C/2025/212

7.1.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/212)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1])

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Pouilly-sur-Loire”

PDO-FR-A0825-AM03

Datum van mededeling: 8.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Opvoeding

Er wordt toegevoegd dat de opvoeding van de wijnen op fijne wijnmoer ten minste tot 1 januari van het jaar volgend op het oogstjaar loopt.

Het doel van deze bepaling is de kwaliteit van de geproduceerde wijnen (aroma’s, volle body) te waarborgen en te verbeteren. Daarnaast zal de stabiliteit van de wijnen verbeteren omdat ze langer op de wijnmoer hebben gerijpt. Het is de bedoeling te voorkomen dat de wijnen met deze gerenommeerde BOB te vroeg in de handel worden gebracht, aangezien de kwaliteit ervan dan niet zou kunnen worden gegarandeerd.

Met deze bepaling worden tevens praktijken en gewoonten van het wijnbouwgebied vastgelegd.

Dit heeft gevolgen voor de datum van het in de handel brengen voor consumptie en aan de tekst over het verband wordt het volgende toegevoegd: “De opvoeding van de wijnen versterkt de aromatische complexiteit ervan.”

De punten 6, 8 en 9 van het enig document worden gewijzigd.

2. Regels voor het opbinden en hoogte van het opgebonden gebladerte

De gewijzigde regels voor het opbinden en de hoogte van het gebladerte worden door de producenten reeds toegepast. Deze regels zorgen ervoor dat de gezondheid en de kwaliteit van de geproduceerde druiven kunnen worden beheerst.

Punt 5 van het enig document wordt gewijzigd.

3. Opbrengsten

Het enig document is in punt 5 gewijzigd om het in overeenstemming te brengen met het productdossier.

Zo worden de jaarlijkse opbrengst en de maximumopbrengst gespecificeerd.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Pouilly-sur-Loire

2. Type geografische aanduiding

BOB - beschermde oorsprongsbenaming

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, p. 2.

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 – DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

KORTE BESCHRIJVING

Het betreft niet-mousserende witte wijnen met de volgende hoofdkenmerken: - minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte: 9,5 %; - voor partijen die klaar zijn om in bulk te worden verhandeld of die zich in het verpakkingsstadium bevinden: een gehalte aan fermenteerbare suikers (glucose + fructose) van ten hoogste 4 g/l; - het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet meer dan 12 % bedragen; - de totale zuurtegraad is in overeenstemming met de regelgeving van de Unie.

Het gehalte aan vluchtige zuren van partijen wijn die gereed zijn om in bulk te worden verhandeld of zich in het verpakkingsstadium bevinden, is lager dan of gelijk aan 14,5 milli-equivalent per liter.

Het totaalgehalte aan zwaveldioxide van partijen wijn die gereed zijn om in bulk te worden verhandeld of zich in het verpakkingsstadium bevinden, is lager dan of gelijk aan 150 mg per liter.

Het gaat om niet-mousserende, droge witte wijnen met een kleur die varieert van lichtgeel tot goud. Ze zijn licht en verfrissend en hebben een zuivere geur en smaak. Ze hebben vaak minerale tonen, toetsen van witte bloemen en van gedroogde vruchten en vertonen een zekere rondheid.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1.

Specifiek oenologisch procedé

Elke warmtebehandeling van de oogst bij een temperatuur van meer dan 40 °C is verboden als de behandeling wordt gevolgd door een directe scheiding van de vloeibare en vaste fasen. Het gebruik van stukjes hout is verboden. Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet meer dan 12 % bedragen. Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op Europees niveau en in het nationaal wetboek landbouw en zeevisserij.

2. Wijzen van beheer

Teeltmethode

a) Beplantingsdichtheid

De minimale beplantingsdichtheid bedraagt 6 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen bedraagt hoogstens 1,30 meter en de afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij 0,80 tot 1,20 meter.

b) Regels voor het snoeien

De wijnstokken worden gesnoeid vóór het fenologische stadium dat overeenkomt met 2 tot 3 bladeren die zich hebben ontvouwen of fase 9 op de schaal van Eichhorn en Lorenz, volgens de volgende methoden: hetzij volgens de enkele Guyot-methode, met maximaal tien ogen per stok, waarvan maximaal acht ogen op de langgesnoeide legger, en een of twee vruchttakken met maximaal twee ogen; hetzij kort (Royat-snoei), met maximaal 14 ogen per stok, met een of twee gesteltakken en vruchttakken met maximaal twee ogen. De periode voor de vorming van de "cordon" (het snoer) is beperkt tot maximaal vier jaar. Gedurende deze periode is enkele of dubbele Guyot-snoei toegestaan, met maximaal acht ogen op elke langgesnoeide legger. Per jaar mag ten hoogste 20 % van de wijnstokken van een perceel waarop Royat-snoei wordt toegepast, worden verjongd; hetzij kort (gobelet- of palmetsnoei), met maximaal twaalf ogen per stok, met vruchttakken die tot maximaal een of twee ogen worden gesnoeid.

3. Regels voor het opbinden en hoogte van het opgebonden gebladerte

Teeltmethode

— De ranken worden opgebonden vóór het fenologische stadium waarin de vruchten volgroeid zijn, i.e. fase 32 op de schaal van Eichhorn en Lorenz.

— Er worden minstens twee hefdraden en één draagdraad gebruikt bij de wijnstokken die volgens de enkelvoudige Guyot-methode of de Royat-methode worden gesnoeid en twee hefdraden voor wijnstokken met gobelet- of palmetsnoei.

— De hefdraden worden boven het niveau van de trossen opgetrokken.

— De hoogte van het opgebonden gebladerte, gemeten tussen een punt op 0,10 m onder de opbinddraad en de bovengrens van de plant, is minstens 0,6 keer de afstand tussen de rijen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Maximumopbrengsten

75 hectoliter per hectare

2. Opbrengst

65 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie en de bereiding en opvoeding van de wijnen vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten in het departement Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (lijst op basis van de officiële geografische code van 2020).

7. **Wijndruivenras(sen)**

Chasselas B

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

a) Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband Het geografische gebied, dat zich uitstrekt over een twintigtal kilometer langs de rechteroever van de Loire, bevindt zich ten zuidoosten van het Bekken van Parijs. Met het hoogste punt op 270 meter, d.w.z. meer dan 100 meter boven het dal, heeft het geografische gebied een zeer onregelmatig landschap, met diepe, vertakte valleien, die noordoost-zuidwestelijk georiënteerd zijn en uitlopen op de benedenvallei van de Loire.

De wijngaard bestrijkt zeven gemeenten rondom de heuvel van Saint-Andelain, die het hoogste punt van het geografische gebied vormt.

De percelen die zijn afgebakend en geselecteerd voor het oogsten van de druiven, zijn gelegen op uiteenlopende geologische lagen. Daarbij gaat het vooral om: - mergel uit de kimmeridgien-periode (ook "terres blanches" genoemd) in het centrale deel van het geografische gebied, in de gemeenten Pouilly-sur-Loire en Saint-Andelain — dit zijn de meest voorkomende bodems in de wijngaarden; - kalksteen uit het oxfordien, die stenige bodems ("caillottes") oplevert; overwegend in het noordoosten van het geografische gebied; - silex, het min of meer kleiachtige residu dat is ontstaan als gevolg van de hevige erosie tijdens het krijt en voornamelijk aanwezig is op het grondgebied van de gemeente Saint-Andelain; - kiezelhoudende bodems, die in meer of mindere mate kleiachtig zijn en voornamelijk te vinden zijn in het uiterste westen van het geografische gebied, namelijk in de gemeente Tracy-sur-Loire.

Het geografisch gebied heeft een afgezwakt zeeklimaat. De gemiddelde jaarlijkse neerslag bedraagt 600 mm en de Loire speelt een doorslaggevende rol als warmteregelaar door de koude lucht van de steile valleien af te voeren.

b) Beschrijving van de menselijke factoren die bijdragen tot het verband Vanaf de vijfde eeuw zijn er sporen terug te vinden van een ontluikende wijnbouw, meer bepaald de Gallo-Romeinse site "Pauliacum" (domein van Paulus). In 680 laat Vigillus, bisschop van Auxerre, zijn wijndomein in Pouilly na aan de abdij van Notre-Dame-d'Auxerre. Ook de Romeinse weg uit die periode die het geografische gebied doorkruist, getuigt van de eeuwenoude handelsactiviteiten.

Vervolgens komt de wijnbouw tot volle bloei dankzij de kloosterorden, in het bijzonder de benedictijnen van Charité-sur-Loire. Op een van de hellingen die uitrijzen boven de Loire, getuigt een perceel van ongeveer 4 hectare met de naam "Loge aux Moines" (Monniksloge) van deze periode van expansie.

Vanaf de zestiende eeuw worden de wijnen verspreid via boten op de Loire en na de opening in 1642 van het kanaal van Briare, dat de Loire met de Seine verbindt, vinden ze hun weg naar Parijs. Later bereiken de "Pouilly"-wijnen, na onderhandelingen op de handelsbeurs van Rouen, Engeland. Aan het einde van de zeventiende eeuw worden de wijnbouwersgilden van Saint Vincent opgericht.

In de loop van de achttiende eeuw wordt de "Pouilly"-wijn naar Montargis, Fontainebleau, Parijs en Versailles aangevoerd. Het wijngebied, dat op dat moment 2 000 hectare bestrijkt, bestaat dan uit verschillende druivenrassen: melon B, meslier saint-françois B, sauvignon B en chasselas B.

In de tweede helft van de negentiende eeuw valt een groot deel van de wijnproductie stil ten gunste van de productie van tafeldruiven (chasselas B), die per spoor worden vervoerd naar de Parijse markt, die met een tekort kampt. Vervolgens slaat in 1890 de fylloxeracrisis toe.

In 1923 wordt het gebruik van de naam "Pouilly-sur-Loire" voor wijnen van het ras chasselas B vastgelegd in een arrest. De producenten slaan dan de handen in elkaar en richten in 1948 de wijncoöperatie van Pouilly op en later de gilde van "Baillis", die tot doel heeft de "Pouilly"-wijnen meer bekendheid te geven. Sindsdien wordt een groot deel van de productie verkocht in het binnenland en in meer dan 90 landen.

In 2009 bedroeg de productie ongeveer 1 000 hectoliter, voor 30 hectare wijnstokken, die hoofdzakelijk in handen van familiebedrijven zijn. Het gaat om niet-mousserende, droge witte wijnen met een kleur die varieert van lichtgeel tot goud.

Ze zijn licht en verfrissend en hebben een zuivere geur en smaak. Ze hebben vaak minerale tonen, toetsen van witte bloemen en van gedroogde vruchten en vertonen een zekere rondheid. Het gematigde zeeklimaat, de beschutte ligging en de nabijheid van de Loire, die als warmteregelaar fungeert, vormen uitstekende klimatologische omstandigheden voor de teelt van het druivenras chasselas B.

De temperaturen, die aldus worden gematigd tijdens de vegetatiecyclus van de wijnstok, zorgen ervoor dat de druiven regelmatig rijpen. Tegelijkertijd leidt de afwisseling van warme dagen en frisse nachten tijdens de rijpingsperiode van de druiven tot frisse, aromatische wijnen.

In deze streek, die in de loop der eeuwen aanzienlijke veranderingen heeft doorgemaakt, is de wijnbouwtraditie steeds overeind gebleven. De gunstig gelegen plaatsen met een hoog kwaliteitspotentieel, waar de wijnstokken de afgelopen eeuwen de overhand hadden boven andere teelten, worden nog steeds voor de wijnbouw gebruikt.

Die gebruiken zijn verankerd door de afbakening van het perceelgebied, waarbij enkel de vaak steile percelen met ondiepe bodems zijn geselecteerd. De ligging vereist een optimaal beheer van de plant en van het productiepotentieel, hetgeen tot uiting komt in een hoge beplantingsdichtheid, de leidmethoden en een strikte snoei. Dat beheer weerspiegelt de historische knowhow van een menselijke gemeenschap die gehecht is aan haar wijnbouwtradities en -landschap, zoals blijkt uit het voortbestaan van de gilden die vanaf de 17e eeuw zijn ontstaan.

Die knowhow uit zich tevens in het vermogen van de wijnmaker om op basis van de ervaring van verschillende generaties de originaliteit en rijkdom van de natuurlijke omgeving tot uiting te laten komen in een wijn met finesse: de "Pouilly-sur-Loire". De opvoeding van de wijnen versterkt de aromatische complexiteit ervan.

De witte wijnen van "Pouilly-sur-Loire" krijgen reeds in de twaalfde eeuw bekendheid dankzij de monniken van Charité-sur-Loire en later via Guy Coquille, afgevaardigde van de derde stand in de zestiende eeuw, die erop wijst dat de wijnen van de regio gedronken worden door de hooggeplaatsten van het koninkrijk. Sindsdien hebben deze wijnen nog aan bekendheid gewonnen, zoals onder meer blijkt uit de internationale handel.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waar de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2020:

— departement 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;

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

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

Rechtskader:

nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen met betrekking tot de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Alle facultatieve aanduidingen worden op de etiketten aangegeven in lettertekens die maximaal tweemaal zo hoog, breed en dik zijn als de lettertekens van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

De lettertekens van de aanvullende geografische benaming "Val de Loire" mogen niet groter of breder zijn dan twee derde van de lettertekens van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

Op het etiket van de wijnen met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat: - het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster; - die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

Link naar het productdossier

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