C/2025/299

17.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2025/299)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Pacherenc du Vic-Bilh«

PDO-FR-A0593-AM04

Meddelelsesdato: 18.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Geografisk område**

Kapitel I, afsnit IV – Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves, punkt 1 – Geografisk område, er blevet ændret med henvisning til den officielle geografiske kode, der anerkender og fastlægger listen over kommuner opdelt efter departement på nationalt plan.

Enhedsdokumentet suppleres med denne henvisning i afsnittet om det afgrænsede geografiske område.

Kapitel I, afsnit IV – Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves, punkt 2 – Afgrænset parcelområde, er blevet ændret med henvisning til det organ, der har godkendt parcelområdet til produktion.

Denne omformulering berører ikke enhedsdokumentet.

2. **Rettelse vedrørende beplantningstæthed**

Rettelse af skrivefejl vedrørende beplantningstæthed. Enhedsdokumentets tekst svarer nu til varespecifikationen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i kombineret nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Tørre hvidvine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Disse tørre vine er aromatiske, typisk med aromaer af hvide og eksotiske frugter eller blomster. Der opstår en balance mellem vinenes syreindhold og kraftighed. Indhold af gæringsdygtigt sukker på højst 4 g/l. Maksimalt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %. Efter berigelse overstiger det totale alkoholindhold ikke 14 %.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 14

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: i milliækvivalenter pr. liter

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milliækvivalenter pr. liter): —

2. *Hvidvine med gæringsdygtigt sukker*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Høst i flere omgange om efteråret (overmodenhed, let tørring) gør det muligt at fremstille søde hvidvine med en balance mellem syrlighed og stor kraftighed. Generelt dominerer de frugtagtige aromaer, som kan ændre sig i takt med modningsgraden til aromaer af syltet frugt og honning. Indhold af gæringsdygtigt sukker på over eller lig med 45 g/l. Maksimalt naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen: 14,5 %.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 18,5

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold: i milliækvivalenter pr. liter

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milliækvivalenter pr. liter): —

5. **vinfremstillingsmetoder.**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Berigelse

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Berigelse er tilladt i henhold til de regler, der er fastsat i produktspecifikationen.

2. Temperaturkontrol under vinfremstillingen

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Ved fremstilling af tørre vine er det obligatorisk at anvende metoder til temperaturkontrol under vinfremstillingen.

3. Forbudt udstyr

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Det er forbudt at anvende kontinuerlige vinpressere.

4. Beplantningstæthed

Dyrkningspraksis

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. hektar. Afstanden mellem rækkerne må ikke overstige 2,50 meter. Afstanden mellem stokkene i samme række må ikke overstige 0,80 meter.

Disse bestemmelser finder ikke anvendelse på parceller med vinstokke plantet på terrasser. Ved vinstok plantet på terrasser forstås en vinmark, der nyder godt af den særlige udformning, som er knyttet til en eksisterende hældning, og som er sket før plantningen af vinstokkene, hvilket fører til en afbrydelse af den sædvanlige beplantningsafstand og manglende mekanisering mellem to på hinanden følgende niveauer.

For vinstokke, der er plantet på terrasser, må afstanden mellem vinstokkene i samme række ikke må være under 0,80 m.

5. Beskæring

Dyrkningspraksis

Regler for beskæring

Vinstokkene beskæres med kort beskæring (Royat-beskæring), enkel eller dobbelt Guyot-beskæring, idet antallet af skud pr. vinstok højst er på:

— 15 ved kort beskæring (Royat-beskæring) og enkel Guyot-beskæring

— 20 ved dobbelt Guyot-beskæring.

Årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok efter blomstring (fænologisk Lorenz-stadium 23) er højst:

— 12 ved kort beskæring (Royat-beskæring) og enkel Guyot-beskæring

— 12 ved dobbelt Guyot-beskæring af sorten Gros Manseng B

— 16 ved dobbelt Guyot-beskæring af andre sorter.

6. Kunstvanding

Dyrkningspraksis

Der kan gives tilladelse til kunstvanding.

7. Druehøst

Dyrkningspraksis

Vinene fremstilles af druer, der høstes manuelt i flere omgange, med undtagelse af druer, der høstes på parceller, der udelukkende er bestemt til fremstilling af tørre vine.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Tørre hvidvine

66 hektoliter pr. hektar.

2. Hvidvine med restsukker

40 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Høst af druer, vinfremstilling, forarbejdning og vinlagring skal foregå i det geografiske område, hvis perimeter på datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation består af følgende kommuners område i henhold til den officielle geografiske kode fra 2023:

— departementet Gers: Maumusson-Laguian, Riscle, området for den tidligere kommune Cannet, Viella

— departementet Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne og Soublecause

— departementet 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 og Vialer.

7. **Druesorter til vinfremstilling**

Arrufiac B – Arrufiat

Courbu B – Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område ligger syd og vest for Adour i den sydlige del af Pyrenæerne. Området omfatter et bakket vindyrkningsområde. Det dækker 37 kommuner fordelt på tre departementer.

Et forholdsvis homogent, mildt og ret fugtigt klima er fremherskende i hele området. Sidst på sommeren og om efteråret blæser der ofte en varm og tør foehnvind fra syd.

Madiran-højdedraget består hovedsagelig af melasse, der hovedsagelig er dannet af mergel og kalklag. Oven på melassen findes aflejringer af grusholdig ler samt alluviallag af småsten, som i dag befinder sig øverst. Disse formationer blev i Kvartærtiden genstand for erosioner, som dannede fem højdedrag adskilt af usymmetriske dale: De stejle vestvendte skråninger afslører denne melasse med kalklag. De moderate østvendte skråninger er dækket af vindbåren siltjord blandet med de underliggende aflejringer. Jordbunden er af to hovedtyper: ler- og kalkholdig jord samt udvasket jord.

Det fremgår af Madiran-klostrets arkiver, at der i begyndelsen af det 13. århundrede var vinstokke at finde i hele det geografiske område. Arkiverne fra denne tid omtaler en høst i flere omgange. Samme parcel kunne på denne måde både frembringe søde og tørre vine.

I midten af det 16. århundrede begyndte eksporten af søde eller tørre hvidvine til Nederlandene. Vinene blev hovedsageligt solgt under navnet »vins du Vic-Bilh«.

I slutningen af det 19. århundrede blev udtrykket »Pacherenc«, som henviser til trådopbinding i rækker, taget i brug for at beskrive de tørre eller søde hvidvine fra Vic-Bilh.

Det omdømme, som hvidvinene fra Vic-Bilh har opnået, vandt først frem uden for landets grænser og er i dag også nået regionalt ud. Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pacherenc du Vic-Bilh« blev anerkendt i 1948.

De anmeldte arealer var de første år meget begrænsede. Det var først i 1980'erne, at der skete en hurtig fremgang, og arealerne nåede fra 2009 op på omkring 300 hektar. Vinstokbestanden er fortsat baseret på sorter, der er karakteristiske for Adourbækkenet (Petit Manseng B og Gros Manseng B, Courbu B og Petit Courbu B, Arrufiac B), eller regionale sorter (Sauvignon B).

Beliggenheden følger af det fysiske miljø, der netop er gunstigt for denne produktion. Dette bakkede vindyrkningsområde nyder godt at den veldrænede jord og skråninger til bortledning af overskydende regnvand, høje temperaturer og mange solskinstimer, når placeringen er gunstig.

Det milde og forholdsvis tørre klima om efteråret, navnlig takket være den sydlige vind, muliggør en let tørring og overmodenhed af druerne under gode sundhedsforhold.

Udviklingen blev desuden hjulpet på vej af den lette kommunikationsvej (i Adourdalen).

Parcelområdet afgrænser parcellerne, hvilket sikrer druer med en god modenhed og eventuelt en let tørring under gode sundhedsforhold. I landskabet med bakket terræn, der er delvist skovbevokset, og som er orienteret i forskellige retninger og har en varieret jordbund, skal vinstokkene plantes diskontinuerligt, hvilket danner et tilfældigt landskab.

Valget af druesorter, som typisk falder på sene og udefrakommende druesorter, er i overensstemmelse med både de ønskede produkttyper og det lokale klima. Disse sorter med tykt skind er ikke særlig følsomme over for drueskimmel og er modstandsdygtige over for det forholdsvis våde klima, hvilket giver mulighed for overmodenhed og let tørring.

Høstmetoden i flere omgange gør det muligt at optimere høstens kvalitet, efterhånden som druerne udvikler en overmodenhed og let tørring, for at kunne fremstille både tørre og runde hvidvine og søde hvidvine med et højt indhold af gæringsdygtigt sukker og aromarigdom.

Producenterne fremstiller tørre hvidvine, idet druerne høstes, når de er modne. Disse vine er aromatiske, typisk med aromaer af hvide og eksotiske frugter eller blomster. Der opstår en balance mellem vinenes syreindhold og kraftighed.

I løbet af efteråret øges modningsgraden, og der opstår en overmodenhed som følge af den lette tørring. Sukker, aromaer og syreindhold koncentreres i druerne. Der opnås således søde hvidvine ved at høste i flere omgange. Disse vine har en balance mellem syrlighed og stor kraftighed. Generelt dominerer de frugtagtige aromaer, som kan ændre sig i takt med modningsgraden til aromaer af syltet frugt og honning. Disse meget kraftige vines kompleksitet og balance er resultatet af modningsperioden og forpligtelsen til at blande flere druesorter.

Denne aromakompleksitet udvikler sig og styrkes på baggrund af lagringsperioden frem til tidligst den 15. marts i året efter høsten, hvilket er præciseret i produktspecifikationen, samtidig med at producenternes knowhow respekteres.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Mærkning: Benævnelsen »sec«

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på betegnelsen skal efterfølges af benævnelsen »sec« for vine, der opfylder betingelserne for denne benævnelse i afsnittet »Beskrivelse«. Benævnelsen »sec« anføres umiddelbart efter navnet på oprindelsesbetegnelsen.

Mærkning: Mindre geografisk enhed og større geografisk enhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed, under forudsætning af at:

— det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet

— navnet fremgår af høstanmeldelsen.

På etiketten for vine med betegnelsen er det tilladt at angive »Sud-Ouest« som større geografisk enhed.

Område i umiddelbar nærhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område, der ligger umiddelbart i nærheden, og som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling, behandling og lagring af vinene, omfatter kommunerne i departementet Gers: Labarthète, Riscle og Saint-Mont.

Link til produktspecifikationen

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