C/2025/212

7.1.2025

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/212)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Pouilly-sur-Loire»

PDO-FR-A0825-AM03

Data della comunicazione: 8.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Invecchiamento**

Si aggiunge che i vini sono sottoposti a invecchiamento su fecce fini almeno fino al 1º gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Questa disposizione mira a garantire e accrescere la qualità dei vini prodotti (gli aromi e la densità in bocca). Consente inoltre di migliorarne la stabilità grazie a un periodo di conservazione sulle fecce più lungo. L'obiettivo è evitare una commercializzazione troppo precoce, che non garantirebbe la qualità dei vini di questa rinomata DOP.

La disposizione permette anche di prendere atto delle pratiche e degli usi all'interno della zona vitivinicola.

Ciò si ripercuote sulla data di immissione in commercio. Nel legame con l'origine si aggiunge: «L'invecchiamento dei vini ne rafforza la complessità aromatica.».

Il documento unico è modificato ai punti 6, 8 e 9.

2. **Norme relative al palizzamento e all'altezza del fogliame**

Le norme modificate relative al palizzamento e all'altezza del fogliame sono già applicate dai produttori e garantiscono un controllo sanitario e qualitativo delle uve prodotte.

Il documento unico è modificato al punto 5.

3. **Rese**

Il documento unico è modificato al punto 5 per farlo coincidere con il disciplinare di produzione.

Sono quindi precisate la resa annua e quella limite.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Pouilly-sur-Loire

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini sono vini fermi, bianchi, aventi le caratteristiche seguenti: il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è pari al 9,5 %; per le partite pronte per essere commercializzate sfuse o in fase di condizionamento, il tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) è inferiore o uguale a 4 grammi per litro; in seguito all'arricchimento il titolo alcolometrico volumico totale dei vini non supera il 12 %; i tenori di acidità volatile sono i parametri stabiliti dalla normativa dell'Unione.

Le partite pronte per essere commercializzate sfuse o in fase di condizionamento presentano un tenore di acidità volatile inferiore o uguale a 14,5 milliequivalenti per litro.

Le partite pronte per essere commercializzate sfuse o in fase di condizionamento presentano un tenore totale di anidride solforosa inferiore o uguale a 150 mg/l.

I vini sono vini bianchi secchi, fermi, di colore da giallo pallido a dorato. Sono gradevoli al palato, franchi e rinfrescanti. Spesso presentano note minerali, di fiori bianchi e frutta secca, con una certa rotondità.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

Qualsiasi trattamento termico del raccolto che prevede il ricorso a temperature superiori a 40 °C è vietato se seguito da una separazione immediata delle fasi liquide e solide. È vietato l'uso di scaglie di legno. In seguito all'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 12 %. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

2. Modalità di conduzione del vigneto

Pratica colturale

a) Densità di impianto

La vigna ha una densità minima di impianto pari a 6 000 ceppi per ettaro e presenta una distanza tra i filari inferiore o uguale a 1,30 metri e una distanza fra i ceppi dello stesso filare compresa tra 0,80 e 1,20 metri.

b) Regole di potatura

Le viti sono potate prima della fase fenologica corrispondente a due o tre foglie distese ovvero alla fase 9 della scala di Eichhorn e Lorenz in base alle tecniche seguenti: a Guyot semplice con un massimo di 10 gemme franche per ceppo, di cui otto gemme franche al massimo sul capo a frutto e uno o due speroni aventi massimo due gemme franche; oppure a potatura corta (cordone di Royat) con un massimo di 14 gemme franche per ceppo, una struttura di sostegno semplice o doppia, con speroni aventi due gemme franche al massimo. Il periodo di costituzione del cordone è limitato a 4 anni al massimo. Durante tale periodo è autorizzata la potatura a Guyot semplice o doppia, con un massimo di otto gemme franche su ciascun capo a frutto. Il rinnovo di una parcella di vigna potata a cordone di Royat non può superare il 20 % dei ceppi esistenti all'anno; oppure a potatura corta (vite allevata ad alberello o ventaglio) con un massimo di dodici gemme franche per ceppo, con speroni aventi massimo una o due gemme franche.

3. Norme relative al palizzamento e all'altezza del fogliame

Pratica colturale

— Il palizzamento va effettuato prima della fase fenologica corrispondente alla chiusura del grappolo ossia alla fase 32 della scala di Eichhorn e Lorenz.

— Il palizzamento comporta l'impiego di almeno due fili di sollevamento e di un filo portante per le viti potate a Guyot semplice o a cordone di Royat oppure di due fili di sollevamento per le viti allevate ad alberello o a ventaglio.

— I fili di sollevamento saranno portati al di sopra del livello dei grappoli.

— L'altezza del fogliame palizzato deve essere almeno uguale a 0,6 volte la distanza tra i filari, posto che tale altezza è misurata tra un punto situato a 0,10 metri sotto il filo di piegatura e l'altezza della vegetazione.

5.2. *Rese massime*

1. Rese limite

75 ettolitri per ettaro

2. Resa

65 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini sono effettuati nel territorio dei seguenti comuni del dipartimento della Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (elenco stabilito in base al codice geografico ufficiale del 2020).

7. **Varietà di uve da vino**

Chasselas B

8. **Descrizione del legame/dei legami**

a) Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame - La zona geografica, che si estende per una ventina di chilometri lungo la riva destra della Loira, è confinante con la porzione sud-orientale del bacino parigino. Raggiungendo un'altezza massima di 270 metri, cioè oltre 100 metri al di sopra della valle, offre un paesaggio caratterizzato da contrasti marcati, con profonde valli dai contorni frastagliati, generalmente orientate a nord-est o sud-ovest, che si aprono sulla bassa Valle della Loira.

La zona vitivinicola comprende sette comuni situati intorno all'altura di Saint-Andelain, punto culminante della zona geografica.

Tale zona si estende su una serie di strati geologici differenti e le parcelle delimitate e selezionate per la vendemmia seguono tale differenziazione. Sono in particolare privilegiate le tipologie seguenti: le marne del Kimmeridgiano, o «terre bianche», presenti nella parte centrale della zona geografica, nei comuni di Pouilly-sur-Loire e Saint-Andelain, le quali costituiscono i suoli viticoli più rappresentati; i calcari dell'Oxfordiano che hanno dato origine a suoli a forte pietrosità, denominati localmente «caillottes» (coaguli o grumi), presenti in gran misura nel nord-est della zona geografica; le formazioni silicee, vale a dire residui più o meno argillosi apparsi a seguito della poderosa fase erosiva del Cretaceo, e presenti soprattutto sul territorio del comune di Saint-Andelain; i suoli silicei, più o meno argillosi, che si trovano principalmente all'estremità occidentale della zona geografica, nel comune di Tracy-sur-Loire.

La zona geografica beneficia di un clima oceanico attenuato. Le precipitazioni medie annue sono pari a 600 millimetri e la Loira svolge una funzione termoregolatrice determinante nel drenare l'aria fredda dalle valli trasversali.

b) Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame - A partire dal V secolo si trovano le prime tracce della viticoltura, di cui è testimonianza una proprietà terriera gallo-romana, il «Pauliacum» (tenuta di Paulus). Nell'anno 680 il vescovo Vigile lascia in eredità la sua tenuta di Pouilly e i suoi vigneti all'abbazia di Notre-Dame-d'Auxerre. La via romana che attraversa la zona geografica, vestigia e testimonianza di quell'epoca, attesta altresì che l'attività commerciale era già in atto in tempi molto antichi.

La viticoltura conosce così un autentico sviluppo grazie alle congregazioni monastiche, in particolare ai monaci benedettini di La Charité-sur-Loire. Su una delle colline che dominano la Loira, una parcella di circa 4 ettari denominata «Loge aux Moines» è una testimonianza di questo periodo di espansione.

Dal secolo XVI in poi la Loira e i battelli che la percorrono facilitano la diffusione dei vini e l'apertura nel 1642 del canale Briare, che collega la Loira alla Senna, contribuisce a indirizzare il commercio verso Parigi. I vini «Pouilly» arrivano quindi in Inghilterra, dopo essere stati oggetto di scambi commerciali nelle fiere di Rouen. Alcune confraternite di vignaioli di Saint-Vincent sono create alla fine del XVII secolo.

Per tutto il secolo XVIII, le destinazioni cui è fatto giungere il vino prodotto a Pouilly sono Montargis, Fontainebleau, Parigi, Versailles. I vigneti, che si estendono su 2 000 ettari, sono allora coltivati impiegando diverse varietà d'uva: Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B, Chasselas B.

La seconda metà del XIX secolo è caratterizzata dall'interruzione di una gran parte della produzione vinicola a favore della produzione di uve da tavola (Chasselas B) destinate per via ferroviaria al mercato di Parigi, meta di scarsi approvvigionamenti, fino al giungere della crisi della fillossera nel 1890.

Nel 1923 una sentenza sancisce l'uso del nome «Pouilly-sur-Loire» per i vini ottenuti dal vitigno Chasselas B. I produttori quindi si organizzano e creano nel 1948 la cantina cooperativa di Pouilly, quindi la confraternita «Baillis» il cui scopo è promuovere al meglio i vini di Pouilly. In seguito, una gran parte della produzione viene commercializzata sul territorio nazionale nonché esportata in oltre 90 paesi.

Nel 2009 il volume della produzione è equivalente a circa 1 000 ettolitri per 30 ettari coltivati a vite allevata principalmente da imprese familiari. I vini sono vini bianchi secchi, fermi, di colore da giallo pallido a dorato.

Sono gradevoli al palato, franchi e rinfrescanti. Spesso presentano note minerali, di fiori bianchi e frutta secca, con una certa rotondità. La combinazione tra il clima oceanico attenuato, la posizione al riparo dai venti occidentali e la vicinanza della Loira, che ha una funzione termoregolatrice determinante, conferisce alla zona geografica condizioni climatiche eccellenti per la coltivazione del vitigno Chasselas B.

Le temperature, che risultano in tal modo mitigate durante il ciclo vegetativo della vite, garantiscono una regolare maturazione dell'uva, mentre l'alternanza tra giornate calde e notti fresche durante l'intero periodo di maturazione dei grappoli ne preserva la freschezza e sviluppa gli aromi del vino.

Questa regione, che ha attraversato profondi cambiamenti nel corso dei secoli, ha sempre conservato le proprie tradizioni viticole. I contesti con un elevato potenziale qualitativo, nei quali la vite ha prevalso di gran lunga sulle altre colture nel corso degli ultimi secoli, sono tuttora destinati alla viticoltura.

Tali usi sono consolidati in virtù della delimitazione della superficie parcellare, per cui sono classificate solo le parcelle con terreni poco profondi, spesso in forte pendenza. Queste circostanze esigono una gestione ottimale della pianta e del suo potenziale produttivo mediante un'alta densità d'impianto, l'allevamento della vigna e una tecnica di potatura rigorosa. Tale gestione esprime le competenze ancestrali di una comunità umana legata alle sue tradizioni vitivinicole e al suo paesaggio caratterizzato dai vigneti, come attestato dalla presenza a tutt'oggi delle confraternite create dal XVII secolo in poi.

Tali competenze si esprimono inoltre attraverso la capacità dell'elaboratore, acquisita in base all'esperienza di più generazioni, di rendere manifesta l'originalità e la ricchezza dell'ambiente naturale: i vini «Pouilly-sur-Loire», all'insegna di grande finezza. L'invecchiamento dei vini ne rafforza la complessità aromatica.

La reputazione dei vini bianchi «Pouilly-sur-Loire», già menzionati nel XII secolo dai monaci di La Charité-sur-Loire e in seguito da Guy Coquille, membro del *Tiers-Etat* nel XVI secolo, che osservava come i vini della regione fossero presenti alle mense dei grandi del regno, non ha fatto che crescere. Il commercio internazionale di tali vini ne è un ottimo esempio.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

la zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei seguenti comuni sulla base del codice geografico ufficiale del 2020.

— Dipartimento 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.

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

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

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

tutte le indicazioni facoltative sono riportate sulle etichette in caratteri le cui dimensioni in altezza, larghezza e spessore non superano il doppio di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

Le dimensioni dei caratteri del nome geografico complementare «Val de Loire» non superano, né in altezza né in larghezza, i due terzi di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata.

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che figuri nella dichiarazione di raccolta.

Link al disciplinare del prodotto

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