C/2025/212

7.1.2025

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard għall-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ta' isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2025/212)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Pouilly-sur-Loire"

PDO-FR-A0825-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 8.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. Maturazzjoni

Ġie miżjud li l-inbejjed jiġu mmaturati fuq in-naqal fin mill-anqas sal-1 ta' Jannar tas-sena ta' wara l-ħsad.

Din id-dispożizzjoni għandha l-għan li tiggarantixxi u żżid il-kwalità tal-inbejjed prodotti (aromi, densità fil-ħalq). Din tippermetti wkoll li tittejjeb l-istabbiltà tal-inbejjed permezz ta' żamma itwal fuq in-naqal. Dan biex tiġi evitata kummerċjalizzazzjoni bikrija wisq li ma tiggarantixxix il-kwalità tal-inbejjed ta' din id-DOP rinomata.

Din id-dispożizzjoni tippermetti wkoll li l-prattiki u d-drawwiet jiġu implimentati fil-vinji.

Dan għandu impatt fuq id-data tat-tqegħid fis-suq tal-konsumatur u tiżdied dikjarazzjoni mar-rabta oriġinali: "Il-maturazzjoni tal-inbejjed ittejjeb il-kumplessità aromatika tagħhom".

Il-punti 6, 8 u 9 tad-Dokument Uniku ġew emendati.

2. Regoli għat-tħarriġ mal-kannizzati u għall-għoli tal-faxxina

Ir-regoli emendati għat-tħarriġ mal-kannizzati u għall-għoli tal-faxxina diġà huma implimentati mill-produtturi. Dawn jipprovdu kontroll tas-saħħa u tal-kwalità tal-għeneb prodott.

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat.

3. Rendimenti

Il-punt 5 tad-Dokument Uniku ġie emendat sabiex jikkorrispondi mal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

Permezz ta' dan ġew speċifikati r-rendiment annwali u r-rendiment massimu.

DOKUMENT UNIKU

1. Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni

Pouilly-sur-Loire

2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 - XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 - Inbid tal-għeneb frisk, inklużi l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

DESKRIZZJONI QASIRA

Dawn huma nbejjed bojod bla gass bil-karatteristiċi ewlenin li ġejjin: — qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum: 9,5 % — għal-lottijiet li jkunu lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew li jkunu fl-istadju tal-imballaġġ: kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju + fruttożju) ta' mhux aktar minn 4 g/l. — wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed skont il-volum ma tridx tkun aktar minn 12 %. — l-aċidità totali hija dik stabbilita mir-regolamenti tal-UE.

Il-lottijiet li jkunu lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew li jkunu fl-istadju tal-imballaġġ irid ikollhom aċidità volatili li ma taqbiżx l-14,5 milliekwivalenti għal kull litru.

Il-lottijiet li jkunu lesti biex jiġu kkummerċjalizzati bl-ingrossa jew li jkunu fl-istadju tal-imballaġġ irid ikollhom total tal-SO_2 li ma jaqbiżx il-150 mg għal kull litru.

L-inbejjed huma nbejjed bojod xotti bla gass b'kulur li jvarja minn isfar ċar għal kulur dehbi. Huma pjaċevoli, b'tonalità vivaċi u rinfreskanti. Spiss ikollhom noti ta' minerali, noti ta' fjuri bojod u ta' frott imqadded, b'ċertu bilanċ.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi użati biex isir l-inbid jew biex isiru l-inbejjed, u r-restrizzjonijiet rilevanti fuq il-produzzjoni tagħhom*

1.

Prattika enoloġika speċifika

Kwalunkwe trattament bis-sħana tal-ħsad tal-għeneb f'temperatura 'l fuq minn 40 °C huwa pprojbit jekk ikun segwit minn separazzjoni immedjata tal-likwidi u s-solidi; L-użu ta' biċċiet tal-injam huwa pprojbit. Wara l-arrikkiment, il-qawwa alkoħolika totali tal-inbejjed skont il-volum ma tridx tkun aktar minn 12 %. Minbarra d-dispożizzjonijiet ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi adottati għall-inbejjed iridu jikkonformaw mal-obbligi stabbiliti fil-livell tal-UE u fil-Kodiċi Rurali u tas-Sajd Marittimu.

2. Sistemi ta' tħarriġ

Prattika ta' kultivazzjoni

a) Id-densità tat-tħawwil

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 6 000 pjanta għal kull ettaru. Il-wisa' bejn il-flanni tad-dwieli hija ta' 1,30 metru jew inqas u l-wisa' bejn il-pjanti fl-istess flann tista' tkun bejn 0,80 metru u 1,20 metru.

b) r-regoli dwar iż-żbir

Id-dwieli jinżabru qabel l-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għal 2 jew 3 werqiet miftuħin jew l-istadju 9 fuq l-iskala Eichhorn u Lorenz bl-użu tat-tekniki li ġejjin: — jew żbir skont il-metodu Guyot singolu b'massimu ta' 10 għejun għal kull pjanta, li minnhom mhux aktar minn tmienja għandhom ikunu fuq iz-zokk prinċipali, u difer wieħed jew tnejn b'massimu ta' żewġ għejun; — jew żbir li jħalli rimjiet qosra (tħarriġ skont il-metodu cordon de Royat) b'massimu ta' 14-il għajn għal kull pjanta, qafas singolu jew doppju, b'massimu ta' żewġ għejun fuq kull difer. Il-perjodu biex jiġi stabbilit il-cordon huwa llimitat għal massimu ta' 4 snin. Matul dan il-perjodu, iż-żbir skont il-metodu Guyot singolu jew doppju huwa permess b'massimu ta' 8 għejun fuq kull zokk prinċipali. Ir-riġenerazzjoni ta' roqgħa art bil-vinji miżbura skont il-metodu cordon de Royat ma tistax taqbeż l-20 % tal-pjanti eżistenti fis-sena. — jew żbir li jħalli rimjiet qosra (żbir skont il-metodu gobelet jew f'forma ta' mrewħa), b'massimu ta' 12-il għajn għal kull pjanta miżbura, b'għajn jew tnejn fuq kull difer.

3. Regoli għat-tħarriġ mal-kannizzati u għall-għoli tal-faxxina

Prattika ta' kultivazzjoni

— It-tħarriġ mal-kannizzati jsir qabel l-istadju fenoloġiku li jikkorrispondi għall-għeluq tal-għanqud jew għall-istadju 32 fuq l-iskala Eichhorn u Lorenz.

— Dan jikkonsisti tal-anqas minn żewġ wajers għall-irfigħ u wajer li jerfa' l-piż għad-dwieli miżburin skont il-metodu Guyot singolu jew cordon de Royat, jew minn żewġ wajers għall-irfigħ għad-dwieli miżburin skont il-metodu gobelet jew f'forma ta' mrewħa.

— Il-wajers għall-irfigħ jintrefgħu 'l fuq mil-livell tal-għenieqed.

— Il-faxxina fuq il-kannizzata trid tilħaq għoli ta' mill-anqas 0,6 darbiet il-wisa' bejn il-flanni, bl-għoli tal-faxxina fuq il-kannizzata jitkejjel minn punt li jinsab bejn 0,10 metru taħt il-wajer tal-kannizzata u l-għoli tal-veġetazzjoni.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. Rendimenti massimi

75 ettolitru għal kull ettaru

2. Rendiment

65 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed isiru fit-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin fid-département ta' Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (lista mfassla abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020).

7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid / jinkisbu l-inbejjed**

Chasselas B

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

a) Deskrizzjoni tal-fatturi naturali li jikkontribwixxu għar-rabta. Mifruxa fuq madwar 20 kilometru tul ix-xatt tal-lemin tal-Loire, iż-żona ġeografika tmiss max-Xlokk tal-Baċir ta' Pariġi. Bl-ogħla punt tagħha jilħaq il-270 metru, jiġifieri aktar minn 100 metru "l fuq mill-wied, din toffri pajsaġġ li fih kuntrast kbir b'widien fondi għat-tul qishom swaba", li ġeneralment jinsabu lejn il-Grigal/Lbiċ u li jifthu fuq il-parti l-baxxa tal-Wied tal-Loire.

Il-vinji huma miġburin f'seba' muniċipalitajiet madwar il-quċċata tal-għolja żgħira ta' Saint-Andelain, li hija l-ogħla punt fiż-żona ġeografika.

Dawn jinsabu fuq varjetà ta' formazzjonijiet ġeoloġiċi, u l-irqajja' tal-art demarkati u magħżula għall-ħsad tal-għeneb jirriflettu din id-diversità. Tingħata preferenza b'mod partikolari lil: — Il-lom Kimmeriġġan, jew il-"ħamrija bajda", li tinsab fil-parti ċentrali taż-żona ġeografika, fil-muniċipalitajiet ta' Pouilly-sur-Loire u ta' Saint-Andelain: din hija l-ħamrija għall-produzzjoni tal-inbid l-aktar irrappreżentata; — Il-ġebel tal-ġir tal-istadju Oxfordjan, li pproduċa ħamrija b'kontenut għoli ta' ġebel, magħrufa lokalment bħala "caillotte": dan huwa kkonċentrat fil-Grigal taż-żona ġeografika; — Is-"silex", residwi xi ftit jew wisq taflin li ffurmaw matul il-fażi ta' erożjoni kbira tal-perjodu Kretaċju, u li jinsabu prinċipalment fit-territorju tal-muniċipalità ta' Saint-Andelain; — Il-ħamrija siliċika, xi ftit jew wisq taflija, li tinsab prinċipalment fit-tarf tal-Punent taż-żona ġeografika, fil-muniċipalità ta' Tracy-sur-Loire.

Iż-żona ġeografika tgawdi minn klima semimarittima. Il-medja annwali tax-xita hija ta' 600 millimetru u l-Loire għandha rwol ewlieni bħala regolatur tas-sħana billi tixrob l-arja kiesħa mill-widien perpendikolari.

b) Deskrizzjoni tal-fatturi umani li jikkontribwixxu għar-rabta L-ewwel traċċi tal-vitikultura bikrija jmorru lura għas-seklu 5 grazzi għall-eżistenza ta' proprjetà Gallo-Rumana bl-isem ta' "Pauliacum" (il-Proprjetà ta' Paulus). Fis-sena 680, l-Isqof VIGILE ħalla l-proprjetà tiegħu ta' Pouilly u d-dwieli tagħha lill-Abbazzija ta' Notre-Dame-d'Auxerre. Bħala fdal u xhieda ta' din l-epoka, it-triq Rumana, li taqsam iż-żona ġeografika, tirrifletti wkoll l-istorja twila ta' attività kummerċjali.

Dak iż-żmien, il-vinji kienu esperjenzaw tkabbir reali bis-saħħa tal-kongregazzjonijiet monastiċi, b'mod partikolari l-patrijiet Benedittini ta' La Charité-sur-Loire. Fuq ġenb ta' waħda mill-għoljiet li hemm iħarsu fuq il-Loire, roqgħa ta' madwar 4 ettari msejħa "Loge aux Moines" tagħti xhieda ta' din l-epoka ta' espansjoni.

Mis-seklu 16 'il quddiem, il-Loire u d-dgħajjes tagħha ffaċilitaw id-distribuzzjoni tal-inbejjed, u l-ftuħ tal-Kanal ta' Briare fl-1642, li għaqqad il-Loire mas-Seine, idderieġa l-kummerċ lejn Pariġi. L-inbejjed ta' Pouilly imbagħad waslu l-Ingilterra, wara li kienu ġew innegozjati fil-Fieri ta' Rouen. Il-fratellanzi tal-vitikulturi ta' Saint-Vincent twaqqfu fi tmiem is-seklu 17.

Matul is-seklu 18, l-inbid ta' Pouily" kien jiġi ttrasportat lejn Montargis, Fontainebleau, Pariġi u Versailles. Il-vinji, li kienu jkopru 2 000 ettaru, tħawlu fihom diversi varjetajiet ta' dwieli: Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B, Chasselas B.

It-tieni nofs tas-seklu 19 kien ikkaratterizzat minn waqfa fil-produzzjoni ta' parti kbira tal-inbid biex minflok jiġi prodott l-għeneb tal-mejda (Chasselas B) ħalli jiġi kkonsenjat bil-ferrovija lejn is-suq ta' Pariġi li ma kienx fornut tajjeb, sal-kriżi tal-fillosera tal-1890.

Fl-1923, sentenza stabbiliet l-użu tal-isem Pouilly-sur-Loire għall-inbejjed magħmulin mill-varjetà ta' dwieli Chasselas B. Sussegwentement, il-produtturi organizzaw irwieħhom u waqqfu l-kantina kooperattiva ta' Pouilly fl-1948, segwita mill-fratellanza ta' "Baillis" li l-għan tagħha kien li tippromwovi l-inbejjed ta' "Pouilly". Minn dakinhar, parti kbira mill-produzzjoni ġiet ikkumerċjalizzata fit-territorju nazzjonali u esportata lejn aktar minn 90 pajjiż.

Fl-2009, il-produzzjoni kienet tirrappreżenta volum ta' madwar 1 000 ettolitru għal 30 ettaru ta' vinji kkultivati prinċipalment minn negozji tal-familja. L-inbejjed huma nbejjed bojod xotti bla gass b'kulur li jvarja minn isfar ċar għal kulur dehbi.

Huma tpjaċevoli, b'tonalità vivaċi u rinfreskanti. Spiss ikollhom noti ta' minerali, noti ta' fjuri bojod u ta' frott imqadded, b'ċertu bilanċ. It-taħlita tal-klima semimarittima, ta' post li għandu kenn mill-irjieħ tal-Punent, u tal-prossimità għal-Loire, li għandha rwol determinani bħala regolatur tas-sħana, tagħti lil din iż-żona ġeografika kundizzjonijiet klimatiċi eċċellenti għall-kultivazzjoni tal-varjetà ta' dwieli Chasselas B.

It-temperaturi, li mbagħad jitbaxxew matul iċ-ċiklu veġetattiv tad-dielja, jiżguraw sajran regolari tal-għeneb, filwaqt li l-alternanza ta' jiem sħan u ljieli friski matul il-perjodu tas-sajran tal-għeneb tippreserva l-freskezza tal-inbejjed u tiżviluppa l-aromi tagħhom.

Dan ir-reġjun, li għadda minn bidliet profondi matul is-sekli, dejjem ippreserva t-tradizzjonijiet tal-vitikultura tiegħu. Iż-żoni b'potenzjal ta' kwalità għolja, fejn għal dawn l-aħħar sekli id-dwieli kienu ppreferuti minn uċuħ tar-raba' oħra, jibqgħu ddedikati għall-vitikultura.

Dawn id-drawwiet huma riflessi fiż-żona tal-irqajja' tar-raba' demarkata li hija limitata biss għall-irqajja' b'ħamrija baxxa, ħafna drabi fuq ġnub ta' għoljiet weqfin. Dawn iż-żoni jeħtieġu l-aħjar ġestjoni tal-pjanta u tal-potenzjal tal-produzzjoni tagħha, permezz ta' densità għolja ta' tħawwil, ta' tħarriġ tad-dwieli u ta' żbir rigoruż. Din il-ġestjoni turi l-għarfien espert tal-antenati ta' komunità tal-bnedmin marbuta mat-tradizzjonijiet tal-vitikultura u mal-pajsaġġ tagħha, kif jidher mill-eżistenza kontinwa tal-fratellanzi mwaqqfa fis-seklu 17.

Dan l-għarfien espert huwa rifless ukoll fil-ħila tal-vitikultur, miksuba mill-esperjenza ta' diversi ġenerazzjonijiet, li joħroġ l-oriġinalità u r-rikkezza tal-ambjent naturali: inbejjed Pouilly-sur-Loire b'finezza. Il-maturazzjoni tal-inbejjed iżżid il-kumplessità aromatika tagħhom.

L-inbejjed bojod ta' Pouilly-sur-Loire, li kienu diġà ġew skoperti fis-seklu 12 mill-patrijiet ta' Charité-sur-Loire, imbagħad minn Guy COQUILLE, membru tat-Tielet Klassi fis-seklu 16 u li nnota li l-inbejjed tar-reġjun kienu preżenti fuq l-imwejjed tal-kbarat tar-Renju, komplew itejbu r-reputazzjoni tagħhom. Il-kummerċ internazzjonali assoċjat magħhom huwa prova eċċellenti ta' dan.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Deroga relatata mal-produzzjoni fiż-żona ġeografika demarkata

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Iż-żona fil-prossimità immedjata, iddefinita minn deroga għall-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u l-maturazzjoni tal-inbejjed, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin, abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2020:

— Id-département ta' 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;

— Id-département ta' Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou;

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

Qafas ġuridiku:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-informazzjoni fakultattiva kollha hija stampata fuq it-tikketti b'karattri li ma jistgħux ikunu akbar, fl-għoli, fil-wisa' u fil-ħxuna, mid-doppju tad-daqs tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

Id-daqs tal-karattri tad-denominazzjoni ġeografika addizzjonali Val de Loire ma jistax ikun akbar, la fl-għoli u lanqas fil-wisa', minn żewġ terzi tad-daqs tal-karattri li jiffurmaw l-isem tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata.

L-inbejjed bid-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata jistgħu jispeċifikaw fuq it-tikketti tagħhom l-isem ta' unità ġeografika iżgħar, sakemm: — dan ikun imniżżel fir-reġistru katastali; — dan ikun jidher fid-dikjarazzjoni tal-ħsad.

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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