



C/2025/212

7.1.2025

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2025/212)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Pouilly-sur-Loire”**

**PDO-FR-A0825-AM03**

**Data przekazania informacji: 8.10.2024**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Dojrzewanie**

Dodano, że wina dojrzewają na delikatnym osadzie co najmniej do 1 stycznia roku następującego po roku zbiorów.

Celem tego przepisu jest zagwarantowanie jakości produkowanych win (aromaty, gęstość w ustach) i jej poprawienie. Umożliwia to również poprawę stabilności win dzięki dłuższej konserwacji na osadzie drożdżowym. Celem jest uniknięcie zbyt wczesnego wprowadzania do obrotu, co nie gwarantowałoby jakości win objętych tą renomowaną ChNP.

Przepis ten umożliwia również zarejestrowanie praktyk i praktyk w winnicach.

Ma to wpływ na datę wprowadzenia do obrotu dla konsumenta i zostaje dodane do związku z obszarem pochodzenia: „Dojrzewanie win białych zwiększa ich złożoność aromatyczną”.

Zmieniono pkt 6.8 i 9 jednolitego dokumentu.

**2. Zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia**

Producenci stosują już zmienione zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia. Zasady te zapewniają kontrolę sanitarną i jakościową produkowanych winogron.

Zmienia się pkt 5 jednolitego dokumentu.

**3. Wydajność**

Jednolity dokument został zmieniony w pkt 5, tak aby odpowiadał specyfikacji.

Określono zatem wydajność roczną i docelową.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Pouilly-sur-Loire

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

### 3. Kategorie produktów sektora wina

#### 1. Wino

#### 3.1. Kod Nomenklatury scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją nr 2009

### 4. Opis wina lub win

#### ZWIĘZŁY OPIS

Są to wina białe niemusujące, posiadające poniższe analityczne główne cechy charakterystyczne. – minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 9,5 % – w przypadku partii gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania: zawartość cukrów fermentujących (glukoza + fruktoza) nie przekracza 4 g/l. – całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12 %. – kwasowość ogólna jest zgodna z wartościami określonymi w przepisach wspólnotowych.

Kwasowość lotna w partiach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania nie przekracza 14,5 miliekwiwaleńtów na litr.

Całkowita zawartość SO<sub>2</sub> w partiach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania nie przekracza 150 mg na litr.

Są to białe wina wytrawne, niemusujące, o kolorze, który może przechodzić od bladożółtego do złotego. Są one przyjemne, zdecydowane w smaku i odświeżające. Charakteryzują się często nutami mineralnymi, przypominającymi białe kwiaty, suszone owoce, posiadają pewną krągłość.

#### Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –

— Minimalna kwasowość ogólna: —

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńtach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

### 5. Praktyki winiarskie

#### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

##### 1.

#### Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej zebranych winogron w temperaturze powyżej 40 °C, bezpośrednio po której następuje oddzielenie fazy ciekłej i stałej. Zabrania się stosowania zrębków drewna. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12 %. Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

##### 2. Sposoby prowadzenia winorośli

#### Praktyka uprawy

##### a) Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość obsady w winnicy wynosi 6 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie przekracza 1,30 m, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi od 0,80 m do 1,20 m.

b) Zasady cięcia

Winorośl jest przycinana przez etapem fenologicznym, w którym doszło do rozwinięcia się od 2 do 3 liści, lub po osiągnięciu przez roślinę etapu 9 w skali Eichhorna i Lorenza, następującymi technikami: – albo w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łożę, w tym maksymalnie 8 oczek na długiej łoży i jeden lub 2 czopy o maksymalnie 2 oczkach; albo za pomocą cięcia krótkiego (prowadzenie w formie sznura Royat), pozostawiając maksymalnie 14 oczek na łożę, ze szkieletem pojedynczym lub podwójnym, z czopami o maksymalnie 2 oczkach. Okres ukształtowania winorośli w formie sznura nie może przekraczać 4 lat. W tym okresie dopuszcza się cięcie w formie pojedynczego lub podwójnego sznura Guyota, w którego przypadku maksymalna liczba pozostawionych oczek na każdym długim pędzie wynosi 8. Odmłodzenie działki winorośli przycinanej w formie sznura skośnego Royat nie może przekroczyć 20 % roślin rocznie. – albo cięcie krótkie (w formie głowy lub wachlarza), z maksymalnie 12 oczkami na roślinę, z czopami maksymalnie jedno lub dwu oczkowymi.

3. Zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia

Praktyka uprawy

- przywiązywanie pędów przeprowadza się przed fazą fenologiczną, w której doszło do uformowania kiści lub osiągnięcia przez roślinę etapu 32 w skali Eichhorna i Lorenza.
- Obejmuje ono minimum dwa druty podnoszące i jeden drut nośny w przypadku winorośli przycinanej w formie jednoramiennego sznura Guyota lub sznura Royat albo dwa druty podnoszące w przypadku winorośli przycinanej w formie głowy lub wachlarza.
- Druty podnoszące będą ciągnięte powyżej poziomu kiści.
- Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu ma być co najmniej równa 0,6 wielkości odstępów między rzędami, przy czym wysokość liści na rusztowaniu mierzy się od punktu znajdującego się na wysokości 0,10 metra pod drutem gęcia do wysokości rośliny.

5.2. Maksymalna wydajność

1. Wydajność docelowa

75 hektolitrów z hektara

2. Wydajność

65 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Nièvre: Garchy, Mesves-sur-Loire, Pouilly-sur-Loire, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Tracy-sur-Loire (lista sporządzona na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2020 r.).

7. **Odmiana(-y) winorośli**

Chasselas B

8. **Opis związku(-ów)**

- a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem. Obszar geograficzny rozciąga się na około dwadzieścia kilometrów wzdłuż prawego brzegu Loary i graniczy z południowo-wschodnią częścią Basenu Paryskiego. Jest położony na maksymalnej wysokości 270 metrów, tj. ponad 100 metrów nad doliną, i posiada krajobraz cechujący się dużymi kontrastami, z głębokimi, rozgałęziającymi się dolinami, które biegną zazwyczaj w kierunku północno-wschodnim/południowo-zachodnim i otwierają się na dolną część Doliny Loary.

Winnice są skupione na terytorium 7 gmin, wokół wzgórza Saint-Andelain, najwyższego wzniesienia na obszarze geograficznym.

Rozciągają się na zróżnicowanych podłożach geologicznych, a wytyczone i wybrane do zbioru winogron działki wpisują się w tę różnorodność. Wybierane są w szczególności: – margle kimerydzkie lub „białe ziemie”, które spotyka się w środkowej części obszaru geograficznego, w gminach Pouilly-sur-Loire i Saint-Andelain; są to najliczniejsze z gleb wykorzystywanych pod uprawę winorośli; wapienie wieku oksfordzkiego, które dały początek bardzo kamienistym glebom, nazywanym lokalnie „caillottes”: występują one szczególnie w północno-wschodniej części obszaru geograficznego; „krzemienie”, osady o mniej lub bardziej gliniastym charakterze, które powstały w wyniku intensywnej fazy erozyjnej okresu kredowego i występują przede wszystkim na terytorium gminy Saint-Andelain; gleby krzemionkowe, mniej lub bardziej gliniaste, występujące głównie na zachodnim krańcu obszaru geograficznego, w miejscowości Tracy-sur-Loire.

Na obszarze geograficznym panuje łagodny klimat typu oceanicznego. Średnie roczne opady wynoszą 600 milimetrów, a Loara odgrywa dominującą rolę w regulowaniu temperatury, odprowadzając zimne powietrze z biegnących prostopadle dolin.

- b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem. Ślady rodzącej się uprawy winorośli pojawiają się od V wieku, o czym świadczy istnienie galijsko-rzymskiego majątku „Pauliacum” (Winnica Paulusa). W 680 r. biskup Wigiliusz zapisuje w testamencie swoją posiadłość winiarską Pouilly oraz winnice opactwu Notre-Dame-d’Auxerre. Rzymska droga, która jest pozostałością i świadectwem tamtych czasów i która przebiega przez obszar geograficzny, również pokazuje, że działalność handlowa była prowadzona od bardzo dawna.

Winnice przeżywają wówczas prawdziwy rozkwit dzięki zgromadzeniom zakonnym, w szczególności benedyktynom z Charité-sur-Loire. Świadectwem tej epoki ekspansji jest położona na jednym ze wzgórz górujących nad Loarą działka o powierzchni około 4 hektarów, zwana „Loge aux Moines”.

Od XVI wieku Loara i spławiane nią łodzie ułatwiają dystrybucję win, a otwarcie w 1642 r. kanału Briare, łączącego Loarę z Sekwaną, ukierunkowuje handel na Paryż. Po sprzedaniu na targach w Rouen wina z „Pouilly” docierają do Anglii. Pod koniec XVII wieku powstają bractwa winiarskie Świętego Wincenta.

Przez cały XVIII wiek wino „Pouilly” jest wysyłane do Montargis, Fontainebleau, Paryża i Wersalu. Zajmujące powierzchnię 2 000 hektarów winnice obsadzone są wówczas różnymi odmianami winogron: melon B, meslier Saint-François B, sauvignon B i chasselas B.

Druga połowa XIX wieku charakteryzuje się przerwaniem w znacznej części produkcji wina na rzecz wytwarzania winogron stołowych (chasselas B), które po dostarczeniu kolejną przeznaczają się na słabo zaopatrzonej rynek paryski, aż do kryzysu wywołanego filokserą w 1890 r.

Wydany w 1923 r. wyrok potwierdza stosowanie nazwy „Pouilly-sur-Loire” do win wytwarzanych z odmiany chasselas B. Producenci organizują się i w 1948 r. tworzą spółdzielnię winiarską Pouilly, a następnie bractwo „Baillis”, którego celem jest popularyzacja win „Pouilly”. Od tego czasu duża część produkcji trafia na rynek krajowy i jest eksportowana do ponad 90 krajów.

W 2009 r. produkcja sięga około 1 000 hektolitrow z 30 hektarów winnic, prowadzonych głównie przez firmy rodzinne. Są to białe wina wytrawne, niemusujące, o kolorze, który może przechodzić od bladożółtego do złotego.

Są one przyjemne, zdecydowane w smaku i odświeżające. Charakteryzują się często nutami mineralnymi, przypominającymi białe kwiaty, suszone owoce, posiadają pewną krągłość. Dzięki połączeniu łagodnego klimatu typu oceanicznego, położenia w miejscu osłoniętym od wiatrów zachodnich oraz bliskości Loary, która pełni decydującą rolę w regulowaniu temperatury, obszar geograficzny posiada doskonałe warunki klimatyczne do uprawy odmiany chasselas B.

Temperatury, łagodzone przez te czynniki w trakcie cyklu wegetacyjnego winorośli, zapewniają właściwe dojrzewanie winogron, a naprzemiennosc upalnych dni i chłodnych nocy, występująca przez cały okres dojrzewania winogron, sprawia, że zachowują one świeżosc i tworzą swoje aromaty.

Region ten, który na przestrzeni wieków przeszedł głębokie przemiany, zawsze zachowywał swoje winiarskie tradycje. Lokalizacje o wysokim potencjale jakościowym, w których w ostatnich stuleciach winorośl w dużej mierze dominowała nad pozostałymi uprawami, nadal przeznaczają się pod winnice.

Takie przeznaczenie potwierdzone jest przez działki wyznaczone do produkcji, obejmujące miejsca o glebach pływających, położone często na stokach o dużym nachyleniu. Takie lokalizacje wymuszają optymalne zarządzanie roślinami i ich potencjałem produkcyjnym poprzez stosowanie wysokiej gęstości obsady, odpowiednie prowadzenie winorośli i jej precyzyjne przycinanie. Zarządzanie to odzwierciedla specjalistyczną wiedzę gromadzoną przez wieki przez społeczność przywiązaną do swoich tradycji winiarskich i do krajobrazu z winnicami, o czym świadczy trwałość bractw tworzonych od XVII wieku.

Ta specjalistyczna wiedza producentów wyraża się również w zdobytej dzięki doświadczeniu wielu pokoleń umiejętności wydobywania oryginalności i bogactwa środowiska naturalnego: wina „Pouilly-sur-Loire” – uosobienie wykwalifikowania. Dojrzewanie win białych zwiększa ich złożoność aromatyczną.

Białe wina „Pouilly-sur-Loire” – których charakter wydobyli w XII wieku zakonnicy Charité-sur-Loire, a następnie Guy Coquille, poseł Stanu Trzeciego w XVI wieku, który zaobserwował, że wina z tego regionu są obecne na stołach możnych rodzin królestwa – cieszyły się coraz większą renomą. Związany z nimi handel międzynarodowy stanowi doskonałą ilustrację tej renomy.

#### 9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2020 r.:

- w departamencie 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;
- w departamencie Loiret: Beaulieu-sur-Loire, Bonny-sur-Loire, Briare, Gien, Ousson-sur-Loire, Saint-Brisson-sur-Loire, Thou;
- w departamencie Nièvre: Alligny-Cosne, Bulcy, Cosne-Cours-sur-Loire, La Celle-sur-Loire, Myennes, Neuvy-sur-Loire, Pougny, Saint-Loup, Saint-Père.

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Wszystkie określenia fakultatywne umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach nieprzekraczających (pod względem wysokości, szerokości i grubości) dwukrotności wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Czcionka, którą zapisane jest uzupełniające oznaczenie geograficzne „Val de Loire”, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż dwie trzecie wielkości czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że: chodzi o miejsce (fr. lieu-dit) wpisane do ksiąg wieczystych; że jest ona wymieniona w deklaracji zbiorów.

#### **Link do specyfikacji produktu**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-e65a8b82-3e6b-4bf6-83d6-b3f3fadeff2d](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e65a8b82-3e6b-4bf6-83d6-b3f3fadeff2d)