C/2025/212

2025.1.7.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/212)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Pouilly-sur-Loire”

PDO-FR-A0825-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.10.8.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Érlelés

A termékleírás kiegészült azzal, hogy a borokat legalább a szüretet követő év január 1-jéig finomseprőn érlelik.

E rendelkezés célja ugyanis a termelt borok minőségének biztosítása és javítása (aromák, sűrűség). Emellett a hosszabb ideig tartó seprőn tartás lehetővé teszi a borok stabilitásának javítását is. A rendelkezés a túl korai értékesítést hivatott megakadályozni, ami nem biztosítaná a híres OEM bor minőségét.

A rendelkezés lehetővé teszi a szőlőültetvényen alkalmazott gyakorlatok és szokások rögzítését is.

Ez hatással van a kereskedelmi forgalomba hozatal időpontjára, és a „Kapcsolat az eredettel” rész a következőkkel egészül ki: „A borok érlelése kiemeli aromavilágukat összetettségét.”

A módosítás az egységes dokumentum 6.8. és 9. pontját érinti.

2. A támrendszerre és a lombmagasságra vonatkozó szabályok

A termelők már alkalmazzák a támrendszer és a lombmagasság módosított szabályait. Ezek a szabályok a termesztett szőlő egészségügyi és minőségi ellenőrzését biztosítják.

A módosítás az egységes dokumentum 5. pontját érinti.

3. Hozamok

Az egységes dokumentum 5. pontja módosult, hogy megfeleljen a termékleírás tartalmának.

Így meghatározták az éves hozamot és a hozamkorlátot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. Elnevezés

Pouilly-sur-Loire

2. A földrajzi árujelző típusa

OEM – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok csendes fehérborok, amelyek főbb analitikai jellemzői a következők: – térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom: 9,5 % – az ömlesztve történő forgalomba hozatalra kész vagy a kiszerelés szakaszában lévő tételek esetében: az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom) legfeljebb 4 g/l. – A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12 %-ot. – az összes savtartalom értékei a közösségi jogszabályokban megállapított értékek.

Az ömlesztve történő forgalomba hozatalra kész vagy a kiszerelés szakaszában lévő tételek illósavtartalma literenként legfeljebb 14,5 milliekvivalens.

Az ömlesztve történő forgalomba hozatalra kész vagy a kiszerelés szakaszában lévő tételek összes kén-dioxid-tartalma literenként legfeljebb 150 mg.

A borok száraz, csendes fehérborok, amelyek színe a halványsárgától az aranyszínűig terjedhet. Könnyűek, tiszták és üdítőek. Gyakran hordoznak ásványos, fehér virágos és aszalt gyümölcsös jegyeket, és egyfajta lekerekítettséggel rendelkeznek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1.

Konkrét borászati eljárás

A leszüretelt termés bármely olyan hőkezelése tilos, amely során 40 °C-nál magasabb hőmérséklet jön létre, ha közvetlenül ez után történik a folyadékfázis és a szilárdfázis szeparálása; Fadarabok használata tilos. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 12 %-ot. A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

2. Művelési módok

Művelési gyakorlat

a) Ültetési sűrűség

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 6 000 tőke. Ezeken a szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 1,30 méter lehet, míg az egy sorban található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,80 méter és 1,20 méter közöttinek kell lennie.

b) A metszésre vonatkozó szabályok

A szőlő metszését a 2-3 kifejlődött levélnek megfelelő fenológiai stádium vagy az Eichhorn- és Lorenz-féle skála 9. fázisa előtt el kell végezni a következő technikák szerint: – Guyot-metszés, tőkénként legfeljebb 10 rüggyel, ebből a félszálvesszőn legfeljebb 8 rügy lehet, az egy vagy két csapon pedig legfeljebb 2 rügy lehet; – rövidmetszés (Royat-kordonművelés), tőkénként legfeljebb 14 rüggyel, egyszerű vagy kettős vázzal, amelyen legfeljebb 2 rüggyel rendelkező csapok lehetnek. A Royat-kordonművelés kialakításának időszaka legfeljebb 4 évig tarthat. Ebben az időszakban engedélyezett az egyszerű vagy a kettős Guyot-metszés, minden egyes félszálvesszőn legfeljebb 8 rügy meghagyásával. A Royat-kordonművelésű szőlőparcella ifjításának mértéke évente nem haladhatja meg a meglévő tőkék 20 %-át. – rövidmetszés (bakművelés vagy legyezőművelés), tőkénként legfeljebb 12 rüggyel, ebből az egyes csapokat legfeljebb 1 vagy 2 rügyre metszik.

3. A támrendszerre és a lombmagasságra vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

— A támrendszert a fürtzáródás szakaszának megfelelő fenológiai stádium vagy az Eichhorn- és Lorenz-féle skála 32. fázisa előtt ki kell alakítani.

— Egyszerű Guyot-metszéssel vagy Royat-kordonműveléssel művelt szőlő esetén a támrendszer legalább két emelőhuzalt és egy tartóhuzalt, a bakművelésű vagy legyezőművelésű szőlők esetében pedig két emelőhuzalt tartalmaz.

— Az emelőhuzalokat a fürtök szintje felett kell vezetni.

— A támrendszerre futtatott szőlő lombmagassága legalább a sorok közötti távolság 0,6-szorosa kell legyen, mivel a támrendszerre futtatott szőlő lombmagasságát egy, a hajtogatóhuzal alatt 0,10 méterrel elhelyezkedő pont és a növényzet magassága között kell mérni.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Hozamkorlát

hektáronként 75 hektoliter

2. Hozam

hektáronként 65 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelését, a borok erjesztését, készítését és érlelését Nièvre megye következő településeinek területén biztosítják: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (a településjegyzék a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex [Code officiel géographique] alapján készült).

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Chasselas B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

a) A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása: A Loire jobb partján mintegy húsz kilométer hosszan húzódó földrajzi terület a Párizsi-medence délkeleti részén terül el. A 270 méter magasra, azaz több mint 100 méterrel a völgy fölé emelkedő terület erősen kontrasztos tájat kínál, szerteágazó, általában északkeleti vagy délnyugati tájolású mély völgyekkel, amelyek a Loire alsó völgyére nyílnak.

A szőlőültetvények 7 településen helyezkednek el a földrajzi terület legmagasabb pontja, a Saint-Andelain-hegy körül.

A borvidék különféle geológiai rétegeken terül el, és a szőlő szüretelésére kijelölt és kiválasztott parcellák is ezt a változatosságot tükrözik. Különösen a következőket részesítik előnyben: – A kimmeridgei márgás földeket vagy „fehér földeket”, amelyek a földrajzi terület középső részén, Pouilly-sur-Loire és Saint-Andelain településeken találhatók: ezek a legelterjedtebb szőlőtermő talajok; – Az oxfordi mészköves területeket, amelyeken nagyon köves, a helyiek által „caillottes”-nak nevezett talajok alakultak ki: ezek leginkább a földrajzi terület északkeleti részén találhatók; – A „tűzkővel”, a krétakor nagy erejű eróziós szakaszát követően megjelent többé-kevésbé agyagos maradványokkal borított területeket, amelyekkel főként Saint-Andelain település területén találkozhatunk; – A szilikátos, többé-kevésbé agyagos talajokat, amelyek elsősorban a földrajzi terület nyugati végén, Tracy-sur-Loire településen találhatók.

A földrajzi terület éghajlata mérsékelt óceáni éghajlat. Az éves átlagos csapadékmennyiség 600 milliméter, és a Loire fontos szerepet játszik a hőszabályozásban azzal, hogy elvezeti a hideg levegőt a meredek völgyekből.

b) A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása: A kialakulóban lévő szőlőtermesztés nyomai az V. századig vezethetők vissza, létezett itt ugyanis egy gall-római birtok, a „Pauliacum” (Paulus birtoka). 680-ban Vigilius püspök végrendeletében a notre-dame-d’auxerre-i apátságra hagyta pouilly-i birtokát és szőlőit. A földrajzi területet átszelő római út, e kor mementójaként és tanújaként szintén az ősrégi idők kereskedelmi tevékenységére emlékeztet.

A szőlővidék akkoriban indult igazán fejlődésnek a szerzetesközösségeknek, különösen a charité-sur-loire-i bencéseknek köszönhetően. Erről a virágzó időszakról tanúskodik a „Loge aux Moines”-nak (szerzeteslaknak) nevezett, körülbelül 4 hektáros parcella, amely a Loire fölé magasodó egyik domboldalon található.

A XVI. századtól kezdve a Loire és a rajta közlekedő hajók megkönnyítették a borok forgalmazását, a Loire-t a Szajnával összekötő Briare-csatorna 1642-es megnyitása pedig Párizs felé irányította a kereskedelmet. A roueni vásárokon eladott „Pouilly” borokat ekkoriban Angliába szállították. A Saint-Vincent-i borrendeket a XVII. század végén alapították.

A XVIII. században Montargisba, Fontainebleau-ba, Párizsba és Versailles-ba szállították a „Pouilly” bort. A 2 000 hektáron elterülő szőlőültetvényen ekkor különböző szőlőfajták voltak: melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B, chasselas B.

A XIX. század második felében nagyrészt felhagytak a bortermeléssel, és csemegeszőlőt (chasselas B) termesztettek helyette, amelyet egészen az 1890-es filoxéravészig vasúton szállítottak a rosszul ellátott párizsi piacra.

Egy 1923-ban hozott ítélet értelmében a „Pouilly-Fumé” elnevezés a sauvignon B fajtából készült borokra használható. A termelők ekkor szervezetbe tömörültek és 1948-ban megalapították a pouilly-i pinceszövetkezetet, majd a „Baillis” borrendet azzal a céllal, hogy ismertebbé tegye a pouilly-i borokat. Azóta a termelés nagy részét a hazai piacon értékesítik, és több mint 90 országba exportálják.

2009-ben körülbelül 1 000 hektoliter bort termeltek a főként családi vállalkozások által megművelt 30 hektárnyi szőlőterületen. A borok száraz, csendes fehérborok, amelyek színe a halványsárgától az aranyszínűig terjedhet.

A borok könnyűek, tiszták és üdítőek. Gyakran hordoznak ásványos, fehér virágos és aszalt gyümölcsös jegyeket, és egyfajta lekerekítettséggel rendelkeznek. A mérsékelt óceáni éghajlat, a terület nyugati szelektől védett fekvése és a hőmérséklet szabályozásában döntő szerepet játszó Loire folyó közelsége együttesen kiváló éghajlati feltételeket biztosítanak a földrajzi területen a chasselas B szőlőfajta termesztéséhez.

A szőlő vegetációs időszakában uralkodó mérsékelt hőmérsékleti viszonyok egyenletessé teszik a szőlő érését, míg a szőlő érési idején a meleg nappalok és hűvös éjszakák váltakozása megőrzi a szőlő frissességét és kialakítja a borok aromáit.

A régió, amely az évszázadok során mélyreható változásokon ment keresztül, mindig is megőrizte borászati hagyományait. A magas minőségi potenciállal rendelkező területeket, ahol az elmúlt évszázadok során túlnyomórészt a szőlő volt az uralkodó a többi növénykultúra között, továbbra is a szőlőtermesztésnek szentelik.

E hagyományok továbbvitelét biztosítja a körülhatárolt parcellaterület is, amelybe csak a sekély talajokkal rendelkező, gyakran igen meredek lejtésű parcellák tartoznak bele. E körülmények következtében optimális módon kell kezelni a növényt és annak termőképességét, amit a magas ültetési sűrűség, a szőlő művelésmódja és a szigorú metszési szabályok alkalmazása is tükröz. Ez a fajta szőlőművelés jól szemlélteti a bortermelői hagyományaihoz és borvidékéhez ragaszkodó emberi közösség ősi szaktudását, amint azt a XVII. században létrehozott borrendek fennmaradása is tanúsítja.

Ez a szaktudás abban is megnyilvánul, hogy a több nemzedék által szerzett tapasztalatra építve a borász képes kifejezésre juttatni a természeti környezet eredetiségét és gazdagságát: a „Pouilly-sur-Loire" borok teljes kifinomultságát. A borok érlelése kiemeli aromavilágukat összetettségét.

A „Pouilly-sur-Loire" fehérborok, amelyekre a XII. században már Charité-sur-Loire szerzetesei, majd pedig Guy Coquille is felfigyelt (aki a XVI. században a harmadik rend tagja volt, és megjegyezte, hogy a régió borait a királyság nagyjainak asztalainál is fogyasztották), egyre híresebbé váltak. A hozzájuk kapcsolódó nemzetközi kereskedelem kiválóan szemlélteti ezt.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi területen folyó termelés tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület a következő települések területét foglalja magában a 2020. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján:

— Cher megye: 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;

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

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

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A címkéken valamennyi választható jelölést olyan karakterekkel kell feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben és vastagságban nem haladja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétszeresét.

A „Val de Loire" kiegészítő földrajzi név feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének kétharmadát.

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy: – ún. kataszteri területről van szó, – a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

A termékleíráshoz vezető link

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