C/2025/212

7.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/212)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Pouilly-sur-Loire”

PDO-FR-A0825-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 8.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viinin kypsytys**

Lisätään maininta siitä, että viinejä kypsytetään hiivasakan päällä vähintään rypäleiden korjaamista seuraavan vuoden 1. tammikuuta asti.

Tällä säännöksellä pyritään varmistamaan tuotettujen viinien laatu ja parantamaan sitä (aromit, suutuntuman täyteläisyys). Pidempi säilytysaika hiivasakan päällä voi myös parantaa viinien stabiiliutta. Tarkoituksena on välttää liian varhainen markkinoille saattaminen, joka voisi vaarantaa tämän maineikkaan SAN-nimityksen saaneiden viinien laadun.

Tällä säännöksellä vahvistetaan viinitarhoilla noudatettavat käytännöt ja menettelytavat.

Tämä vaikuttaa päivään, jona tuote saatetaan markkinoille loppukuluttajaa varten, ja maininta sijoitetaan kuvaukseen yhteydestä alkuperään: ”Viinien kypsyttäminen voimistaa niiden aromien moniulotteisuutta.”

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 6, 8 ja 9 kohtaa.

2. **Tukilangoitusta ja lehvistön korkeutta koskevat säännöt**

Tuottajat ovat jo panneet täytäntöön muutetut tukilangoitusta ja lehvistön korkeutta koskevat säännöt. Säännöillä vaikutetaan tuotettujen rypäleiden terveyden ja laadun hallintaan.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

3. **Tuotokset**

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 5 kohta vastaamaan tuote-eritelmää.

Täsmennetään sen vuoksi vuotuinen tuotos ja enimmäistuotos.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Pouilly-sur-Loire

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

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

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat kuohumattomia valkoviinejä, joiden tärkeimmät ominaisuudet ovat seuraavat: — Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on 9,5 % — Kaupan pidettäväksi valmiissa pakkaamattomissa tai pakatuissa erissä: käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään 4 g/l. — Väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 12 %. — Kokonaishappopitoisuudet ovat yhteisön sääntelyn mukaiset.

Kaupan pidettäviksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen erien haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 14,5 milliekvivalenttia litrassa.

Kaupan pidettäviksi valmiiden pakkaamattomien tai pakattujen erien kokonaisrikkidioksidipitoisuus on enintään 150 mg litrassa.

Viinit ovat kuivia ja kuohumattomia valkoviinejä, ja niiden väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kultaan. Ne ovat helppoja, teeskentelemättömiä ja raikkaita. Niissä on usein mineraalien, valkoisten kukkien ja kuivattujen hedelmien vivahteita sekä tiettyä pyöreyttä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Korjatun rypälesadon kaikenlainen lämpökäsittely yli 40 °C:ssa on kielletty, jos sitä seuraa nestemäisten ja kiinteiden aineiden välitön erottaminen. Puupalojen käyttö on kielletty. Väkevöinnin jälkeen viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 12 %. Edellä esitettyjen säännösten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla sekä Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

2. Kasvatustavat

Viljelymenetelmä

a) Istutustiheys

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 6 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Köynnösrivien välinen etäisyys on enintään 1,30 metriä ja köynnösten välinen etäisyys samalla rivillä on 0,80–1,20 metriä.

b) Leikkausta koskevat säännöt

Viiniköynnökset leikataan ennen fenologista vaihetta, jossa on puhjennut kaksi tai kolme lehteä tai joka vastaa vaihetta 9 Eichhornin ja Lorenzin asteikolla. Leikkaamisessa käytetään seuraavia tekniikoita: — yksinkertainen Guyot-leikkaus, jolloin kuhunkin köynnökseen jätetään enintään 10 silmua, joista enintään 8 silmua jätetään satoversoon, ja köynnökseen jätetään yksi tai kaksi kannusversoa, joihin jätetään enintään kaksi silmua; — tai matalaleikkaus (Cordon de Royat -menetelmällä), jolloin kuhunkin köynnökseen jätetään enintään 14 silmua, yksin- tai kaksinkertainen runko, ja kannusversoihin enintään 2 silmua. Pääoksa on muotoiltava enintään 4 vuoden kuluessa. Tänä aikana sallitaan yksin- tai kaksinkertainen Guyot-leikkaus, jolloin kussakin satoversossa on enintään 8 silmua. Cordon de Royat -leikkaustavalla kasvatetun lohkon nuorennus saa koskea vuosittain vain 20:tä prosenttia köynnöksistä. — matalaleikkaus (gobelet- tai viuhkaleikkaus), jolloin kuhunkin köynnökseen jää enintään 12 silmua ja kannusversoihin jätetään enintään yksi tai kaksi silmua.

3. Tukilangoitusta ja lehvistön korkeutta koskevat säännöt

Viljelymenetelmä

— Viiniköynnökset tukilangoitetaan ennen fenologista vaihetta, jossa rypäleet ovat kasvaneet niin suuriksi, että ne muodostavat kiinteän tertun (”fermeture de la grappe”) tai joka vastaa vaihetta 32 Eichhornin ja Lorenzin asteikolla.

— Tukilangoitus koostuu vähintään kahdesta kohotuslangasta ja yhdestä kannattelulangasta köynnöksillä, jotka on leikattu yksinkertaisella Guyot-leikkauksella tai cordon de Royat -leikkauksella, tai kahdesta kohotuslangasta köynnöksillä, jotka on leikattu gobelet- tai viuhkaleikkauksella.

— Kohotuslangat nostetaan rypäleiden tason yläpuolelle.

— Tukilangoitetun lehvistön korkeuden on oltava vähintään 0,6 kertaa köynnösrivien välinen etäisyys, kun tukilangoitetun lehvistön korkeus mitataan 0,10 metriä taivutuslangan alapuolella sijaitsevasta kohdasta kasvuston yläreunaan.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Enimmäistuotos

75 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. Tuotos

65 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleet on korjattava ja viiniytettävä ja viini on valmistettava ja kypsytettävä seuraavien Nièvren departementissa sijaitsevien kuntien alueella: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l’Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (luettelo on laadittu vuoden 2020 virallisen geokoodin mukaan).

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Chasselas B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

a) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät. Maantieteellinen alue käsittää noin 20 kilometrin matkan Loiren oikealla rannalla, ja se rajoittuu kaakossa Pariisin altaaseen. Alueen korkein kohta on 270 metrin korkeudessa, eli 100 metriä laaksoa ylempänä, ja vahvana vastakohtana sille ovat koillis-lounaissuunnassa kulkevat syvät notkot, jotka avautuvat Loiren alajuoksun laaksoalueelle.

Viinitarhat sijoittuvat seitsemän kunnan alueelle maantieteellisen alueen korkeimman kohdan eli Saint-Andelainin kukkulan ympärille.

Ne sijaitsevat erilaisten geologisten kerrosten päällä, ja rypäleiden korjuuta varten valitut rajatut viljelylohkot sijaitsevat tällä moninaisella maaperällä. Tärkeimmät maaperälajit ovat seuraavat: — Kimmeridge-vaiheen hiesumaa tai ”valkoinen maa” (”terres blanches”), jota on maantieteellisen alueen keskiosassa Pouilly-sur-Loiren ja Saint-Andelainin kunnissa. Tämä on yleisin viininviljelyyn käytetty maalaji; — Oxford-vaiheen kalkkikivien vuoksi erittäin kivinen maaperä, josta paikalliset käyttävät nimitystä ”caillottes” ja jota on runsaasti maantieteellisen alueen koillisosassa; — piikivimaa, joka on voimakasta eroosiota aiheuttaneen liitukauden kohtalaisen savista jäännöstä ja jota on pääasiassa Saint-Andelainin kunnan alueella; — piipitoinen maaperä, joka on kohtalaisen savista ja jota on ennen kaikkea maantieteellisen alueen länsipäässä Tracy-sur-Loiren kunnan alueella.

Maantieteellisellä alueella on leuto meri-ilmasto. Vuotuiset sademäärät ovat keskimäärin 600 millimetriä, ja Loirella on merkittävä tehtävä lämpötilan säätelijänä, sillä se kuljettaa kylmää ilmaa pois jokeen nähden kohtisuorista laaksoista.

b) Yhteyden kannalta merkitykselliset ihmisen toimintaan liittyvät tekijät. Gallialais-roomalainen Pauliacum-niminen tila (Domaine de Paulus) on merkki siitä, että viininviljely on aloitettu alueella jo 400-luvulla. Piispa Vigile testamenttasi vuonna 680 Pouillyn tilansa ja siihen kuuluvat viinitarhat Notre-Dame-d’Auxerren luostarille. Todisteena kyseisestä aikakaudesta on säilynyt maantieteellisen alueen poikki kulkeva Rooman vallan aikainen tie, joka kertoo myös siitä, että alueella on harjoitettu kauppaa jo hyvin kauan sitten.

Viinitarhat kukoistivat luostariyhteisöjen ja erityisesti Charité-sur-Loiren benediktiiniläisyhteisön ansiosta. Loiren toisella rannalla sijaitseva noin neljän hehtaarin kokoinen viljelylohko nimeltä ”Loge aux Moines” on osoitus tästä laajentumisen vaiheesta.

Loire ja sen laivaliikenne helpottivat 1500-luvulta alkaen viinien jakelua, ja Loiren Seineen yhdistävän Briaren kanavan avaaminen vuonna 1642 auttoi ohjaamaan kauppaa kohti Pariisia. Rouenin markkinoilla kaupattuja Pouillyn viinejä vietiin Englantiin. Saint-Vincentin viiniveljeskunnat on perustettu 1600-luvun lopulla.

Koko 1700-luvun ajan Pouillyn viiniä toimitettiin Montargisiin, Fontainebleauhon, Pariisiin ja Versaillesiin. Pinta-alaltaan 2 000 hehtaarin viinitarhoihin istutettiin eri lajikkeita, kuten Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B ja Chasselas B.

1800-luvun jälkipuoliskolla suuri osa viinin tuotannosta keskeytettiin ja alettiin tuottaa syötäväksi tarkoitettuja viinirypäleitä (Chasselas B), joita vietiin rautateitse vajeesta kärsiville Pariisin markkinoille aina vuonna 1890 puhjenneeseen viinikirvaepidemiaan asti.

Vuonna 1923 tehtiin päätös, jonka nojalla Chasselas B -lajikkeesta valmistetuista viineistä voidaan käyttää nimitystä ”Pouilly-sur-Loire”. Tuottajat järjestäytyivät ja perustivat vuonna 1948 Pouillyn osuustoiminnallisen viininvalmistamon ja sen jälkeen Baillis’n veljeskunnan, jonka tarkoituksena oli tehdä Pouillyn viinejä tunnetuiksi. Tämän jälkeen suurta osaa tuotannosta on pidetty kaupan Ranskan alueella, ja viiniä myös viedään yli 90 maahan.

Vuonna 2009 tuotannon määrä oli noin 1 000 hehtolitraa 30 hehtaaria kohden pääasiassa perheyritysten hoitamissa viinitarhoissa. Viinit ovat kuivia ja kuohumattomia valkoviinejä, ja niiden väri vaihtelee vaaleankeltaisesta kultaan.

Ne ovat helppoja, teeskentelemättömiä ja raikkaita. Niissä on usein mineraalien, valkoisten kukkien ja kuivattujen hedelmien vivahteita sekä tiettyä pyöreyttä. Leuto meri-ilmasto, länsituulelta suojaava sijainti ja tärkeänä lämpötilan säätelijänä toimivan Loiren läheisyys luovat yhdessä tälle maantieteelliselle alueelle erinomaiset ilmasto-olot Chasselas B -lajikkeen viljelyyn.

Viiniköynnösten kasvukaudella leuto lämpötila takaa sen, että rypäleet kypsyvät tasaisesti, ja lämpimien päivien ja viileiden öiden vaihtelu koko rypäleiden kypsymiskauden ajan säilyttää viinien raikkauden ja kehittää niiden aromeja.

Tämä vuosisatojen saatossa perusteellisia muutoksia kokenut alue on aina säilyttänyt viininviljelyperinteensä. Paikkoja, joissa on ollut laadullista potentiaalia ja joissa viiniköynnökset ovat olleet yleisesti muita viljelykasveja suositumpia viimeisten vuosisatojen aikana, on aina käytetty viininviljelyyn.

Tähän käyttöön on otettu rajatut viljelyalueet, joissa on ohut maakerros ja usein jyrkkä rinne. Näissä olosuhteissa viiniköynnöksiä ja niiden tuotantopotentiaalia on hallittava optimaalisesti, mikä tarkoittaa suurta istutustiheyttä, viiniköynnöksen kasvatustapaa ja tarkkaa leikkaamista. Tällainen hallinta kuvastaa viininviljelyperinteisiinsä ja -maisemaansa yhteydessä olevan yhteisön osaamista, ja siitä ovat todisteena myös 1600-luvulta tähän päivään säilyneet veljeskunnat.

Osaaminen näkyy myös useilta sukupolvilta perityssä tuottajien kyvyssä tuoda esiin ympäröivän luonnon omalaatuisuus ja rikkaus, joiden ansiosta Pouilly-sur-Loire-viinit ovat täynnä hienostuneisuutta. Viinien kypsyttäminen voimistaa niiden aromien monimuotoisuutta.

Jo 1100-luvulla Charité-sur-Loiren munkit ja sen jälkeen 1500-luvulla kolmannen säädyn edustaja Guy Coquille toivat esiin Pouilly-sur-Loire-valkoviinejä, mikä osoittaa, että alueen viinejä tarjottiin kuningaskunnan ylhäisölle. Näiden viinien maine kasvaa edelleen. Niiden kansainvälinen kauppa on tästä erinomainen todiste.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue koostuu vuoden 2020 virallisen geokoodin perusteella viiniyttämistä ja viinin valmistusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavista kunnista:

— Cherin departementti: 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 ja Vinon;

— Loiret'n departementti: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire ja Thou;

— Nièvren departementti: Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup ja Saint-Père.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisäsäännökset

Edellytyksen kuvaus:

Kaikki vapaaehtoiset merkinnät kirjoitetaan etiketteihin kirjaimilla, jotka ovat korkeudeltaan, leveydeltään ja paksuudeltaan enintään kaksinkertaisia verrattuna kirjaimiin, joilla tarkistettu alkuperänimitys on kirjoitettu.

Täydentävä maantieteellinen nimitys "Val de Loire" kirjoitetaan kirjaimilla, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa tarkistetun alkuperänimityksen kirjainkoosta.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi seuraavin edellytyksin: — kyseessä on kiinteistörekisterialue; — paikka on mainittu satoilmoituksessa.

Linkki tuote-eritelmään

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