

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2022/C 466/12)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Pouilly-sur-Loire”

PDO-FR-A0825-AM01

Data powiadomienia: 23.9.2022

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Oficjalny kod geograficzny

Zaktualizowano gminy obszaru geograficznego oraz obszaru bezpośredniego sąsiedztwa według oficjalnego kodu geograficznego.

Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Zmieniono pkt 6 i 9 jednolitego dokumentu.

2. Przycinanie

W specyfikacji produktu stwierdza się, że winorośl jest przycinana przed fazą fenologiczną, w której doszło do rozwinięcia się 2 lub 3 liści lub do osiągnięcia przez roślinę etapu 9 w skali Eichhorna i Lorenza.

Zmianę wprowadza się dla większej klarowności kontroli. Dzięki uściśleniu fazy, w której należy zakończyć przycinanie, producenci mogą podawać dokładne oczekiwania, a kontrole mogą odbywać się w optymalnych warunkach.

Zmienia się pkt 5 jednolitego dokumentu.

3. Palikowanie

W specyfikacji produktu stwierdza się, że palikowanie przeprowadza się przed fazą fenologiczną, w której doszło do uformowania kiści lub osiągnięcia przez roślinę etapu 32 w skali Eichhorna i Lorenza. Określa się sposób palikowania:

- 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 gięcia do wysokości rośliny”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Zmianę wprowadza się dla większej klarowności kontroli. Producenci napotykać coraz większe trudności w zatrudnieniu w winnicach pracowników stałych i korzystają z usługodawców, którzy niekoniecznie są specjalistami w zakresie uprawy winorośli. Wprowadzone do specyfikacji produktu uściślenia dotyczące palikowania mają również charakter edukacyjny, ponieważ doprecyzowują oczekiwania. Umożliwiają również określenie warunków produkcji zapewniających uzyskiwanie winogron jakościowych, będących gwarancją jakościowej bazy surowcowej.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

4. Przepisy rolno-ekologiczne

Dodaje się, że producent zwraca szczególną uwagę na problemy erozji.

Anomalie klimatyczne (w szczególności ulewne deszcze) mogą wywoływać zjawiska erozji lub spłukiwania gleby w winnicach, które miejscami są położone na stokach o dużym nachyleniu. Dodanie tego przepisu uwarząliwia producentów na to ryzyko, ułatwiając kontrolę w przypadku, gdy nie zostaje ono uwzględnione.

Dodaje się przepisy agroekologiczne w brzmieniu:

„- Zabrania się jakiegokolwiek istotnych zmian morfologii podglebia, wierzchniej warstwy gleby lub elementów umożliwiających zapewnienie integralności i stabilności gleb działki przeznaczonej do produkcji produktu objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia, z wyjątkiem zwykłych prac związanych z głęboką orką.

Utrzymywanie trwałej okrywy zielonej na obwodzie działek (obszary na końcach rzędów i między działkami, które nie są obsadzone lub nie są uprawiane), jest obowiązkowe. Obowiązek ten nie ma zastosowania w przypadku rekultywacji miedz, zniszczonych w szczególności w wyniku erozji lub nadzwyczajnych zjawisk klimatycznych.

- Zabrania się chemicznego odchwaszczania działki na minimum 25 % międzyrzędzia.
- Zabrania się chemicznego odchwaszczania działki pomiędzy fazą fenologiczną, w której doszło do przebarwienia lub osiągnięcia przez roślinę etapu 36 w skali Eichhorna i Lorenza, a dniem 1 lutego roku następującego po roku zbiorów”.

Zmiany te wprowadza się dla większego uwzględnienia kwestii dotyczących środowiska.

Okrywa zielona miedz była uwzględniona w specyfikacji produktu. Specyfikację przeredagowano z myślą o zharmonizowaniu specyfikacji produktów.

W celu ograniczenia stosowania środków chwastobójczych wprowadzono dwa przepisy: zakaz odchwaszczania na otwartym polu, powiązany z wymogiem minimalnej powierzchni międzyrzędzia nieodchwaszczanej chemicznie oraz zakaz odchwaszczania chemicznego jesienią lub zimą.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

5. Nawadnianie

Znosi się zakaz nawadniania.

Zakaz nawadniania obowiązuje między 1 maja a zbiorami.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

6. Normy analityczne

Określa się, że kwasowość lotna w partiach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania nie przekracza 14,5 miliekwiwalentów na litr.

Przyjęty poziom jest następstwem wieloletniego badania tych wartości w winach objętych ChNP. Gwarantuje on jakość produkowanych win i poszanowanie typowych cech produktu objętego ChNP.

Całkowita zawartość SO₂ w partiach gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub na etapie pakowania nie przekracza 150 mg na litr.

Przepis ten wprowadzono z myślą o ograniczaniu nakładów, przy równoczesnym zachowaniu jakości win.

Zmienia się pkt 4 jednolitego dokumentu.

7. **Termoregulacja kadzi**

W przypadku kadzi fermentacyjnych o pojemności ponad 30 hl wprowadza się obowiązek wyposażenia ich w urządzenie do termoregulacji.

Ten przepis umożliwia potwierdzenie zastosowań i praktyk jakościowych związanych z termoregulacją win białych.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

8. **Zabronione wyposażenie**

W trosce o jakość zabrania się stosowania następującego wyposażenia:

- poziomych pras stołowych wyposażonych w łańcuchy i w tarcze;
- zbiorników samowyladowczych wyposażonych w odśrodkową pompę łopatkową.

W produkcji produktów objętych ChNP stosuje się już wyposażenie bardziej wydajne jakościowo. Zmiana w specyfikacji produktu daje gwarancję takich zastosowań.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

9. **Pojemność kadzi fermentacyjnych w winnicy**

Pojemność kadzi zwiększa się z 1,4 do 1,6-krotności ilości poddawanej fermentacji w oparciu o plon podstawowy.

Przepis ten umożliwia regulację rynku i produktów opuszczających piwnice w celu ograniczenia ryzyka spadku cen, szczególnie przed winobraniami.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

10. **Obrót między uprawnionymi właścicielami składów**

W rozdziale 1 usuwa się pkt IX ppkt 4 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

11. **Obowiązki w zakresie składania deklaracji**

Dodaje się deklarację o rezygnacji z produkcji oraz deklarację o roślinach obumarłych i brakujących.

Te dwie deklaracje ułatwią kontrole warunków produkcji.

Maksymalny termin odbioru zgłoszenia zamiaru objęcia produktów ChNP zmienia się z 25 listopada na 10 grudnia.

Termin końcowy odbioru zgłoszenia zamiaru objęcia produktów ChNP jest zatem zbieżny z terminem deklaracji zbiorów.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

12. **Główne punkty podlegające kontroli**

Zmieniono rozdział 3 w celu uspoźnienia treści głównych punktów podlegających kontroli w specyfikacjach produktu z obszaru Val de Loire.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

13. **Odniesienie do organu kontrolnego**

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zostało zmienione w celu ujednoczenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Nie wymaga to zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Pouilly-sur-Loire

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. **Opis wina lub win**

KRÓTKI 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 miliekwivalentów na litr.

Całkowita zawartość SO₂ 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 miliekwivalentach 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. *Praktyka uprawy*

Sposoby prowadzenia winorośli

a) 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 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. - albo cięcie krótkie (w formie głowy lub wachlarza), z maksymalnie 12 oczkami na roślinę, z czopami maksymalnie jedno lub dwu oczkowymi.

5.2. Maksymalna wydajność

75 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i wytwarzanie wina 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 lub związków

8.1.

- 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” (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.

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 „Bailis”, 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 bladej żółci do złotej.

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.

8.2.

Temperatury, łagodne 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 wydobycia oryginalności i bogactwa środowiska naturalnego: wina „Pouilly-sur-Loire” – uosobienie wykwinności.

Białe wina „Pouilly-sur-Loire” – których charakter wydobyci 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 i produkcji wina, stanowi obszar następujących gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) 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-c8e782e2-9df9-46eb-b243-3eff89c512ec
