C/2025/212
7.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/212)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Pouilly-sur-Loire”

PDO-FR-A0825-AM03

Datum för meddelandet: 8 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Lagring**

Det har lagts till att vinerna ska lagras på lätt bottensats minst fram till den 1 januari året efter skördeåret.

Syftet med denna bestämmelse är att säkerställa och höja kvaliteten på de viner som framställs (aromer och fyllig munkänsla). Längre lagring på bottensatsen gör det också möjligt att förbättra vinernas stabilitet. Syftet är att undvika att vinerna saluförs för tidigt, vilket skulle kunna undergräva kvaliteten på viner med denna kända skyddade ursprungsbeteckning.

Denna bestämmelse gör det också möjligt att formalisera seder och bruk vid vinodling.

Den påverkar också det datum då vinerna får släppas ut på marknaden och har lagts till i avsnittet om samband med ursprungsorten: ”Lagringen av vinerna ökar deras aromatiska komplexitet.”

Punkterna 6.8 och 9 i det sammanfattande dokumentet ändras.

2. **Bestämmelser om uppbindning och bladverkets höjd**

De ändrade reglerna om uppbindning och bladverkets höjd har redan genomförts av producenterna. De säkerställer kontroll av druvornas hälsa och kvalitet.

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet ändras.

3. **Avkastning**

Punkt 5 i det sammanfattande dokumentet ändras till att motsvara produktspecifikationen.

Den årliga avkastningen och gränsen för skördeuttag har specificerats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Pouilly-sur-Loire

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna är stilla vita viner och har följande egenskaper: Lägsta naturliga alkoholhalt uttryckt i volymprocent är 9,5 – för de partier som är klara att släppas ut på marknaden otappade eller som befinner sig i förpackningsskedet är halten jäsbart socker (glukos och fruktos) högst 4 gram per liter. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12 volymprocent. Den totala syrahalten följer de regler som fastställts i EU-lagstiftningen.

Partier som är klara att släppas ut på marknaden otappade eller som befinner sig i förpackningsskedet har en halt av flyktiga syror på högst 14,5 milliekvivalenter per liter.

Partier som är klara att släppas ut på marknaden otappade eller som befinner sig i förpackningsskedet har en total SO_2-halt på högst 150 mg per liter.

Vinerna är stilla och torra vita viner med färgnyanser från ljust gul till gyllene. De är livliga, kraftfulla och uppfriskande. Vinerna har ofta inslag av mineraler, vita blommor och torkad frukt, med en viss fyllighet.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1.

Särskild oenologisk metod

All värmebehandling av skörden med en temperatur över 40 °C är förbjuden om den åtföljs av en omedelbar separation av den flytande och fasta delen. All användning av ekspån är förbjuden. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 12 volymprocent. Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i EU:s lagstiftning och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

2. Skötselformer

Odlingsmetod

a) Planteringstäthet

Planteringstätheten ska vara minst 6 000 stockar per hektar. Radavståndet ska vara minst 1,30 meter och avståndet mellan stockarna i samma rad mellan 0,80 och 1,20 meter.

b) Beskärningsbestämmelser

Vinstockarna beskärs före det fenologiska stadiet motsvarande två eller tre utslagna blad eller stadium 9 på Eichhorns och Lorentz skala, med följande metoder: enkel guyotbeskärning, med högst tio skott per stock, varav högst åtta skott på den långa grenen, där en eller två beskurna grenar får ha högst två skott var, eller kortskottsbeskärning (cordon de royat), med högst 14 skott per stock samt en enkel eller dubbel stomme med högst två skott per gren. Etableringsperioden är högst fyra år för beskärning av typen cordon de royat. Under denna period tillåts enkel eller dubbel guyotbeskärning med högst åtta skott på varje lång gren. Föryngring av ett vingårdsskifte som beskärs med cordon de royat-metoden får inte överstiga 20 % av de befintliga stockarna per år. – Eller med kortskottsbeskärning (gobelet eller solfjädersform) med högst tolv skott per stock, där de beskurna grenarna får ha högst ett eller två skott per gren.

3. Bestämmelser om uppbindning och bladverkets höjd

Odlingsmetod

— Uppbindningen av vinstockarna görs före det fenologiska stadiet motsvarande när druvorna är så stora att de rör vid varandra eller stadium 32 på Eichhorns och Lorentz skala.

— Den består av minst två trådar för lyftning och en stödtråd för vinstockar som beskärs med enkel guyot eller cordon de royat, eller två trådar för lyftning för vinstockar som beskärs enligt gobeletmetoden eller i solfjädersform.

— Lyfttrådarna lyfts över druvklasarna.

— Det uppbundna bladverkets höjd ska minst vara lika med 0,6 gånger radavståndet. Höjden mäts från en punkt 0,10 meter under uppbindningstråden upp till växthöjden.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Gräns för skördeuttag

75 hektoliter per hektar

2. Producerad mängd biomassa

65 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Skörden av druvor, vinframställning och vinberedning sker i följande kommuner inom departementet Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain och Tracy-sur-Loire (förteckningen har utarbetats på grundval av den officiella geografiska kodexen för 2020).

7. **Druvsorter**

Chasselas B

8. **Beskrivning av samband**

a) Beskrivning av de naturliga faktorer som bidrar till sambandet. Det geografiska området sträcker sig omkring 20 kilometer längs floden Loires högra strand och gränsar till den sydöstra delen av Parisbäckenet. Den högsta toppen är 270 meter, dvs. mer än 100 meter över dalen. Landskapet är mycket varierat med djupa parallella sänkor som löper i nordöstlig/sydöstlig riktning och öppnar sig i den nedre Loiredalen.

Vinodlingarna ligger i sju kommuner kring Saint-Andelain-åsen, som är den högsta toppen i det geografiska området.

Området består av en rad olika geologiska formationer, och de avgränsade skiften som valts ut för druvskörd avspeglar denna mångfald. Följande prioriteras särskilt: – Kimmeridgemärgel eller ”vit jord” som dominerar i den centrala delen av det geografiska området i kommunerna Pouilly-sur-Loire och Saint-Andelain. Denna jordmån är vanligast för vinodling. – Kalksten från Oxfordium-stadiet, som har gett mycket stenig jordmån och lokalt kallas *caillottes*, förekommer i den nordöstra delen av det geografiska området. – Jordmån som är rik på flinta och är mer eller mindre lerhaltig (*silex*) bildades under den starkt eroderande fasen under kritperioden och förekommer främst inom kommunen Saint-Andelain. – Mer eller mindre lerhaltig silikatjord förekommer främst i den västra utkanten av det geografiska området, i kommunen Tracy-sur-Loire.

Det geografiska området har en mildare variant av kustklimat. Den genomsnittliga nederbörden är 600 mm per år, och Loire spelar en viktig roll för att reglera hettan genom att filtrera den kalla luften från de lodräta dalarna.

b) Beskrivning av de mänskliga faktorerna bakom sambandet. Vinodling kan spåras tillbaka till 400-talet, då det fanns ett galloromanskt storgods vid namn ”Pauliacum”. År 680 överlämnade biskopen Vigilius sitt storgods i Pouilly och dess vinodlingar till abbotsklostret Notre-Dame-d’Auxerre. Den romerska väg som fanns vid den tiden korsar det geografiska området, vilket är ett bevis på områdets långa historia av kommersiell verksamhet.

På den tiden ökade vinodlingarna stort tack vare munkordnar, särskilt de benediktinska munkarna i Charité-sur-Loire. På en av sluttningarna som höjer sig över Loire vittnar en jordlott på fyra hektar vid namn ”Loge aux Moines” om denna expansionsperiod.

Från 1500-talet och framåt underlättades distributionen av vin genom transport via fartyg på Loire. Efter det att Briare-kanalen som sammanbinder Loire och Seine öppnades 1642, riktades en stor del av handeln mot Paris. ”Pouilly”-viner började sedan komma till London, efter att ha handlats med vid Foires de Rouen. I slutet av 1600-talet grundades vinodlarsammanslutningar i Saint Vincent (*confréries vigneronnes*).

Under 1700-talet transporterades ”Pouilly”-vin till Montargis, Fontainebleau, Paris och Versailles. I vinodlingarna, som omfattade 2 000 hektar, odlades flera druvsorter: melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B och chasselas B.

Andra halvan av 1800-talet präglades av en omfattande övergång från vinframställning till produktion av bordsdruvor (chasselas B). Druvorna transporterades via järnväg till marknaden i Paris som hade brist på bordsdruvor, fram till vinluskrisen 1890.

År 1923 utfärdades en dom som erkände namnet ”Pouilly-sur-Loire” för viner som framställs av druvsorten chasselas B. Efter detta organiserade sig producenterna och inrättade vinkooperativet Pouilly 1948, följt av Confrérie des ”Baillis”, som syftade till att öka medvetenheten om ”Pouilly”-viner. Sedan dess har en stor del av produktionen saluförts inom landet och exporterats till fler än 90 länder.

Under 2009 uppgick produktionen till omkring 1 000 hektoliter från vinodlingar på totalt 30 hektar, som främst drivs av familjeföretag. Vinerna är stilla och torra vita viner med färgnyanser från ljust gul till gyllene.

De är livliga, kraftfulla och uppfriskande. Vinerna har ofta inslag av mineraler, vita blommor och torkad frukt, med en viss fyllighet. Kombinationen av den mildare varianten av kustklimat i området, som skyddas från västliga vindar och närheten till Loire, som reglerar temperaturen, innebär att detta geografiska område har utmärkta klimatförhållanden för odling av druvsorten chasselas B.

De milda temperaturerna under vinstockarnas växtperiod säkerställer att druvorna mognar jämnt, medan växlingen mellan varma dagar och kyliga nätter under druvornas mognadstid bidrar till att utveckla vinernas aromer och bevarar deras friskhet.

Regionen, som har genomgått stora förändringar genom århundradena, har alltid bevarat sina vinodlingstraditioner. Områden med hög kvalitetspotential, där vinstockar under århundraden har föredragits framför andra grödor, används fortfarande för vinodling.

Dessa sedvänjor avspeglas i det avgränsade skiftesområdet, som består av skiften med tunn jordmån, ofta på branta sluttningar. Dessa förhållanden gör att vinstockarna och produktionskapaciteten kan hanteras på bästa möjliga sätt, genom hög planteringstäthet, uppbindning och strikt beskärning. Dessa metoder åskådliggör tidigare generationers kunnande hos människor som är engagerade i sina vinodlingstraditioner och i landskapet. Ett bevis på detta är att de vinodlarsammanslutningar som grundades på 1600-talet fortfarande finns kvar.

Kunnandet tar sig även uttryck i vinodlarnas förmåga, som byggts upp under generationer, att framhäva naturmiljöns originalitet och mångfald. ”Pouilly-sur-Loire” är viner med finess. Lagringen av vinerna ökar deras aromatiska komplexitet.

De vita vinerna ”Pouilly-sur-Loire” nämndes först av munkarna i Charité-sur-Loire på 1100-talet, och därefter av Guy Coquille, som tillhörde det tredje ståndet på 1500-talet, och som noterade att regionens viner dracks av de mest framstående och fromma i riket, vilket ytterligare förbättrade vinernas anseende. Den internationella handeln med dessa viner är ett utmärkt exempel på detta.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området.

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet, som fastställts genom undantag för vinframställning, vinberedning och lagring av vin, omfattar följande kommuner på grundval av 2020 års officiella geografiska kodex:

— Departementet Cher: Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Jalognes, Menetou-Râtel, Ménétreol-sous-Sancerre, Montigny, Neuvy-Deux-Clochers, Saint-Satur, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny och Vinon.

— Departementet Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire och Thou.

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

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

De bokstäver som används för frivilliga uppgifter på etiketterna får varken på höjden eller på bredden vara mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

De bokstäver som används för den kompletterande geografiska beteckningen ”Val de Loire” får varken på höjden eller på bredden vara större än två tredjedelar av de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange en mindre geografisk enhet, förutsatt att platsens namn är registrerat i fastighetsregistret och anges i skördedeklarationen.

Länk till produktspecifikationen

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