle Weine mit der Bezeichnung „Pouilly-sur-Loire“ erzeugt. Der Ausbau der Weine erhöht ihre aromatische Komplexität.

Die Weißweine aus „Pouilly-sur-Loire“ erfreuten sich bereits im 12. Jahrhundert dank der Mönche von Charité-sur-Loire gewisser Bekanntheit. Später leistete Guy Coquille, Abgeordneter des Dritten Stands im 16. Jahrhundert, einen Beitrag hierzu. Laut ihm wurden die Weine des Gebiets bei den hohen Herrschaften des Königreichs zu Tisch gereicht. Seitdem ist der Bekanntheitsgrad der Weine stetig gestiegen. Eindrückliches Zeugnis hierfür ist der internationale Handel mit diesen Weinen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf Herstellung, Bereitung und Ausbau der Weine eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst das Gebiet der folgenden Gemeinden auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 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.

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Alle fakultativen Angaben sind auf den Etiketten in Zeichen aufzubringen, deren Abmessungen sowohl in der Höhe als auch in der Breite und Stärke maximal doppelt so groß sein dürfen wie die Zeichen, die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Die für die ergänzende geografische Bezeichnung „Val de Loire“ verwendeten Zeichen dürfen sowohl in der Höhe als auch in der Breite maximal zwei Drittel so groß sein wie die Zeichen, die für den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung verwendet werden.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern: es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und dieser Name in der Erntemeldung angegeben ist.

Link zur Produktspezifikation

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