C/2025/212

2025 1 7

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/212)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Pouilly-sur-Loire“

PDO-FR-A0825-AM03

Pranešimo data: 2024 10 8

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Brandinimas**

Pridedama nuostata, kad vynai ant smulkių nuosėdų brandinami mažiausiai iki kitų metų po derliaus nuėmimo metų sausio 1 d.

Šia nuostata siekiama užtikrinti ir pagerinti gaminamų vynų kokybę (aromatus, gomuryje juntamą tirštumą). Be to, ilgiau brandinant vynus ant nuosėdų, ji padeda padidinti jų stabilumą. Taip siekiama, kad vynais nebūtų pradėta prekiauti per anksti, nes tai neužtikrintų šia garsia SKVN žymimų vynų kokybės.

Ši nuostata taip pat padeda įtvirtinti vynuogyno priežiūros praktiką ir papročius.

Tai turi įtakos pateikimo vartojimo rinkai datai. Dalis „Ryšys su kilme“ papildoma taip: „Brandinant vynus jų aromatas tampa sudėtingesnis.“

Iš dalies pakeisti bendrojo dokumento 6.8 ir 9 punktai.

2. **Šakų rišimo ir lapijos aukščio taisyklės**

Gamintojai jau dabar laikosi iš dalies pakeistų šakų rišimo ir lapijos aukščio taisyklių. Jomis užtikrinama užaugintų vynuogių būklės ir kokybės kontrolė.

Iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 5 punktas.

3. **Išeiga**

Iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 5 punktas, kad jis atitiktų specifikaciją:

nurodoma metinė ir ribinė išeiga.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Pouilly-sur-Loire

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Tai – baltieji neputojantys vynai, pasižymintys šiomis pagrindinėmis savybėmis: - mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 9,5 proc.; paruoštų parduoti neišpilstytų arba pilstomų vynų fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 4 g/l.; po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, neviršija 12 %; bendrasis rūgštingumas atitinka nustatytąjį Sąjungos teisės aktuose.

Paruoštų parduoti neišpilstytų arba pilstomų vynų lakusis rūgštingumas negali viršyti 14,5 mEq/l.

Paruoštų parduoti neišpilstytų arba pilstomų vynų SO2 kiekis – ne didesnis nei 150 mg/l.

Tai – baltieji sausi neputojantys vynai nuo gelsvos iki aukso geltonumo spalvos. Jie švelnūs, gryni ir gaivūs. Neretai justi mineralų, baltų gėlių ir džiovintų vaisių poskonis, šioks toks švelnumas.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1.

Specifinis vynininkystės metodas

Draudžiama vynuoges termiškai apdoroti aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje. Po apdorojimo skystimas iškart atskiriamas nuo kietimo. Draudžiama naudoti medžio skiedras. Po sodrinimo vynų visuminė alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, negali viršyti 12 proc. Vynai turi būti gaminami laikantis ne tik pirmiau nurodytų nuostatų, bet ir visoje Sąjungoje taikytinų bei Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės reikalavimų.

2. Vynmedžių formavimo metodai

Auginimo praktika

a) Sodinimo tankumas

Minimalus vynuogyno tankumas – 6 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių turi būti ne didesnis nei 1,30 m, o atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje – nuo 0,80 iki 1,20 m.

b) Genėjimo taisyklės

Vynmedžiai genimi prieš 9 augimo tarpsnį pagal Eichhorno ir Lorenzo skalę, t. y. prieš išsiskleidžiant 2–3 lapams, viena iš šių formų: - vienpečiu Giujo kordonu, ant kiekvieno vynmedžio paliekant ne daugiau kaip 10 pumpurų, iš kurių ne daugiau kaip 8 pumpurai turi būti ant ilgosios šakos, taip pat paliekant vieną ar dvi ataugas, turinčias ne daugiau kaip po du pumpurus; - trumpai (Ruaja kordonu), ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 14 pumpurų ir formuojant vienpetį ar dvipetį kordoną. Ant ataugos turi būti ne daugiau kaip du pumpurai. Royat kordono suformavimo laikotarpis apribojamas iki daugiausia 4 metų. Šiuo laikotarpiu leidžiama genėti vienpečiu arba dvipečiu Giujo kordonu, ant kiekvienos ilgos šakos paliekant ne daugiau kaip 8 pumpurus. Per metus ne daugiau kaip 20 proc. Ruaja kordonu suformuotų sklypo vynmedžių galima pakeisti naujais. - trumpai (taure arba vėduokle), ant sodinio paliekant ne daugiau kaip 12 pumpurų. Ant ataugos turi būti ne daugiau kaip 1–2 pumpurai.

3. Šakų rišimo ir lapijos aukščio taisyklės

Auginimo praktika

— Šakos rišamos prieš 32 augimo tarpsnį pagal Eichhorno ir Lorenzo skalę, t. y. prieš kekių uogoms pasiekus maksimalų dydį.

— Kai vynmedžiai genimi vienpečio Giujo arba Ruaja kordono forma, šakos rišamos ne mažiau kaip dviem pakeliamosiomis vielomis ir viena atramine viela, o kai vynmedžiai genimi taurės arba vėduoklės forma, – dviem pakeliamosiomis vielomis.

— Pakeliamosios vielos tvirtinamos virš kekių.

— Pririštų lapų aukštis turi būti bent 0,6 karto didesnis už atstumą tarp eilių. Jis matuojamas nuo taško, esančio 0,10 m po viela, iki augalų viršūnės.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Ribinė išeiga

75 hektolitrai iš hektaro

2. Išeiga

65 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynas gaminamas ir brandinamas šių Njevro departamento komunų teritorijoje: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (sąrašas sudarytas pagal 2020 m. Oficialųjį geografinių kodų registrą).

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Chasselas B"

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

a) Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas. Besidriekianti maždaug 20 km išilgai dešiniojo Luaros kranto, geografinė vietovė eina palei pietrytinę Paryžiaus baseino dalį. Jos aukščiausia vieta siekia 270 metrų, t. y. iškyla daugiau kaip 100 metrų virš slėnio, todėl kraštovaizdis labai kontrastingas, su giliais išsišakojusiais slėniais, kurie paprastai orientuoti į šiaurės rytus bei pietvakarius ir atsiveria į Luaros žemutinį slėnį.

Vynuogynu užsodintos 7 savivaldybės, išsidėsčiusios aplink Sent Andleno kalvą – aukščiausią geografinės vietovės tašką.

Uolienų klodai, ant kurių jis plyti, pasižymi įvairove, o šią atspindi ir vynuogių derliui nuimti atrinkti sklypai. Pirmenybė teikta šioms uolienoms: - geografinės vietovės viduryje, Puji prie Luaros ir Sent Andleno komunose, glūdinčiam kimeridžio amžiaus mergeliui (tokių baltžemio sklypų čia daugiausia); - oksfordžio amžiaus kalkakmeniui, dėl kurio sklypai itin akmeningi ir vietinių vadinami „caillottes“ (tokių sklypų labai daug geografinės vietovės šiaurės rytuose); - daugiau mažiau molingoms titnago nuoguloms, susiklosčiusioms po stipraus irimo kreidos periodu stadijos (tokių sklypų ypač daug Sent Andleno savivaldybės teritorijoje); - daugiau mažiau molingoms kvarco nuosėdoms (tokių sklypų daugiausia vakariniame geografinės vietovės pakraštyje, Trasi prie Luaros savivaldybėje).

Geografinei vietovei būdingas pusiau jūrinis klimatas. Per metus iškrenta vidutiniškai 600 mm kritulių. Luara atlieka pagrindinį vaidmenį reguliuojant šilumą, nes drenuoja iš statmenai iškilusių slėnių atklystantį šaltą orą.

b) Žmogiškųjų veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas. Vynuogininkystės užuomazgų būta dar V amžiuje: tai rodo išlikę galo-romėniškosios valdos „Pauliacum“ griuvėsiai. 680 m. vyskupas VIGILE savo Puji dvarą ir jame esančius vynuogynus testamentu paliko Osero katedros abatijai. Šią epochą mena ir per geografinę vietovę ėjusio Romos kelio griuvėsiai, liudijantys apie itin seną prekybos veiklą.

Tuo metu vienuolių kongregacijų, kaip antai Šaritė prie Luaros benediktinų, pastangomis vynuogynas ypač suklestėjo. Apie šią plėtros epochą liudija vienoje iš virš Luaros iškilusių kalvų plytintis maždaug 4 ha sklypas, vadinamas vienuolių lodžija.

Jau XVI a. vynų prekyba palengvėjo ėmus juos plukdyti Luara, o 1642 m., atidarius Luarą su Sena jungiantį Briaro kanalą, vynus pradėta tiekti ir į Paryžių. Tuo metu Ruano mugėse suderėti vynai „Pouilly“ ėmė pasiekti ir Angliją. XVII a. pabaigoje Sen Vensano vyndariai susibūrė į bendrijas.

Visą XVIII amžių vynai „Pouilly“ buvo gabenami į Montarži, Fontenblo, Paryžių ir Versalį. Tuo metu 2 000 ha vynuogyno plotas buvo apsodintas įvairių veislių vynmedžiais: „Melon B“, „Meslier Saint-François B“, „Sauvignon B“ ir „Chasselas B“.

XIX a. antrojoje pusėje vynų iš šių veislių gamyba iš esmės sustojo, o vietoj jų vynus imta gaminti iš valgomųjų vynuogių („Chasselas B“). Iki 1890 m. filokserų antplūdžio šie vynai traukiniais buvo pristatomi Paryžiaus rinkai, kur jų trūko.

1923 m. teismo sprendimu įteisintas pavadinimo „Pouilly-sur-Loire“ naudojimas iš veislės „Chasselas B“ gaminamiems vynams žymėti. Paskui gamintojai ėmė vienytis: 1948 m. įkūrė Puji vyno kooperatyvą, vėliau – bendriją „Baillis“. Šių organizacijų tikslas – geriau informuoti apie vynus „Pouilly“. Nuo tada didelė produkcijos dalis parduodama šalies teritorijoje ir eksportuojama į daugiau kaip 90 šalių.

2009 m. pagaminta apie 1 000 hektolitrų iš 30 hektarų vynuogynų, daugiausia eksploatuojamų šeimos įmonių. Tai – baltieji sausi neputojantys vynai nuo gelsvos iki aukso geltonumo spalvos.

Jie švelnūs, gryni ir gaivūs. Neretai justi mineralų, baltų gėlių ir džiovintų vaisių poskonis, šioks toks švelnumas. Tai, kad šią geografinę vietovę veikia pusiau jūrinis klimatas, ji apsaugota nuo vakarinių vėjų ir plyti netoli Luaros, kuri atlieka lemiamą vaidmenį reguliuojant šilumą, sudaro puikias klimato sąlygas čia auginti veislės „Chasselas B“ vynuoges.

Tokioje švelnesnėje temperatūroje augančios vynuogės sunoksta tolydžiai, o visą jų nokimo laikotarpį vykstanti karštų dienų ir vėsių naktų kaita padeda išlaikyti vynų gaivumą ir atsiskleisti jų aromatams.

Nors praėjusiais šimtmečiais šiame regione įvyko ne viena didelė permaina, vynuogininkystės tradicijos neišnyko. Jos ir toliau puoselėjamos didelį kokybinį potencialą turinčiose vietovėse, kur pastaraisiais šimtmečiais vynuogių auginimas visa galva lenkė kitų augalų auginimą.

Šios tradicijos įtvirtinamos nustatytame plote, sudarytame tik iš neretai stačiuose šlaituose plytinčių sklypų, kur žemė negili. Tai verčia optimizuoti vynmedžių priežiūrą ir vynų gamybos iš jų potencialą: sodinti vynmedžius tankiai ir laikytis griežtų jų formavimo ir genėjimo taisyklių. Tokia priežiūra atspindi iš protėvių perimtą vynuogininkystės tradicijų ir peizažo puoselėjimo patirtį – tai liudija ir faktas, kad dar XVII a. įsikūrusios bendrijos veikia iki šiol.

Šią patirtį atspindi ir iš kartos į kartą gamintojų perduodamas gebėjimas perteikti subtiliuose vynuose „Pouilly-sur-Loire“ aplinkinės gamtos savitumą ir jos išteklių gausą. Brandinant baltuosius vynus jų aromatas tampa sudėtingesnis.

Pirmieji baltuosius vynus „Pouilly-sur-Loire“ dar XII a. paminėjo Šaritė prie Luaros vienuoliai, o vėliau, XVI a., – deputatas iš trečiojo luomo Guy Coquille, pažymėjęs, kad šio regiono vynai tiekiami ant karalystės didikų stalo. Plačiai pasklidęs garsas apie šiuos vynus iki šiol nenutilo. Puikus to pavyzdys – tarptautinė prekyba jais.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga:

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas:

Pritaikius nukrypti leidžiančią nuostatą nustatyta arčiausiai esanti vyno gamybos ir brandinimo vietovė apima šių 2020 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtų komunų teritoriją:

— Šero departamentas: 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;

— Luarė departamentas: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou;

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

Teisinis pagrindas:

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga:

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo.

Sąlygos aprašymas:

Etiketėse visa neprivaloma informacija užrašoma rašmenimis, kurių dydis (aukštis, plotis ir storis) negali būti didesnis nei dvigubas rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydis.

Papildoma geografinė nuoroda „Val de Loire“ užrašoma rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) negali būti didesnis nei du trečdaliai rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydžio.

Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti mažesnį geografinį vienetą, jeigu jis: - įtrauktas į kadastrą; - nurodytas derliaus deklaracijoje.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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