C/2025/299

17.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/299)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Pacherenc du Vic-Bilh“

PDO-FR-A0593-AM04

Datum oznámení: 18.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zeměpisná oblast**

Ve specifikaci produktu se bod 1 části IV – Geografická oblast – Oblasti a zóny, v nichž jsou prováděny jednotlivé činnosti – kapitola I – mění a odkazuje na oficiální zeměpisný kodex, který na vnitrostátní úrovni uznává a stanoví seznam obcí podle jednotlivých departementů.

Jednotný dokument se o tento odkaz doplňuje v bodě „Vymezená zeměpisná oblast“.

Bod 2 části IV – Vymezená pozemková oblast – Oblasti a zóny, v nichž jsou prováděny jednotlivé činnosti – kapitola I – se mění a odkazuje na orgán, který schválil pozemkovou oblast produkce.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

2. **Oprava hustoty výsadby**

Opravuje se redakční chyba týkající se hustoty výsadby. Znění jednotného dokumentu tak odpovídá specifikaci produktu.

Tato změna má vliv jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

1. *Suchá bílá vína*

STRUČNÝ POPIS

Tato suchá vína jsou aromatická, obvykle s vůní bílého a exotického ovoce nebo květin. Jsou vyvážená, kyselost příjemně doplňuje jejich plný charakter. Obsah fermentovatelných cukrů činí nejvýše 4 g/l, minimální přirozený obsah alkoholu je 11,5 % objemových, celkový obsah alkoholu po obohacení nesmí překročit 14 %.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 14

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

2. *Tichá bílá vína s fermentovatelným cukrem*

STRUČNÝ POPIS

Na podzim probíhá sklizeň postupně (přezrálé a zaschlé hrozny) a umožňuje získat sladká bílá vína s vyváženým charakterem, s kyselostí a zároveň velmi plná. Obvykle převládá ovocná vůně, v průběhu zrání může získávat sladší tóny a medový nádech. Obsah fermentovatelných cukrů činí nejméně 45 g/l, minimální přirozený obsah alkoholu je 14,5 % objemových,

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 18,5

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 11,5

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Obohacování

Zvláštní enologický postup

Obohacování se povoluje v souladu s pravidly stanovenými ve specifikaci.

2. Regulace teploty při vinifikaci

Zvláštní enologický postup

Při výrobě suchých vín je při vinifikaci povinná regulace teploty.

3. Zakázané stroje a zařízení

Zvláštní enologický postup

Je zakázáno používání kontinuálních lisů.

4. Hustota výsadby

Pěstební postup

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 keřů na hektar. Spon mezi řadami v těchto vinicích může být nejvýše 2,50 metru. Spon mezi kmínky v téže řadě musí být alespoň 0,80 metru.

Tato ustanovení se nevztahují na vinice vysázené na terasovitých pozemcích. Terasovitě vysázenou vinicí se rozumí pozemek, který byl před výsadbou révy kvůli stávajícímu sklonu upraven zvláštním způsobem. Obvyklý spon výsadby je proto přerušen a sousedící pozemky na různých úrovních nejde ošetřovat mechanicky.

Na terasovitých vinicích musí být spon mezi kmínky v téže řadě alespoň 0,80 metru.

5. Řez

Pěstební postup

Pravidla řezu

Réva se prořezává krátkým řezem (kordonovým řezem Royat), jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem s nejvyšším počtem oček na kmínek:

— 15 oček u krátkého řezu (kordonový řez Royat) a jednoduchého Guyotova řezu,

— 20 oček u dvojitého Guyotova řezu.

Počet plodonosných větví v roce na kmínek po květu (fenologická fáze 23 Lorenzovy stupnice) je menší nebo roven počtu:

— 12 oček u krátkého řezu (kordonový řez Royat) a jednoduchého Guyotova řezu;

— 12 oček u dvojitého Guyotova řezu u odrůdy Manseng B;

— 16 oček u dvojitého Guyotova řezu u ostatních odrůd.

6. Zavlažování

Pěstební postup

Zavlažování může být povoleno.

7. Sklizeň hroznů

Pěstební postup

Vína se vyrábějí z hroznů sklizených ručně postupným tříděním, s výjimkou hroznů sklizených na pozemcích určených výhradně k výrobě suchých vín.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Suchá bílá vína

66 hektolitrů na hektar

2. Bílá vína se zbytkovým cukrem

40 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají v zeměpisné oblasti, jejíž obvod ke dni schválení této specifikace příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje území následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2023:

— departement Gers: Maumusson-Laguian, Riscle pouze pro území bývalé obce Cannet, Viella;

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

— departement Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (okres 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 a Vialer.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Arrufiac B – Arrufiat

Courbu B – Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast se nachází jižně a západně od řeky Adour na úpatí Pyrenejí, rozprostírá se na svazích. Zahrnuje 37 obcí ve třech departementech.

V celé oblasti panuje poměrně homogenní, mírné a poměrně vlhké podnebí. Koncem léta a na podzim zde často proudí teplý a suchý jižní föhn.

Vrcholky v oblasti Madiran se skládají především z molas, jejichž základem jsou slíny a několik vápencových lavic. Na molasách se usadily štěrkové jíly, následovala aluviální vrstva štěrků, která se nyní nachází ve vrcholové části. Tyto formace prošly během čtvrtohor erozí a vytvořilo se pět hřebenů, mezi nimiž leží asymetrická údolí: na západ směřují strmé svahy a odhalují molasu a vápencové lavice. Na východ směřují mírné svahy pokryté vrstvou eolické spraše smíchané s podložními nánosy. Související půdy se vyskytují ve dvou hlavních typech: jílovito-vápenaté půdy a vyluhované půdy.

Podle archivu madiranského přerovství byla vinná réva v zeměpisné oblasti všudypřítomná již na začátku 13. století. Archivních zdroje z té doby hovoří i o sklízení postupným ručním tříděním. Díky němu lze ze stejného pozemku vyrábět sladká i suchá vína.

V polovině 16. století se místní sladká i suchá bílá vína začala vyvážet do Holandska. Prodávala se zejména jako „vína z Vic-Bilh“.

Výraz „Pacherenc“ se objevil na konci 19. století – označuje suchá nebo sladká bílá vína z oblasti Vic-Bilh a odkazuje na způsob vedení révy za pomoci opěr.

Bílá vína z oblasti Vic-Bilh se původně proslavila nejprve mimo Francii, v současnosti se však jejich pověst rozvíjí regionálně. Chráněné označení původu „Pacherenc du Vic-Bilh“ bylo uznáno v roce 1948.

V prvních letech byly nárokované plochy velmi malé. Rychle se rozrůstaly až v 80. letech 20. století a od roku 2009 dosahují přibližně 300 hektarů. Odrůdová skladba vždy stojí na odrůdách typických pro povodí řeky Adour (Petit manseng B a Gros manseng B, Courbu B a Petit courbu B, Arrufiac B) nebo region (Sauvignon B).

Fyzické prostředí příznivé pro produkci těchto vín lze vysvětlit jeho polohou. Oblast těží z odvodněných půd a svahů – odvodňuje se tak přebytečná dešťová voda, ale jsou zde zajištěné i vysoké teploty a dobré sluneční podmínky, pokud jsou vinice orientovány správným směrem.

Mírné podnebí a podzim, který je zejména díky jižnímu větru poměrně suchý, umožňují, že hrozny zůstávají i během dozrávání a zasychání zdravé.

Rozvoj výroby usnadnil rovněž snadný přístup do údolí řeky Adour.

Vymezená pozemková oblast určuje, na kterých pozemcích budou hrozny dobře zrát a případně se sušit a zůstanou zdravé. V této kopcovité, částečně zalesněné krajině a s velmi proměnlivým sklonem i půdou se vinná réva nutně musí vysazovat nesouvisle a dává krajině mozaikovitý ráz.

Výběr odrůdové skladby se zaměřuje na pozdní odrůdy, které produkují alkohol, a je v souladu s požadovanými typy produktů i s místním podnebím. Odrůdy mají silnou slupku, netrpí na šedou plíseň a odolávají relativně vlhkému podnebí, což umožňuje jejich přezrávání a zasychání.

Technika sklizeň postupným tříděním umožňuje optimalizovat kvalitu sklizně v průběhu přezrávání a zasychání hroznů, a vznikají jak suchá a živá bílá vína, tak sladká bílá vína bohatá na fermentovatelné cukry a aromata.

Výrobci vyrábějí suchá bílá vína z hroznů, které se sklízejí zralé. Tato vína jsou aromatická, obvykle s aromaty bílého ovoce a exotického ovoce nebo květin. Jsou vyvážená, jejich kyselost a plnost se příjemně doplňují.

Během podzimu postupně hrozny dozrávají a přezrálost se projevuje zasycháním. V hroznech se koncentrují cukry, aromata a kyselost. Na podzim probíhá sklizeň postupně. Díky tomu je možné vyrábět sladká bílá vína, která mají vyvážený charakter a vyznačují se kyselostí i výraznou plností. Obvykle převládá ovocná vůně, v průběhu zrání může získávat sladší tóny a medový nádech. Tato plná vína jsou díky zrání a povinnosti mísit několik odrůd komplexní a vyvážená.

Při zrání vín hraje roli i know-how producentů, vína zrají minimálně do 15. března následujícího po roce sklizně, jak je stanoveno ve specifikaci, a díky tomu se ve vínech rozvíjí a dotváří jejich aromatický profil.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Označování: Označení „sec“

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Název označení musí být doplněn výrazem „sec“ u vín, jež splňují podmínky uvedené pro tento výraz v části „Popis“. Výraz „sec“ se zapíše bezprostředně za název označení původu.

Označování: menší zeměpisná jednotka a větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

Označování vín s CHOP může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud

— se jedná o název místa uvedeného v katastru,

— tato jednotka je uvedena na prohlášení o sklizni.

Označování vín s chráněným označením může uvádět větší zeměpisnou jednotku „Sud-Ouest“.

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, výrobu a zrání vín, je tvořena územím těchto obcí v departementu Gard: Labarthète, Riscle a Saint-Mont.

Odkaz na specifikaci výrobku

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