C/2025/299

17.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/299)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Pacherenc du Vic-Bilh“

PDO-FR-A0593-AM04

Дата на съобщението: 18.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Географски район**

В глава I, раздел IV „Райони и зони, в които се извършват различни операции“ от продуктовата спецификация точка 1 „Географски район“ се изменя, като се включва позоваване на официалния географски кодекс, в който се признава и определя списъкът на общините по департаменти на национално равнище.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Определен географски район“.

В глава I, раздел IV „Райони и области, в които се извършват различни операции“ точка 2 „Обособен парцелиран район“ се изменя, като се посочва органът, който е одобрил парцелирания район на производство.

Това преформулиране не засяга единния документ.

2. **Корекция по отношение на гъстотата на засаждане**

Прави се корекция на грешка, допусната при изготвянето на текста по отношение на гъстотата на засаждане. Текстът на единния документ вече съответства на продуктовата спецификация.

Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. *Бели сухи вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Тези сухи вина са ароматни, обикновено с аромати на бели плодове, екзотични плодове или цветя. Балансът им се отличава с киселинност, добре уравновесена с плътност. Съдържание на ферментируеми захари по-малко или равно на 4 g/l; Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 11,5 %. След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти не превишава 14 %.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 14

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Бели вина с ферментируеми захари*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

С последователни беритби през есента (презряване, стафидиране) се получават сладки бели вина с балансирана киселинност и много плътен вкус. Като цяло преобладават плодовите аромати, които при стареенето могат да се развият към по-захаросани и медени нотки. Съдържание на ферментируеми захари по-малко или равно на 45 g/l; Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 14,5 %.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 18,5

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Обогатяване

Специфична енологична практика

Обогатяването е разрешено съгласно правилата, определени в продуктовата спецификация.

2. Контрол на температурата по време на винификацията

Специфична енологична практика

За производството на сухи вина е задължително използването на оборудване за контрол на температурата по време на винификацията.

3. Забранено оборудване

Специфична енологична практика

Използването на непрекъснати преси е забранено.

4. Гъстота на засаждане

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 4 000 растения на хектар, а междуредието не може да превишава 2,50 m. При тези лозя не се допуска разстоянието между растенията в един ред да е под 0,80 m.

Тези разпоредби не се прилагат за парцелите с терасовидно засадени лозя. Под парцел с терасовидно засадени лозя се разбира парцел със специално оформление, свързано със съществуващия наклон и извършено преди засаждането на лозята, което води до прекъсване на обичайното разстояние на засаждане и липса на механизация между две последователни нива.

За тези лозя разстоянието между растенията в реда не може да бъде по-малко от 0,80 m.

5. Резитба

Агротехническа практика

Правила за резитба

Лозята се подрязват, като се използва къса резитба (кордон Роая), единичен или двоен Гюйо с максимален брой пъпки на растение, както следва:

— 15 за къса резитба (кордон Роая) и за резитба по метода единичен Гюйо,

— 20 за резитба по метода двоен Гюйо.

Броят на плодните пръчки от съответната година на едно растение след цъфтеж (фенологичен етап 23 по Lorenz) е по-малък или равен на:

— 12 за къса резитба (кордон Роая) и за резитба по метода единичен Гюйо,

— 12 за резитба по метода двоен Гюйо за сорта Gros manseng B,

— 16 за резитба по метода двоен Гюйо за останалите сортове.

6. Напояване

Агротехническа практика

Напояването може да бъде разрешено.

7. Беритба на гроздето

Агротехническа практика

Вината се произвеждат от грозде, което се събира ръчно с няколко последователни беритби, с изключение на гроздето, събрано от парцели, предназначени изключително за производството на сухи вина.

5.2. *Максимални добиви*

1. Бели сухи вина

66 хектолитра от хектар

2. Бели вина с остатъчни захари

40 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват в географския район, чийто периметър включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.:

— Департамент Gers: Maumusson-Laguian, Riscle само за територията на бившата община Cannet, Viella;

— Департамент Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne и Soublecause;

— Департамент Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau и Vialer.

7. **Винени сортове грозде**

Arrufiac B — Arrufiat

Courbu B — Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Описание на връзката или връзките**

Географският район е разположен на юг и на запад от река Adour, в южното подножие на Пиренеите. Той се простира на хълмист терен и включва 37 общини, разположени в три департамента.

В цялата област преобладава относително хомогенен, мек и доста влажен климат. В края на лятото и през есента често духа топъл и сух южен вятър от типа „фьон“.

Хребетите на района Madirannais са изградени предимно от моласи, образувани най-вече от мергели и няколко варовикови пласта. В горната част на тези моласи са се отложили глинесто-чакълести слоеве, а над тях — алувиален пласт с дребни камъчета, който днес се намира по най-високата част. Тези образувания са подлагани на ерозия през целия кватернер, в резултат на което са се образували пет хребета, разделени от асиметрични долини: стръмните склонове със западно изложение разкриват варовиковите пластове на моласите. Полегатите склонове с източно изложение са покрити с еолични наноси, смесени с лежащите под тях наслаги. Съответните почви са два основни вида: глинесто-варовикови и излужени.

От архивите на манастира в Madiran се вижда, че лозята са били разпространени повсеместно в географския район в началото на XIII век. В архивите от този период се споменава събирането на реколтата с няколко последователни беритби. Това дава възможност от един и същ парцел да се произвеждат както сладки, така и сухи вина.

В средата на XVI век започват да се изнасят сладки или сухи бели вина към Холандия. Те се продават по-специално под наименованието „вина от Vic-Bilh“.

Терминът „Pacherenc“, който се отнася до метода на отглеждане на редове с подпорна конструкция, е използван за първи път в края на XIX век за означаване на сухите или сладките бели вина от региона Vic-Bilh.

Репутацията на белите вина от Vic-Bilh, която се създава първо извън националните граници, днес се развива в района. През 1948 г. е признато контролираното наименование за произход „Pacherenc du Vic-Bilh“.

През първите няколко години площите, за които е заявено използването му, са много малко. Те започват бързо да се увеличават едва през 80-те години на миналия век, като от 2009 г. достигат около 300 хектара. Сортовият състав продължава да се основава на типичните за басейна на Adour сортове (Petit Manseng B и Gros Manseng B, Courbu B и Petit Courbu B, Arrufiac B) или на регионални сортове (Sauvignon B).

Местоположението на това производство се обяснява с благоприятната за него физическа среда. Този хълмист участък се възползва от пропускливи почви и склонове, които осигуряват както отвеждане на излишната дъждовна вода, така и високи температури и добро слънцегреене, когато са с подходящо изложение.

Мекият и сравнително сух през есента климат благодарение по-специално на южния вятър позволява стафидиране и презряване на гроздето при добри санитарни условия.

Наличието на лесен път за достъп (по долината на река Adour) също улеснява неговото развитие.

В парцелирания район са обособени парцелите, които позволяват получаването на добре узряло и евентуално стафидирано грозде при добри санитарни условия. В този ландшафт с хълмист релеф, отчасти залесен и с много разнообразно изложение и почви, лозята по необходимост са разположени разпокъсано, като образуват своеобразна мозайка.

Изборът на сортовия състав, насочен към късно зреещите сортове, от които могат да се получат вина с високо алкохолно съдържание, е съобразен както с вида на търсените продукти, така и с местния климат. Тези сортове имат дебела кожица, не са особено податливи на сиво гниене и издържат добре на сравнително влажния климат, което прави възможно презряването и стафидирането.

Техниката на събиране на реколтата с няколко последователни беритби позволява да се оптимизира качеството ѝ с напредването на презряването и стафидирането на гроздето, така че да се получават както бели сухи вина със свежа киселинност, така и бели сладки вина, богати на ферментируеми захари и аромати.

Производителите приготвят бели сухи вина, като събират гроздето, когато е узряло. Тези вина са ароматни, обикновено с аромати на бели плодове, екзотични плодове или цветя. Те са балансирани, като тяхната киселинност е добре уравновесена с плътност на вкуса.

През есента гроздето продължава да зрее и в резултат на стафидирането се постига презряване. В гроздето се концентрират захари, аромати и киселинност. Тогава събирането на реколтата с няколко последователни беритби прави възможно производството на бели сладки вина. Те са балансирани, като също така се отличават с киселинност и много плътен вкус. Като цяло преобладават плодовите аромати, които при стареенето могат да се развият към по-захаросани и медени нотки. Тези много богати вина получават своята комплексност и балансираност вследствие на продължителността на отлежаване и наложителното смесване на няколко сорта.

Техният комплексен аромат се развива и благоприятства от минималния период на отлежаване до 15 март в годината след годината на реколтата, както е определено в продуктовата спецификация, като се спазват знанията и уменията на производителите.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Етикетиране: Обозначение „sec“ („сухо“)

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Наименованието за произход задължително трябва да бъде последвано от обозначението „sec“ („сухо“) за вина, които отговарят на условията, посочени за това обозначение в раздела „Описание“. Обозначението „sec“ се изписва непосредствено след наименованието за произход.

Етикетиране: по-малка географска единица и по-голяма географска единица

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вина, които се ползват от контролираното наименование за произход, може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че:

— става въпрос за включена в кадастъра местност,

— тази местност е посочена в декларацията за реколтата.

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да се посочи по-голямата географска единица „Sud-Ouest“.

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, се състои от територията на следните общини от департамент Gers: Labarthète, Riscle и Saint-Mont.

Връзка към продуктовата спецификация

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9fd89b3f-9b5a-4800-b8f7-6467f9bb5348