Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/212)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão [1].

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Pouilly-sur-Loire»

PDO-FR-A0825-AM03

Data da comunicação: 8.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Estágio**

Acrescenta-se que os vinhos passam por uma fase de estágio sobre borras finas pelo menos até 1 de janeiro do ano seguinte ao da vindima.

Esta disposição visa garantir e aumentar a qualidade dos vinhos produzidos (aromas, densidade na boca). Permite igualmente melhorar a estabilidade dos vinhos através de uma conservação mais prolongada sobre borras. O objetivo é evitar uma comercialização demasiado precoce que não garanta a qualidade dos vinhos desta DOP de renome.

Esta disposição permite igualmente validar práticas e usos nas vinhas.

Esta situação tem impacto na data de comercialização, sendo aditado o seguinte na rubrica «Relação com a origem»: «O envelhecimento dos vinhos aumenta a sua complexidade aromática».

São alterados os pontos 6, 8 e 9 do documento único.

2. **Regras de embardamento e altura foliar**

As regras alteradas de embardamento e altura foliar já estão a ser aplicadas pelos produtores. Proporcionam um controlo sanitário e de qualidade das uvas produzidas.

É alterado o ponto 5 do documento único.

3. **Rendimentos**

É alterado o ponto 5 do documento único a fim de corresponder ao caderno de especificações.

É também especificado o rendimento anual e o rendimento máximo.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Pouilly-sur-Loire

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de Origem Protegida

[1] JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos brancos tranquilos, com as seguintes características principais: título alcoométrico volúmico natural mínimo: 9,5 %; para os lotes prontos a comercializar a granel ou em fase de acondicionamento: teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) inferior ou igual a 4 g/l. Após o enriquecimento, os vinhos não excedem o título alcoométrico volúmico total de 12 %. Os teores de acidez total são os fixados pela regulamentação comunitária.

Os lotes prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor de acidez volátil inferior ou igual a 14,5 miliequivalentes por litro.

Os lotes prontos para comercialização, a granel ou acondicionados, apresentam um teor total de SO_2 inferior ou igual a 150 mg/l.

Os vinhos são brancos secos e tranquilos. A cor pode ir do amarelo-pálido ao dourado. São vinhos cheios, francos e refrescantes. Apresentam frequentemente notas minerais, de flores brancas e frutos secos. São vinhos um tanto redondos.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.) —

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1.

Prática enológica específica

É proibido o tratamento térmico da colheita a uma temperatura superior a 40 °C, se for seguido da separação imediata das partes sólidas e líquidas. É proibida a utilização de aparas de madeira. Os vinhos não devem exceder, após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total de 12 %. Para além das disposições acima descritas, as práticas enológicas devem cumprir todos os requisitos previstos na legislação europeia e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

2. Sistemas de condução

Prática de cultivo

a) Densidade de plantação

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 6 000 pés por hectare. A distância entre as linhas deve ser igual ou inferior a 1,30 m e a distância entre pés da mesma linha pode variar entre 0,80 m e 1,20 m.

b) Regras de poda

As vinhas são podadas antes do estado fenológico correspondente a 2-3 folhas separadas (estado 9 na escala de Eichhorn e Lorenz), de acordo com as seguintes técnicas: poda Guyot simples, com um máximo de 10 olhos francos por pé, incluindo um máximo de oito olhos francos na vara longa, e um ou dois talões com dois olhos francos, no máximo; poda curta (cordão de Royat) com um máximo de 14 olhos francos por pé, um sistema de sustentação simples ou duplo com um máximo de dois olhos francos por talão. O período de formação do cordão está limitado a quatro anos, no máximo. Durante este período, é permitida a poda Guyot, simples ou dupla, com um máximo de oito olhos francos por vara. O rejuvenescimento de uma parcela de vinha cultivada em cordão Royat não pode exceder 20 % dos pés existentes por ano. Poda curta (taça ou palmeta) com um máximo de 12 olhos francos por pé, incluindo talões com um ou dois olhos francos, no máximo.

3. Regras de embardamento e altura foliar

Prática de cultivo

— O embardamento deve ser realizado antes da fase fenológica correspondente ao cacho fechado (estádio 32 nas escalas de Eichhorn e Lorenz).

— Comporta, pelo menos, dois arames de elevação e um arame de sustentação para as vinhas podadas em Guyot simples ou em cordão de Royat, ou dois arames de elevação para as vinhas podadas em taça ou palmeta.

— Os arames de elevação devem ser colocados acima do nível dos cachos.

— A altura foliar embardada deve ser, pelo menos, igual a 0,6 vezes o espaçamento entre as linhas, sendo medida entre um ponto situado 0,10 m abaixo do arame de fixação e a altura da vegetação.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Rendimentos máximos

75 hectolitros por hectare

2. Rendimento

65 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos são efetuados no território dos seguintes municípios do departamento de Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint--Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (lista estabelecida com base no *Code officiel géographique* de 2020).

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Chasselas B

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

a) Descrição dos fatores naturais que contribuem para a relação. A área geográfica estende-se por cerca de 20 quilómetros ao longo da margem direita do Loire, bordejando o sudeste da bacia parisiense. Culmina a 270 metros de altitude, ou seja, 100 metros acima do vale. É uma paisagem de contrastes marcados, com vales profundos orientados a nordeste/sudoeste, que abrem sobre o vale inferior do Loire.

As vinhas distribuem-se por sete municípios em redor de Saint-Andelain, o ponto mais alto da área geográfica.

Assentam sobre áreas geológicas diferentes; as parcelas delimitadas e selecionadas para vindima refletem esta diversidade. Privilegiam-se: as margas do Kimmeridgiano, ou «terras brancas», que se encontram na parte central da área geográfica, nos municípios de Pouilly-sur-Loire e Saint-Andelain, sendo os solos vitícolas mais representados; os calcários do Oxfordiano, que deram origem a solos muito pedregosos, localmente conhecidos por «caillottes», muito presentes no nordeste da área geográfica; as formações siliciosas, mais ou menos argilosas resultantes das erosões do Cretácico, presentes sobretudo no território do município de Saint-Andelain; os solos siliciosos, mais ou menos argilosos, presentes sobretudo no extremo ocidental da área geográfica do município de Tracy-sur-Loire.

A área geográfica beneficia de um clima suboceânico. A precipitação média anual é de 600 mm; o Loire desempenha um papel termorregulador fundamental, drenando o ar frio dos vales perpendiculares.

b) Descrição dos fatores humanos que contribuem para a relação. Uma propriedade fundiária galo-romana, o «Pauliacum» («herdade de Paulus») é prova da existência da viticultura já no século V. Em 680, o bispo Vigílio legou em testamento à abadia de Notre-Dame-d'Auxerre a propriedade fundiária de Pouilly e as suas vinhas. A via romana que atravessa a área geográfica, vestígio e testemunho da época, atesta igualmente uma atividade comercial muito antiga.

A viticultura desenvolveu-se extraordinariamente graças às congregações monásticas, em especial aos monges beneditinos de La Charité-sur-Loire. Numa das encostas do Loire, uma das parcelas, com cerca de 4 hectares, denominada «Loge aux Moines», comprova este período de expansão.

Desde o século XVI, o Loire e os barcos que cruzam as suas águas facilitam a difusão dos vinhos; a abertura, em 1642, do Canal de Briare, que liga o Loire ao Sena, orientou o comércio para Paris. Os vinhos «Pouilly» chegam então a Inglaterra, depois serem negociados no mercado de Rouen. No final do século XVII, foram criadas as confrarias de viticultores de Saint-Vincent.

Ao longo do século XVIII, o vinho «Pouilly» é expedido para Montargis, Fontainebleau, Paris e Versalhes. Nas vinhas, que cobriam 2 000 hectares, plantavam-se diferentes castas de uva: *melon* B, *meslier-saint-françois* B, *sauvignon* B, *chasselas* B.

A segunda metade do século XIX foi marcada pela interrupção de grande parte da produção de vinho para a produção de uvas de mesa (*chasselas* B) destinadas, por caminho de ferro, ao mercado de Paris mal abastecido, até à crise filoxérica de 1890.

Em 1923, um acórdão reconheceu o uso da denominação «Pouilly-sur-Loire» para os vinhos da casta *chasselas* B. Em 1948, os produtores organizaram-se e criaram a cave cooperativa de Pouilly e, em seguida, a confraria de «Baillis», que tinha por objetivo dar a conhecer os vinhos «Pouilly». Desde então, grande parte da produção é comercializada no território nacional e exportada para mais de 90 países.

Em 2009, a produção atingiu cerca de 1 000 hectolitros por 30 hectares de vinha, explorados, sobretudo, por empresas familiares. Os vinhos são brancos secos e tranquilos. Na cor, vão do amarelo-pálido ao dourado.

São vinhos cheios, francos e refrescantes. Apresentam frequentemente notas minerais, de flores brancas e frutos secos. São vinhos um tanto redondos. A conjunção do clima suboceânico, da situação resguardada dos ventos ocidentais e a proximidade do Loire, que desempenha um papel termorreregulador importante, confere a esta área geográfica condições climáticas excelentes para o cultivo da variedade *chasselas* B.

As temperaturas, atenuadas durante o ciclo vegetativo da vinha, asseguram a maturação regular das uvas; a alternância de dias quentes e noites frescas durante todo o período de maturação das uvas preserva a frescura e desenvolve os aromas dos vinhos.

A região, profundamente alterada ao longo dos séculos, manteve sempre as suas tradições vitícolas. As zonas com elevado potencial qualitativo, em que a vinha predominou em grande medida sobre outras culturas ao longo dos últimos séculos, continuam a ser destinadas à viticultura.

As práticas descritas estão consagradas na área parcelar delimitada, restringida às parcelas com solos pouco profundos, muitas vezes em declive acentuado. Estas condições exigem uma gestão otimizada das plantas e do seu potencial de produção, isto é, uma densidade de plantação elevada, uma condução e poda criteriosas. Esta gestão ilustra o saber ancestral de uma comunidade ligada às suas tradições e paisagem vitícola, como demonstra a presença das confrarias criadas a partir do século XVII.

Estas competências exprimem-se igualmente na capacidade do produtor – adquirida ao longo de gerações – de revelar a originalidade e a riqueza do meio natural: Os vinhos «Pouilly-sur-Loire» em toda a sua *finesse*. O envelhecimento dos vinhos aumenta a sua complexidade aromática.

A reputação dos vinhos brancos «Pouilly-sur-Loire» não parou de aumentar. Eram já referidos no século XII pelos monges de La Charité-sur-Loire. No século XVI, Guy Coquille, deputado do «terceiro estado», fazia notar que os vinhos da região estavam presentes nas mesas dos grandes senhores do Reino. O comércio internacional destes vinhos é o melhor exemplo disso.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata para a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos, definida por derrogação, é constituída pelo território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2020:

— Departamento de 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;

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

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

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Todas as indicações facultativas são inscritas nos rótulos em carateres de dimensões iguais ou inferiores – tanto em largura como em altura e espessura – ao dobro dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

As dimensões dos carateres da denominação geográfica complementar «Val de Loire» não podem exceder, em altura e largura, dois terços da dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem controlada.

Pode figurar no rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que: - se trate de um lugar registado no cadastro; - conste da declaração de colheita.

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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