



**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/2025/213)

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-Fumé / Blanc Fumé de Pouilly”**

**PDO-FR-A0824-AM03**

**Data przekazania informacji: 8.10.2024**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Dojrzewanie**

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

Informacja ta ma wpływ na datę wprowadzenia do obrotu dla konsumentów i dodaje się ją do związku z pochodzeniem: „Dojrzewanie win białych zwiększa ich złożoność aromatyczną”.

Przepis ten ma na celu zagwarantowanie jakości produkowanych win (aromaty, wrażenie gęstości w ustach) i podniesienie ich jakości. Poprawia również stabilność win dzięki dłuższemu okresowi dojrzewania na osadzie drożdżowym. Celem jest uniknięcie zbyt wczesnego wprowadzania do obrotu, co nie gwarantowałoby odpowiedniej jakości win objętych tą renomowaną ChNP.

Przepis ten umożliwia również rejestrowanie praktyk i operacji w winnicach.

Zmieniono zatem pkt 6, 8 i 9 jednolitego dokumentu.

**2. Opis win**

W celu umożliwienia lepszego zrozumienia jednolitego dokumentu zmieniono opisy win. Zasady nie ulegają zmianie.

Zmienia się pkt 4 jednolitego dokumentu.

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

Zmienione zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia są już wdrażane przez producentów. Zapewniają one kontrolę sanitarną i jakościową produkowanych winogron.

Zmienia się pkt 5 jednolitego dokumentu.

**4. Wydajność**

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

Określa się w nim wydajność roczną i docelową.

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

## JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Pouilly-Fumé  
Blanc Fumé de Pouilly

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**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 cechy charakterystyczne.

– minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %

— 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 13 %;

— 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. Gama aromatów może obejmować nuty owocowe, przypominające cytrusy, nuty kwiatowe przypominające białe kwiaty, nuty charakterystyczne dla poszczególnych odmian i nuty mineralne. Wina te charakteryzują się złożonością, subtelnością, bogactwem i świeżością.

**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 13 %. 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.

#### Praktyka uprawy

##### Sposoby prowadzenia winorośli

- a) Minimalna gęstość nasadzeń 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 przycinania. 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 łozę, w tym maksymalnie 8 oczek na długiej łozie i jeden lub 2 czopy o maksymalnie 2 oczkach; albo za pomocą cięcia krótkiego (prowadzenie w formie sznura Royat), pozostawiając maksymalnie 14 oczek na łozę, 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.

3. Zasady dotyczące przywiązywania pędów i wysokości ulistnienia

#### Praktyka uprawy

- Palikowanie 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 odstepu między rzędami, przy czym wysokość liści na rusztowaniu mierzy się od punktu znajdującego się na wysokości 0,10 metra pod drutem gięcia do wysokości rośliny”.

### 5.2. Maksymalna wydajność

1. Maksymalna wydajność

75 hektolitrów z hektara

2. Roczna stopa zwrotu

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

Sauvignon B - Sauvignon Blanc

## 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 najlichniesze 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” (Majątek Paulusa). W 680 r. biskup Wigiliusz zapisuje w testamencie swój majątek 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.

Na początku XX wieku odmiana sauvignon B, którą lokalnie nazywa się „białą przydymioną” (fr. blanc fumé), ze względu na to, że jej dojrzałe winogrona pokrywają się szarym nalotem, szybko staje się główną odmianą w winnicach.

Wydany w 1923 r. wyrok potwierdza stosowanie nazwy „Pouilly-Fumé” do win wytwarzanych z odmiany sauvignon 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 59 000 hektolitrów z 1 220 hektarów winnic, prowadzonych głównie przez firmy rodzinne.

Są to białe wina wytrawne, niemusujące, o kolorze, który może przechodzić od bladożółtego do złotego.

Gama aromatów może obejmować nuty owocowe, przypominające cytrusy, nuty kwiatowe przypominające białe kwiaty, nuty charakterystyczne dla poszczególnych odmian i nuty mineralne. Wina te charakteryzują się złożonością, subtelnością, bogactwem i świeżością. 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 sauvignon 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 płytkich, 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: w winach mocnych, pochodzących z „białych ziem”, o cytrusowych akcentach, winach eleganckich, pochodzących z „caillottes”, o nutach białych kwiatów, i winach świeżych, pochodzących z „krzemieni”, z mineralnymi i świeżymi nutami końcowymi. Dojrzewanie win białych zwiększa ich złożoność aromatyczną.

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

### **Obszar bezpośredniego sąsiedztwa**

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 nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

- jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;
- została ona podana 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)

---