Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/212)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Pouilly-sur-Loire»

PDO-FR-A0825-AM03

Fecha de la comunicación: 8.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Crianza**

Se añade que los vinos deben someterse a crianza en lías finas al menos hasta el 1 de enero del año siguiente al de la vendimia.

Esta disposición tiene por objeto garantizar y mejorar la calidad de los vinos producidos (aromas, densidad en boca). Permite además mejorar la estabilidad de los vinos mediante una conservación más larga en lías. Se trata de evitar una comercialización demasiado temprana que no garantizaría la calidad de los vinos de esta DOP renombrada.

Además, esta disposición no hace más que plasmar prácticas y usanzas habituales en la zona.

Ello repercute en la fecha de comercialización al consumidor. Se ha añadido la frase siguiente al apartado sobre el vínculo con el origen: «La crianza de los vinos refuerza su complejidad aromática».

Se modifican los puntos 6, 8 y 9 del documento único.

2. **Normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje**

Los productores ya siguen las normas modificadas sobre la espaldera y la altura del follaje, que facilitan el control sanitario y cualitativo de las uvas producidas.

Se modifica el punto 5 del documento único.

3. **Rendimiento**

Se modifica el punto 5 del documento único para ajustarlo al pliego de condiciones,

especificando tanto el rendimiento anual como el rendimiento máximo.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Pouilly-sur-Loire

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP: Denominación de origen protegida

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 - BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Vinos blancos tranquilos con las siguientes características analíticas principales: grado alcohólico volumétrico natural mínimo: 9,5 %; para los lotes listos para el comercio a granel o en la fase de envasado: un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 g/l; Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 12 %. los contenidos en acidez total son los que fija la reglamentación de la Unión.

Los lotes listos para el comercio a granel o en la fase de envasado presentan un contenido de acidez volátil inferior o igual a 14,5 miliequivalentes por litro.

Los lotes listos para la comercialización a granel o en la fase de envasado han de poseer un contenido total de SO2 inferior o igual a 150 mg por litro.

Vinos blancos secos y tranquilos, con un color que puede ir del amarillo pálido al dorado. Son redondos, sanos y refrescantes. A menudo presentan notas minerales, de flores blancas y de frutos secos y cierta redondez.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % de volumen) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % de volumen)

— Acidez total mínima —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1.

Práctica enológica específica

Queda prohibido cualquier tratamiento térmico de la vendimia que implique una temperatura superior a 40 °C si va seguido de una separación inmediata de las fases líquida y sólida. Queda prohibido el uso de virutas de madera. Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de estos vinos no debe superar el 12 %. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas a nivel de la UE y en el Código Rural y de Pesca Marítima francés.

2. Sistemas de conducción

Práctica de cultivo

a) Densidad de plantación

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 6 000 cepas/ha. Estas viñas presentan una distancia entre hileras inferior o igual a 1,30 metros, y una distancia entre las cepas de una misma hilera comprendida entre 0,80 y 1,20 metros.

b) Normas de poda

Las vides se podan antes de alcanzar la fase fenológica correspondiente a dos o tres hojas extendidas o fase 9 de la escala de Eichhorn y Lorenz mediante las siguientes técnicas: - bien en poda Guyot simple, con un máximo de 10 yemas francas por cepa, de las cuales 8 yemas francas como máximo sobre el sarmiento, y uno o 2 pulgares con 2 yemas francas como máximo; - bien en poda corta (conducción en cordón de Royat) con un máximo de 14 yemas francas por cepa, una estructura simple o doble, con pulgares con 2 yemas francas como máximo. El periodo de aplicación de la poda en cordón se limita a cuatro años como máximo. Durante este periodo, se permite la poda Guyot simple o doble, con un máximo de 8 yemas francas por sarmiento. El rejuvenecimiento de una parcela de vid podada en cordón de Royat no podrá superar anualmente el 20 % de las cepas existentes, esto es, en poda corta (conducción en vaso o abanico) con un máximo de 12 yemas francas por cepa con pulgares cortados con una o 2 yemas francas como máximo.

3. Normas de cultivo en espaldera y de altura del follaje

Práctica de cultivo

— La espaldera se realiza antes de la fase fenológica correspondiente al cierre del racimo o de la fase 32 de la escala de Eichhorn y Lorenz.

— Contiene, como mínimo, dos alambres de elevación y un alambre de soporte para las viñas podadas en Guyot simple o en cordón de Royat, o dos hilos elevadores para las viñas podadas en vaso o abanico.

— Los alambres de elevación se alzarán por encima del nivel de los racimos.

— La altura del follaje en espaldera debe ser, como mínimo, igual a 0,6 veces la distancia entre las hileras, midiéndose dicha altura entre un punto situado a 0,10 metros por debajo del alambre de formación y la altura de la vegetación.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Rendimiento límite

75 hectolitros por hectárea

2. Rendimiento

65 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos deben tener lugar en el territorio de los municipios del departamento de Nièvre siguientes: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (lista elaborada sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2020).

7. **Variedades de uva de vinificación**

Chasselas B

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

a) Descripción de los factores naturales que contribuyen al vínculo. Esta zona geográfica, que se extiende a lo largo de una veintena de kilómetros por la orilla derecha del Loira, bordea el sudeste de la cuenca de París. Con una altitud máxima de 270 metros, a más de 100 metros por encima del valle, ofrece un paisaje muy contrastado con profundos valles ramificados, de orientación general nordeste/suroeste, que se abren hacia el bajo valle del Loira.

El viñedo está agrupado en siete municipios alrededor de la colina de Saint-Andelain, punto culminante de la zona geográfica.

Se extiende sobre diversos estratos geológicos y las parcelas delimitadas y seleccionadas para la vendimia se inscriben en esa diversidad. Destacan, en particular: - las margas kimmeridgienses, o «tierras blancas», que se encuentran en la parte central de la zona geográfica, en los municipios de Pouilly-sur-Loire y Saint-Andelain, y son los suelos vitícolas con mayor representación; - las calizas del Oxfordiense, que han dado lugar a suelos muy pedregosos, denominados localmente «caillottes», y que están muy presentes en el nordeste de la zona geográfica; - los «silex», residuos más o menos arcillosos surgidos a raíz de la potente fase erosiva del Cretácico, presentes sobre todo en el territorio del municipio de Saint-Andelain; - los suelos silíceos, más o menos arcillosos, presentes esencialmente en el extremo occidental de la zona geográfica, en el municipio de Tracy-sur-Loire.

La zona geográfica disfruta de un clima oceánico degradado. Las precipitaciones medias anuales son de 600 milímetros y el Loira desempeña un papel preponderante en la regulación de la temperatura al drenar el aire frío de los valles perpendiculares.

b) Descripción de los factores humanos que contribuyen al vínculo. Se observa una viticultura incipiente desde el siglo V, que atestigua la existencia de una finca galo-romana llamada «Pauliacum» («la finca de Paulus»). En 680, el obispo Vigile lega en testamento a la abadía de Notre-Dame-d'Auxerre su finca de Pouilly y sus viñas. Vestigio y testimonio de esta época, la vía romana, que atraviesa la zona geográfica, refleja también una actividad comercial muy antigua.

El viñedo experimenta entonces un verdadero auge gracias a las congregaciones monásticas, en particular los benedictinos de la Charité-sur-Loire. En una de las laderas que dominan el Loira, una parcela de aproximadamente 4 hectáreas denominada «Loge aux Moines» da testimonio de esta época de expansión.

A partir del siglo XVI, el Loira y sus barcos facilitan la difusión de los vinos y la apertura, en 1642, del canal de Briare, que conecta el Loira con el Sena, orienta el comercio hacia París. Los vinos de «Pouilly» llegan entonces a Inglaterra, tras haber sido comercializados en las ferias de Rouen. A finales del siglo XVII se crean las cofradías de viticultores de Saint-Vincent.

A lo largo del siglo XVIII, se envía vino de «Pouilly» a Montargis, Fontainebleau, París y Versalles. El viñedo, que abarca 2 000 hectáreas, se planta entonces con diversas variedades de vid: melón B, meslier Saint-François B, sauvignon B, chasselas B.

La segunda mitad del siglo XIX se caracteriza por la interrupción de gran parte de la producción de vinos en beneficio de la producción de uvas de mesa (chasselas B) que se enviaban por ferrocarril al mal abastecido mercado parisino, hasta la crisis de la filoxera de 1890.

En 1923, una sentencia consagra el uso de la denominación de «Pouilly-sur-Loire» para los vinos procedentes de la variedad chasselas B. Los productores se organizan entonces y crean en 1948 la bodega cooperativa de Pouilly y, posteriormente, la cofradía de «Baillis», cuyo objetivo es dar a conocer mejor los vinos de «Pouilly». Desde entonces, gran parte de la producción se comercializa en el territorio nacional y se exporta a más de 90 países.

En 2009, la producción representó un volumen aproximado de 1 000 hectolitros por cada 30 hectáreas de viñedos explotados principalmente por empresas familiares. Se trata de vinos blancos secos y tranquilos, con un color que puede ir del amarillo pálido al dorado.

Son redondos, sanos y refrescantes. A menudo presentan notas minerales, de flores blancas y de frutos secos y cierta redondez. La conjunción del clima oceánico degradado, de la situación al abrigo de los vientos del oeste y de la proximidad del Loira, que desempeña un papel determinante en la regulación de la temperatura, confiere a esta zona geográfica excelentes condiciones climáticas para el cultivo de la variedad chasselas B.

Las temperaturas, atenuadas durante el ciclo vegetativo de la vid, garantizan una maduración regular de las uvas, mientras que la alternancia entre días cálidos y noches frescas a lo largo de todo el período de maduración de la uva preserva su frescura y desarrolla los aromas de los vinos.

Esta región, que ha experimentado profundos cambios a lo largo de los siglos, ha mantenido siempre sus tradiciones vitícolas. Las ubicaciones de gran potencial cualitativo, en las que a lo largo de los últimos siglos la vid ha dominado ampliamente sobre los demás cultivos, siguen estando dedicadas a la viticultura.

Estos usos están reconocidos por la zona parcelaria delimitada, que solo clasifica las parcelas con suelos poco profundos, con una pendiente a menudo pronunciada. Esas ubicaciones exigen una gestión óptima de la planta y de su potencial de producción, que se traduce en una elevada densidad de plantación, la conducción de la vid y una poda rigurosa. Esta gestión ilustra los saberes ancestrales de una comunidad humana vinculada a sus tradiciones y a su paisaje vitícolas, tal y como pone de manifiesto la persistencia de las cofradías creadas desde el siglo XVII.

Estos saberes se observan también en la capacidad de los productores, adquirida gracias a la experiencia de varias generaciones, de poner de manifiesto la originalidad y la riqueza del medio natural: los vinos de «Pouilly-sur-Loire» son vinos de gran finura. La crianza de los vinos refuerza su complejidad aromática.

La popularidad de los vinos blancos de «Pouilly-sur-Loire», dados a conocer ya en el siglo XII por los monjes de la Charité-sur-Loire y, posteriormente, por Guy Coquille, diputado del Tercer Estado en el siglo XVI, quien señala que los vinos de la región se encuentran presentes en las mesas de las grandes personalidades del reino, no ha dejado de aumentar. El comercio internacional asociado a estos vinos es un excelente ejemplo de ello.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida por la excepción relativa a la vinificación, elaboración y crianza de los vinos, está constituida por el territorio de los municipios siguientes, con arreglo al Nomenclátor geográfico oficial de 2020:

— Departamento de Cher: Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétreol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-Deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon;

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

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

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

Todas las indicaciones facultativas deben figurar en las etiquetas, en caracteres cuyas dimensiones en altura, anchura y espesor no sean superiores al doble de las de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

Las dimensiones de los caracteres de la denominación geográfica complementaria «Val de Loire» no excederán, ni en altura, ni en anchura, dos tercios de las dimensiones de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

En el etiquetado de los vinos que se acojan a la denominación de origen controlada, podrá precisarse el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: - se trate de un lugar registrado en el catastro y - figure en la declaración de vendimia.

Enlace al pliego de condiciones del producto

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