C/2025/212

7.1.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/212)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Pouilly-sur-Loire”

PDO-FR-A0825-AM03

Data comunicării: 8.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Elevajul**

S-a adăugat precizarea că vinurile sunt supuse elevajului pe drojdii fine cel puțin până la data de 1 ianuarie a anului următor anului de recoltă.

Această dispoziție are menirea de a garanta și a îmbunătăți calitatea vinurilor produse (arome, densitate pe palat). De altfel, această modificare permite îmbunătățirea stabilității vinurilor, printr-o păstrare mai îndelungată pe drojdii. Scopul este evitarea unei comercializării prea timpurii, care nu ar garanta calitatea vinurilor acestei DOP renumite.

De asemenea, această dispoziție permite consacrarea practicilor și obiceiurilor urmate în cadrul plantației de viță-de-vie.

Această modificare influențează data la care începe comercializarea și a fost adăugată în legătura cu originea: „Elevajul vinurilor sporește complexitatea aromatică a acestora.”.

Au fost modificate punctele 6, 8 și 9 din documentul unic.

2. **Norme privind palisarea și înălțimea frunzișului**

Normele referitoare la palisare și la înălțimea frunzișului sunt deja puse în aplicare de către producători. Aceste norme garantează că strugurii produși fac obiectul unor controale privind sănătatea și calitatea.

A fost modificat punctul 5 din documentul unic.

3. **Randamente**

Punctul 5 din documentul unic a fost modificat în scopul alinierii la caietul de sarcini.

Au fost precizate randamentul anual și randamentul maxim.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Pouilly-sur-Loire

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

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

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

SCURTĂ DESCRIERE TEXTUALĂ

Aceste vinuri sunt vinuri albe liniștite, cu următoarele caracteristici principale: - tărie alcoolică naturală minimă în volume: 9,5 % - pentru loturile care sunt gata de comercializare în vrac sau care se află în etapa de ambalare: un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) de cel mult 4 g/l; - după îmbogățire, tăria alcoolică totală în volume a vinurilor nu depășește 12 %; - nivelurile de aciditate totală sunt cele stabilite în legislația comunitară.

Loturile care sunt gata de comercializare în vrac sau care se află în etapa de ambalare prezintă un conținut de aciditate volatilă de cel mult 14,5 miliechivalenți per litru.

Loturile care sunt gata de comercializare în vrac sau care se află în etapa de ambalare prezintă un conținut total de SO2 de cel mult 150 mg per litru.

Vinurile sunt vinuri albe seci, liniștite, cu o culoare care variază de la galben pal la auriu. Ele sunt lejere, răcoritoare și au un gust puternic. Aceste vinuri au adesea note minerale, note de flori albe și de fructe uscate, precum și o anumită rotunjime.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1.

Practică oenologică specifică

Orice tratament termic al recoltei la o temperatură de peste 40 °C este interzis, dacă este urmat de o separare imediată a fazelor lichide și solide. Este interzisă utilizarea de bucăți de lemn. După îmbogățire, tăria alcoolică totală în volume a vinurilor nu depășește 12 %. În afara dispozițiilor sus-menționate, vinurile trebuie să respecte, în ceea ce privește practicile oenologice, obligațiile existente la nivelul UE și în Codul rural și al pescuitului maritim.

2. Forme de conducere

Practică de cultivare

a) Densitatea de plantare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 6 000 de plante per hectar. Distanța dintre rândurile acestei plantații de viță-de-vie este de maximum 1,30 metri, iar distanța dintre butucii de pe același rând este cuprinsă între 0,80 metri și 1,20 metri.

b) Reguli privind tăierea

Vița-de-vie este tăiată înainte de stadiul fenologic care corespunde unui număr de 2-3 frunze desfăcute sau stadiul 9 pe scara Eichhorn și Lorenz, utilizând următoarele tehnici: - fie sistemul Guyot simplu, cu un număr maxim de 10 ochi per butuc, dintre care cel mult 8 ochi pe coarda de rod și unul sau două cepuri cu cel mult 2 ochi; - fie tăierea scurtă („cordon de Royat") cu maximum 14 ochi per butuc, o șarpantă simplă sau dublă cu cepuri care au maximum 2 ochi. Perioada de formare în „cordon" este limitată la cel mult 4 ani. În această perioadă, se autorizează tăierea Guyot simplă sau dublă, cu maximum 8 ochi pe fiecare coardă de rod. Pe o parcelă viticolă cultivată în „cordon de Royat", întinerirea nu poate depăși 20 % din butucii existenți pe an. - fie tăierea scurtă („gobelet" sau evantai), cu un număr maxim de 12 ochi per butuc, cu cepuri tăiate la cel mult 1 sau 2 ochi.

3. Norme privind palisarea și înălțimea frunzișului

Practică de cultivare

— Palisarea se realizează înainte de stadiul fenologic care corespunde compactării ciorchinelui sau stadiul 32 pe scara Eichhorn și Lorenz.

— Are cel puțin două fire elevatoare și un fir portant în cazul viței-de-vie tăiate prin metoda Guyot simplă sau prin metoda „cordon de Royat" sau două fire elevatoare în cazul viței-de-vie tăiate prin metoda „gobelet" sau în evantai.

— Firele elevatoare trebuie ridicate deasupra nivelului ciorchinilor.

— Înălțimea frunzișului ridicat pe spalier este cel puțin egală cu de 0,6 ori distanța dintre rânduri, înălțimea frunzișului ridicat pe spalier fiind măsurată între un punct situat la 0,10 m sub firul pe care se înfășoară coarda de rod și înălțimea vegetației.

5.2. *Randamente maxime*

1. Randamentul maxim

75 de hectolitri per hectar

2. Randamentul

65 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea și elaborarea vinurilor sunt realizate pe teritoriul următoarelor comune din departamentul Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (listă întocmită pe baza Codului geografic oficial din 2020).

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Chasselas B

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

a) - Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură. Arealul geografic se întinde pe o distanță de aproximativ 20 de kilometri de-a lungul malului drept al Loarei și se învecinează cu partea de sud-est a bazinului parizian. Având o altitudine maximă de 270 de metri, adică peste 100 de metri deasupra văii, arealul oferă un peisaj foarte contrastant, cu văi adânci, paralele, cu orientări generale nord-est/sud-vest, care se deschid spre valea inferioară a Loarei.

Plantațiile viticole sunt grupate în 7 comune din jurul colinei Saint-Andelain, punctul culminant al arealului geografic.

Plantațiile acoperă o varietate de formațiuni geologice, iar parcelele delimitate și selectate pentru recoltarea strugurilor reflectă această diversitate. Se acordă prioritate, în special: - marnelor kimerigiene, denumite și „pământ alb”, care se întâlnesc în partea centrală a arealului geografic, în comunele Pouilly-sur-Loire și Saint-Andelain: acestea sunt solurile viticole cel mai bine reprezentate; - calcarului din Oxfordian, care a dat soluri foarte pietroase, cunoscute pe plan local sub denumirea de „caillottes”: acestea predomină în nord-estul arealului geografic; - silexurilor, formate din reziduuri mai mult sau mai puțin argiloase rezultate din faza puternic erozivă a Cretacicului, care sunt prezente în principal pe teritoriul comunei Saint-Andelain; - solurilor silicioase, mai mult sau mai puțin argiloase, prezente în principal la capătul vestic al arealului geografic, pe teritoriul comunei Tracy-sur-Loire.

Clima arealului geografic este de tip „oceanic modificat”. Precipitațiile medii anuale sunt de 600 mm, iar Loara joacă un rol principal în calitate de regulator termic, prin drenarea aerului rece din văile perpendiculare.

b) Descrierea factorilor umani care contribuie la legătură. Există dovezi potrivit cărora viticultura a luat naștere în secolul al V-lea, datorită existenței domeniului galo-roman „Pauliacum” (domeniul lui Paulus). În anul 680, episcopul Vigile lăsa moștenire prin testament abației Notre-Dame-d'Auxerre domeniul său Pouilly, precum și plantația lui viticolă. Drumul roman care traversează arealul geografic, vestigiu și mărturie a acelei epoci, reflectă, de asemenea, o activitate comercială foarte veche.

În acea perioadă, plantațiile viticole se aflau în plină expansiune, datorită congregațiilor monastice, în special datorită călugărilor benedictini din Charité-sur-Loire. Pe unul dintre versanții Loarei, o parcelă de aproximativ 4 hectare denumită „Loge aux Moines” atestă existența acestei perioade de expansiune.

Începând cu secolul al XVI-lea, Loara și ambarcațiunile care circulă pe acest fluviu facilitează distribuția vinurilor; deschiderea canalului Briare în 1642, care lega Loara de Sena, a direcționat comerțul către Paris. Vinurile „Pouilly” ajung apoi în Anglia, după ce au fost negociate în cadrul târgului Foires de Rouen. La sfârșitul secolului al XVII-lea au fost create asociații ale viticultorilor-vinificatori aflate sub patronajului Sfântului Vincențiu („confréries vigneronnes de Saint-Vincent”).

De-a lungul secolului al XVIII-lea, vinul „Pouilly” a fost trimis la Montargis, Fontainebleau, Paris și Versailles. Plantațiile viticole, care acopereau 2 000 de hectare, aveau diferite soiuri de struguri: Melon B, Meslier Saint-François B, Sauvignon B, Chasselas B.

A doua jumătate a secolului al XIX-lea a fost marcată de întreruperea unei părți importante a producției de vin în favoarea producției de struguri de masă (Chasselas B) destinați a fi trimiși, pe calea ferată, pieței din Paris insuficient aprovizionate, până la criza filoxerei din 1890.

În 1923, o hotărâre a consacrat utilizarea denumirii „Pouilly-sur-Loire” pentru vinurile obținute din soiul Chasselas B. Ulterior, producătorii s-au organizat și au creat, în 1948, crama cooperativă Pouilly și apoi asociația „Baillis” („confrérie des Baillis”), al cărei scop a fost promovarea vinurilor „Pouilly”. De atunci, o mare parte a producției a fost comercializată pe piața internă și exportată în peste 90 de țări.

În 2009, producția s-a ridicat la aproximativ 1 000 de hectolitri pentru 30 de hectare de viță-de-vie exploatate în principal de întreprinderi familiale. Vinurile sunt vinuri albe seci, liniștite, cu o culoare care variază de la galben pal la auriu.

Ele sunt lejere, răcoritoare și au un gust puternic. Aceste vinuri au adesea note minerale, note de flori albe și de fructe uscate, precum și o anumită rotunjime. Combinația dintre clima oceanică modificată, amplasarea la adăpost de vânturile din vest și apropierea de Loara, care joacă un rol decisiv în calitate de regulator termic, conferă acestui areal geografic condiții climatice excelente pentru cultivarea soiului Chasselas B.

Temperaturile, atenuate astfel în timpul ciclului de vegetație al viței-de-vie, asigură coacerea uniformă a strugurilor, în timp ce alternarea zilelor calde și a nopților răcoroase pe parcursul întregii perioade de coacere a strugurilor păstrează prospețimea și dezvoltă aromele vinurilor.

Această regiune, care a suferit schimbări profunde de-a lungul secolelor, și-a păstrat întotdeauna tradițiile viticole. Zonele cu un potențial calitativ ridicat, în care vița-de-vie a fost cultura dominantă în ultimele secole, sunt încă dedicate viticulturii.

Aceste cutume se reflectă în arealul parcelat delimitat, care se limitează la parcelele cu soluri puțin adânci, situate adesea pe o pantă abruptă. Această amplasare necesită o gestionare optimă a plantelor și a potențialului lor de producție, care se reflectă în densitatea mare de plantare, în conducerea viței-de-vie și în regulile stricte privind tăierea. Această gestionare ilustrează priceperea ancestrală a unei comunități umane care își respectă peisajul și tradițiile viticole, după cum o demonstrează existența continuă a asociațiilor de viticultori-vinificatori create începând cu secolul al XVII-lea.

Această pricepere se reflectă, de asemenea, în capacitatea producătorilor, dobândită din experiența mai multor generații, de a evidenția originalitatea și bogăția mediului natural: vinurile „Pouilly-sur-Loire" sunt foarte fine. Elevajul vinurilor sporește complexitatea aromatică a acestora.

Vinurile albe „Pouilly-sur-Loire", menționate deja în secolul al XII-lea de călugării de la Charité-sur-Loire și apoi de Guy Coquille, deputat reprezentant al burgheziei în secolul al XVI-lea, care a remarcat că vinurile din regiune se regăseau pe mesele persoanelor importante din regat, au continuat să își sporească reputația. Comerțul internațional asociat acestor vinuri reprezintă o excelentă ilustrare a acestui fapt.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificarea, elaborarea și elevajul vinurilor, este constituită din teritoriul următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din anul 2020:

— Departamentul 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;

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

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

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Toate mențiunile facultative se înscriu, pe etichete, cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc nici în înălțime, nici în lățime sau grosime dublul dimensiunii caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

Dimensiunile caracterelor utilizate pentru denumirea geografică complementară „Val de Loire" nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, două treimi din dimensiunile caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine controlată poate figura denumirea unei unități geografice mai mici, cu condiția: - să fie vorba despre un loc înscris în cadastru; - ca acest loc să figureze în declarația de recoltă.

Link către caietul de sarcini al produsului

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