Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/212)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Pouilly-sur-Loire”

PDO-FR-A0825-AM03

Datum obavijesti: 8.10.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Dozrijevanje**

Dodaje se da vina dozrijevaju na finom talogu barem do 1. siječnja godine koja slijedi nakon godine berbe.

Svrha je te odredbe zajamčiti i povećati kvalitetu proizvedenih vina (aroma, guste teksture). Njom se omogućuje i veća stabilnost vina duljim čuvanjem na vinskom talogu. Cilj je izbjeći prerano stavljanje na tržište koje ne bi jamčilo kvalitetu vina s tim poznatim ZOI-jem.

Tom se odredbom omogućuje i bilježenje praksi i namjena na vinogradskim područjima.

To utječe na datum stavljanja na tržište za potrošače i dodaje se povezanosti s podrijetlom: „Sazrijevanjem vina povećava se složenost njihovih aroma.”

Mijenjaju se točke 6.8. i 9. jedinstvenog dokumenta.

2. **Pravila o vezanju trsova uz brajdu i visini lišća**

Proizvođači već primjenjuju izmijenjena pravila o vezanju trsova i visini lišća. Njima se osigurava kontrola zdravlja i kvalitete proizvedenoga grožđa.

Mijenja se točka 5. jedinstvenog dokumenta.

3. **Prinosi**

Izmijenjena je točka 5. jedinstvenog dokumenta kako bi odgovarao natječajnim specifikacijama.

U njemu se navodi godišnji prinos i ciljni prinos.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Pouilly-sur-Loire

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

KRATAK OPIS

Riječ je o mirnim bijelim vinima sa sljedećim glavnim svojstvima: – najmanja prirodna volumna alkoholna jakost: 9,5 % – za serije koje se mogu stavljati na tržište u rinfuzi ili u boci: sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 4 g/l; – ta vina nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 12 %. – ukupni sadržaj hlapljivih kiselina utvrđen je propisima Unije.

Serije vina koje se mogu stavljati na tržište u rinfuzi ili u boci imaju sadržaj hlapljivih kiselina od najviše 14,5 miliekvivalenata po litri.

Serije vina koje se mogu stavljati na tržište u rinfuzi ili u boci pakiranja imaju ukupni sadržaj SO2 od najviše 150 mg po litri.

Riječ je suhim, mirnim bijelim vinima koja mogu biti blijedožute do zlatne boje. Lagana su, prozračna i osvježavajuća. Često imaju, uz određen zaokružen okus, mineralne note, note bijelog cvijeća i suhog voća.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1.

Poseban enološki postupak

Zabranjena je termička obrada berbe na temperaturi većoj od 40 °C ako nakon nje slijedi neposredno odvajanje tekuće i čvrste faze. Zabranjena je upotreba komadâ drva. Ta vina nakon pojačavanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 12 %. Uz prethodno navedene odredbe, pri provedbi enoloških postupaka potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

2. Sustav uzgoja

Postupak uzgoja

(a) Gustoća sadnje

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 6 000 trsova po hektaru. Razmak između redova u vinogradu ne smije biti veći od 1,30 metara, a razmak između trsova u istom redu iznosi između 0,80 metara i 1,20 metara.

(b) Pravila o rezidbi

Vinova loza obrezuje se prije fenološke faze u kojoj se na lozi nalaze dva do tri raširena lista odnosno prije 9. faze Eichhornove i Lorenzove skale, u skladu sa sljedećim tehnikama: – rezidbom jednostruki Guyot s najviše deset pupova po trsu, od čega najviše osam pupova na kraku i jedan ili dva reznika s najviše dva pupa; – kratkom rezidbom (jednostrani ili dvostrani oblik kordonca Royat) s najviše 14 pupova po trsu i najviše dva pupa na reznicima. Razdoblje oblikovanja kordonca ograničeno je na najviše četiri godine. Tijekom tog razdoblja odobrena je rezidba jednostruki ili dvostruki Guyot s najviše osam pupova na svakom kraku. Pomlađivanje vinogradarske čestice obrezane metodom kordonac Royat ne smije prelaziti 20 % postojećih trsova godišnje. – ili kratkom rezidbom (račvastvi uzgojni oblik ili oblik lepeze) s najviše 12 pupova po trsu čiji su reznici rezani na najviše jedan ili dva pupa.

3. Pravila o vezanju trsova uz brajdu i visini lišća

Postupak uzgoja

— Vezanje na sustav brajdi provodi se prije fenološke faze u kojoj se grozd zatvara odnosno prije 32. faze Eichhornove i Lorenzove skale.

— Brajde imaju najmanje dvije pomoćne žice i jednu nosivu žicu za vinovu lozu koja se obrezuje rezidbom jednostruki Guyot ili u obliku kordonca Royat odnosno dvije pomoćne žice za vinovu lozu koja se obrezuje u račvastvom uzgojnom obliku ili obliku lepeze.

— Pomoćne žice podižu se iznad razine grozdova.

— Visina brajde treba iznositi najmanje 0,6 veličine proreda između brajdi mjereno između točke koja se nalazi na 0,10 metara ispod žice i visine vegetacije.”

5.2. *Najveći prinos*

1. Očekivani prinos

75 hektolitara po hektaru

2. Prinos

65 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na području sljedećih općina u departmanu Gironde: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (popis sastavljen na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.).

7. **Sorte vinove loze**

Chasselas B

8. **Opis povezanosti**

(a) Opis prirodnih čimbenika koji pridonose povezanosti: prostirući se na dvadesetak kilometara duž desne obale rijeke Loire, zemljopisno područje omeđuje jugoistočni dio pariške kotline. S najvišim vrhom na 270 metara, odnosno više od 100 metara nad dolinom, krajolik izrazito odudara od prstastih udolina, koje su općenito sjeveroistočne i jugozapadne orijentacije te se otvaraju prema donjem dijelu doline rijeke Loire.

Vinogradi su grupirani u sedam općina oko brežuljka Saint-Andelain, koji je najviša točka zemljopisnog područja.

Nalaze se na različitim geološkim podlogama, a dio te različitosti su i razgraničene čestice odabrane za berbu grožđa. Najpoželjniji su: – lapori iz razdoblja kimeridžija ili „bijela zemlja”, koji se nalaze na središnjem dijelu zemljopisnog područja, u općinama Pouilly-sur-Loire i Saint-Andelain: riječ je o najzastupljenijim vinogradarskim tlima; – vapnenci iz razdoblja oksfordija koji daju vrlo kamenita tla lokalnog naziva „caillottes”: u velikoj su mjeri prisutni na sjeveroistoku zemljopisnog područja; – kremeni, odnosno više-manje glinoviti ostatci nastali nakon snažne faze erozije u razdoblju krede, a osobito su prisutni na području općine Saint-Andelain; – kremenasta tla, više-manje glinovita, koja se pretežito nalaze na krajnjem zapadu zemljopisnog područja, u općini Tracy-sur-Loire.

Klima na zemljopisnom području je blaga oceanska. Prosječne godišnje padaline iznose 600 milimetara, a rijeka Loire ima ključnu ulogu kao toplinski regulator jer odvodi hladni zrak iz poprečnih dolina.

(b) Opis ljudskih čimbenika koji pridonose povezanosti: već su u 5. stoljeću otkriveni tragovi vinogradarstva u povojima zahvaljujući galoromanskom imanju „Pauliacum” (Paulusovo imanje). Nadbiskup VIGILIJE 680. opatiji Notre-Dame-d'Auxerre oporučno ostavlja svoje imanje Pouilly i svoje vinograde. Ostatak i svjedočanstvo tog razdoblja, rimska cesta, koja presijeca zemljopisno područje, ujedno je odraz drevne trgovačke djelatnosti.

Vinogradi su tada doživjeli istinski procvat zahvaljujući samostanskim zajednicama, osobito benediktincima iz općine Charité-sur-Loire. Na jednom od brežuljaka koji se nadvijaju nad rijekom Loire o tom dobu širenja svjedoči čestica od otprilike 4 hektara pod nazivom „Loge aux Moines”.

Od 16. stoljeća rijeka Loire i brodovi koji njome plove olakšavaju distribuciju vina, dok otvaranje kanala Briare 1642., koji povezuje rijeke Loire i Seine, usmjerava trgovinu prema Parizu. Vina „Pouilly” stoga dolaze u Englesku nakon što su kupljena na sajmovima u Rouenu. Krajem 17. stoljeća osnovana su bratstva vinogradara svetog Vinka.

Tijekom cijelog 18. stoljeća vino „Pouilly” otprema se u Montargis, Fontainebleau, Pariz i Versailles. Tako su u vinogradima, koji pokrivaju
2 000 hektara, zasađene različite sorte: melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B, chasselas B.

Drugu polovicu 19. stoljeća obilježio je prekid velikog dijela proizvodnje vina u korist proizvodnje stolnog grožđa (chasselas B) koje se do pojave filoksere 1890. željeznicom otpremalo na loše opskrbljeno pariško tržište.

Upotreba naziva „Pouilly-sur-Loire” za vina koja se dobivaju od sorte chasselas B odobrena je 1923. presudom. Proizvođači se tada organiziraju i 1948. osnivaju zadružnu vinariju Pouilly, a potom i bratstvo „Baillis” čiji je cilj povećati prepoznatljivost vina „Pouilly”. Otada se velik dio proizvodnje stavlja na nacionalno tržište i izvozi u više od 90 zemalja.

U 2009. proizvedeno je otprilike 1 000 hektolitara vina na 30 hektara nasada vinove loze koje su uglavnom obrađivala obiteljska poduzeća. Riječ je suhim, mirnim bijelim vinima koja mogu biti blijedožute do zlatne boje.

Pitka su, izražajna i osvježavajuća. Često imaju, uz određen zaokružen okus, mineralne note, note bijelog cvijeća i suhog voća. Spoj blage oceanske klime, položaja u zaklonu od zapadnih vjetrova i blizine rijeke Loire koja ima ključnu ulogu kao toplinski regulator pruža tom zemljopisnom području odlične klimatske uvjete za uzgoj sorte chasselas B.

Temperature, koje su stoga blaže tijekom vegetativnog ciklusa vinove loze, osiguravaju pravilno dozrijevanje grožđa, dok izmjena vrućih dana i svježih noći tijekom cijelog razdoblja dozrijevanja grožđa pridonosi očuvanju svježine i razvoju aroma vina.

Ta je regija, koja se tijekom stoljeća znatno mijenjala, oduvijek čuvala svoje vinogradarske tradicije. Lokacije s visokim potencijalom u pogledu kvalitete, na kojima je posljednjih stoljeća vinova loza u velikoj mjeri prevladavala u odnosu na druge kulture, još uvijek su namijenjene vinogradarstvu.

Te su namjene utvrđene razgraničenim područjem čestice koje obuhvaća samo čestice s plitkim tlima na često strmim padinama. Na tim je lokacijama potrebno optimalno gospodariti biljkama i njihovim proizvodnim potencijalom primjenom veće gustoće sadnje, odabirom odgovarajućeg načina uzgoja i strogim pravilima rezidbe. To gospodarenje odražava znanje i iskustvo predaka ljudske zajednice koja je vezana za svoju vinogradarsku tradiciju i vinogradarski krajolik, kao što o tome svjedoči postojanost bratstava koja se osnivaju od 17. stoljeća.

To znanje i iskustvo odnosi se i na sposobnost proizvođača, stečenu na temelju iskustva nekoliko generacija, da otkrije izvornost i bogatstvo prirodnog okruženja: profinjena vina „Pouilly-sur-Loire". Sazrijevanjem vina povećava se složenost njihovih aroma.

Ugled bijelih vina „Pouilly-sur-Loire" nije prestao rasti otkad su ih već u 12. stoljeću otkrili redovnici iz općine Charité-sur-Loire, a potom i Guy COQUILLE, zastupnik trećeg staleža u 16. stoljeću koji je naveo da su vina te regije prisutna na stolovima kraljevskih dostojanstvenika. Izvrstan primjer toga jest međunarodna trgovina povezana s njima.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, razvoja i dozrijevanja vina, čini područje sljedećih općina, na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2020.:

— departman 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,

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

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

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Sve neobavezne oznake navode se na etiketama, slovima koja visinom, širinom i debljinom nisu dvostruko veća od slova kojima se navodi kontrolirana oznaka izvornosti.

Slova kojima je ispisan zemljopisni naziv „Val de Loire" visinom ili širinom ne smiju biti veća od dvije trećine veličine slova kojima je ispisan naziv registrirane oznake izvornosti.

Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice: ako je riječ o registriranoj lokaciji, ako je ta jedinica navedena u izjavi o berbi.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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