C/2025/299

17.1.2025

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2025/299)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Pacherenc du Vic-Bilh“

PDO-FR-A0593-AM04

Datum der Mitteilung: 18.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Geografisches Gebiet**

In Kapitel I Nummer IV – Gebiete, in denen die einzelnen Vorgänge durchgeführt werden – der Produktspezifikation wird die Ziffer 1 – Geografisches Gebiet – durch den Verweis auf den amtlichen Gemeindeschlüssel geändert, mit dem die Liste der Gemeinden der jeweiligen Departements auf nationaler Ebene anerkannt und festgelegt wird.

Der Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ des Einzigen Dokuments wird um diesen Verweis ergänzt.

In Kapitel I Nummer IV – Gebiete, in denen die einzelnen Vorgänge durchgeführt werden – der Produktspezifikation wird die Ziffer 2 – Abgegrenztes Parzellengebiet – durch den Verweis auf die Stelle, die das Parzellengebiet genehmigt hat, geändert.

Diese Änderung wirkt sich nicht auf das Einzige Dokument aus.

2. **Berichtigung hinsichtlich der Pflanzdichte**

Berichtigung eines redaktionellen Fehlers hinsichtlich der Pflanzdichte. Der Wortlaut des Einzigen Dokuments entspricht nunmehr dem der Produktspezifikation.

Diese Änderung wirkt sich auf das Einzige Dokument aus.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

1. *Trockene Weißweine*

KURZBESCHREIBUNG

Diese trockenen Weine sind aromatisch und weisen in der Regel Aromen von weißen und exotischen Früchten oder blumige Aromen auf. Ihre Ausgewogenheit zeigt sich in einer gut in die Fülle der Weine eingebetteten Säure. Gehalt an vergärbaren Zuckern: höchstens 4 g/l; Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 11,5 % vol. Der Gesamtalkoholgehalt darf nach Anreicherung höchstens 14 % vol betragen.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 14

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): –

— Mindestgesamtsäure: (in Milliäquivalent pro Liter):

— Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

2. *Weißweine mit vergärbaren Zuckern*

KURZBESCHREIBUNG

Durch die in mehreren Schritten erfolgende Weinlese im Herbst (Überreifung, Beerentrocknung) werden süße Weißweine mit einer durch Säure und große Fülle geprägten Ausgewogenheit gewonnen. In der Regel dominieren fruchtige Aromen, die sich bei der Alterung zu Noten von kandierten Früchten und Honig entwickeln können. Gehalt an vergärbaren Zuckern: mindestens 45 g/l; Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 14,5 % vol.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 18,5

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5

— Mindestgesamtsäure: (in Milliäquivalent pro Liter):

— Maximaler Gehalt an flüchtigen Säuren (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Anreicherung ist bei Einhaltung der in der Produktspezifikation vorgesehenen Bestimmungen zulässig.

2. Temperaturkontrolle bei der Weinbereitung

Spezifisches önologisches Verfahren

Für die Herstellung von trockenen Weinen müssen bei der Weinbereitung Mittel zur Temperaturkontrolle eingesetzt werden.

3. Verbotene Betriebsmittel

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Einsatz von kontinuierlichen Pressen ist untersagt.

4. Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2,5 m betragen. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Reihe muss mindestens 0,8 m betragen.

Diese Bestimmungen gelten nicht für terrassenförmig angelegte Rebpflanzungen. Unter einer terrassenförmig angelegten Rebpflanzung ist eine Parzelle zu verstehen, die durch die gegebene Hangneigung eine besondere Gestaltung aufweist, die bereits vor der Anpflanzung der Reben entstanden ist. Diese Terrassenlage führt dazu, dass der übliche Zeilenabstand der Anpflanzung unterbrochen wird und eine mechanisierte Bearbeitung zwischen zwei aneinandergrenzenden Ebenen nicht möglich ist.

Für terrassenförmig angelegte Rebpflanzungen gilt, dass der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile mindestens 0,8 m betragen muss.

5. Schnitt

Anbauverfahren

Schnittregeln

Die Reben werden kurz (Cordon-de-Royat-Schnitt) oder im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt geschnitten, wobei die Höchstzahl an Augen je Rebstock wie folgt vorgegeben ist:

— 15 beim kurzen Schnitt (Cordon-de-Royat-Schnitt) und beim einfachen Guyot-Schnitt,

— 20 beim doppelten Guyot-Schnitt.

Nach der Blüte (phänologisches Stadium 23 nach Lorenz) ist die Anzahl der Fruchtruten des Jahres pro Rebstock auf die folgenden Höchstwerte begrenzt:

— 12 beim kurzen Schnitt (Cordon-de-Royat-Schnitt) und beim einfachen Guyot-Schnitt,

— 12 beim doppelten Guyot-Schnitt bei der Rebsorte Gros Manseng B,

— 16 beim doppelten Guyot-Schnitt bei allen anderen Rebsorten.

6. Bewässerung

Anbauverfahren

Die Bewässerung ist zulässig.

7. Traubenlese

Anbauverfahren

Die Weine werden aus von Hand gelesenen Trauben gewonnen, wobei die Lese in mehreren Durchgängen erfolgt. Hiervon ausgenommen sind Trauben, die auf Parzellen geerntet werden, die ausschließlich für die Erzeugung von trockenen Weinen bestimmt sind.

5.2. *Höchsterträge*

1. Trockene Weißweine

66 Hektoliter je Hektar

2. Weißweine mit Restzucker

40 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen in dem geografischen Gebiet, das zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels für das Jahr 2023 die folgenden Gemeinden umfasst:

— Departement Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (dabei jedoch nur das Gebiet der ehemaligen Gemeinde Cannet), Viella,

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

— Departement Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Kanton 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 und Vialer.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Arrufiac B – Arrufiat

Courbu B – Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Das geografische Gebiet erstreckt sich südlich und westlich des Adour am südlichen Fuß der Pyrenäen in einer Hangregion. Es umfasst 37 Gemeinden, die sich auf drei Departements verteilen.

Im gesamten Gebiet herrscht ein weitgehend einheitliches, mildes und relativ feuchtes Klima. Im Spätsommer und im Herbst weht häufig ein heißer, trockener Südwind (Föhn).

Die Bergrücken der Madirannais bestehen im Wesentlichen aus Molasse, die sich hauptsächlich aus Mergel und einigen Kalksteinbänken zusammensetzt. Auf dieser Molasse setzten sich zunächst Lehm und Kies, später auch eine Schwemmlandschicht mit Kieselsteinen ab. Letztere ist heute in den oberen Lagen zu finden. Diese Formationen waren während des gesamten Quartärs Erosion ausgesetzt, wodurch sich fünf Bergrücken herausbildeten, die durch asymmetrische Täler voneinander getrennt sind. An den nach Westen ausgerichteten, steilen Hängen ist die Molasse mit den darin enthaltenen Kalksteinbänken zu erkennen. Die sanfteren Hänge sind nach Osten ausgerichtet und mit äolischem Schluff bedeckt, der mit den darunterliegenden Ablagerungen vermischt ist. Es finden sich zwei Hauptbodenarten: Lehm-Kalk-Böden und ausgewaschene Böden.

Aus den Archiven des Priorats Madiran geht hervor, dass Reben zu Beginn des 13. Jahrhunderts im geografischen Gebiet allgegenwärtig waren. Die von Hand und in mehreren Durchgängen erfolgende Weinlese wird in den Archivaufzeichnungen dieser Zeit erwähnt. Diese Art der Lese ermöglichte es, auf ein und derselben Parzelle Süßweine und trockene Weine zu erzeugen.

Mitte des 16. Jahrhunderts begann man mit der Ausfuhr von süßen bzw. trockenen Weißweinen nach Holland. Diese wurden insbesondere unter dem Namen „Vins du Vic-Bilh“ (Vic-Bilh-Weine) verkauft.

Der Begriff „Pacherenc“, der sich auf die aufgebundene Erziehungsform in den einzelnen Rebzeilen bezieht, wurde erstmals Ende des 19. Jahrhunderts zur Bezeichnung der süßen oder trockenen Weißweine des Vic-Bilh verwendet.

Nun machten sich die Vic-Bilh-Weißweine auch regional einen Namen, obgleich sie zunächst außerhalb der Landesgrenzen Bekanntheit erlangt hatten. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Pacherenc du Vic-Bilh“ wurde 1948 anerkannt.

Die Flächen, für die die Bezeichnung in Anspruch genommen wurde, waren in den ersten Jahren sehr klein. Erst in den 1980er-Jahren kam es zu einer Erweiterung, bis im Jahr 2009 eine Fläche von ca. 300 ha erreicht war. Der Rebsortenbestand stützte sich stets auf die charakteristischen Rebsorten des Adour-Beckens (Petit Manseng B und Gros Manseng B, Courbu B und Petit Courbu B, Arrufiac B) oder auf regionale Sorten (Sauvignon B).

Die für die Erzeugung günstigen physikalischen Umgebungsbedingungen erklären die Wahl des Standorts. Die betreffende Hangregion profitiert von durchlässigen Böden und Gefällen, die bei guter Ausrichtung zugleich die Ableitung überschüssigen Regenwassers sowie hohe Temperaturen und eine gute Sonneneinstrahlung gewährleisten.

Das Klima, das im Herbst insbesondere dank des Südwinds mild und relativ trocken ist, ermöglicht die Trocknung und Überreifung der Trauben unter gesunden Bedingungen.

Auch das Vorhandensein eines leicht zugänglichen Verkehrswegs (Adour-Tal) begünstigte die Entwicklung der Erzeugungstätigkeit.

In dem Parzellengebiet sind die Parzellen abgegrenzt, die eine gute Reifung und gegebenenfalls die Trocknung der Trauben unter gesunden Bedingungen ermöglichen. In der hügeligen, zum Teil bewaldeten Landschaft mit sehr unterschiedlichen Ausrichtungen und Böden bilden die Rebflächen zwangsläufig eine Art unregelmäßiges Mosaik, das einem Flickenteppich gleicht.

Bei der Auswahl des Rebsortenbestands, der auf spätreifende Sorten mit einem guten Alkoholbildungsvermögen ausgerichtet ist, finden sowohl die gewünschten Erzeugnisarten als auch das lokale Klima Berücksichtigung. Die betreffenden Rebsorten, die eine dicke Beerenschale aufweisen, sind wenig anfällig für Graufäule und resistent gegenüber einem relativ feuchten Klima. Sie ermöglichen somit die Überreifung und Trocknung der Trauben.

Das Verfahren der Weinlese in mehreren Durchgängen ermöglicht es, die Erntequalität entsprechend der fortschreitenden Überreifung und Trocknung der Trauben zu optimieren und sowohl trockene, lebendige Weißweine als auch süße Weißweine, die reich an vergärbaren Zuckern und an Aromen sind, zu gewinnen.

Die Erzeuger stellen trockene Weißweine her, indem sie die Trauben bei Reife ernten. Die Weine sind aromatisch und weisen in der Regel Aromen von weißen und exotischen Früchten oder blumige Aromen auf. Ihre Ausgewogenheit zeigt sich in einer gut in die Fülle der Weine eingebetteten Säure.

Im Laufe des Herbsts schreitet die Reife weiter fort und die Überreifung wird durch die Beerentrocknung sichtbar. In den Trauben werden Zucker, Aromen und Säure konzentriert. Dank der in mehreren Durchgängen erfolgenden Weinlese können dann süße Weißweine hergestellt werden. Sie weisen eine durch Säure und große Fülle geprägte Ausgewogenheit auf. In der Regel dominieren fruchtige Aromen, die sich bei der Alterung zu Noten von kandierten Früchten und Honig entwickeln können. Diese sehr reichhaltigen Weine verdanken ihre Komplexität und ihre Ausgewogenheit der Dauer des Ausbaus und der Verpflichtung zur Herstellung der Cuvée aus mehreren Rebsorten.

Die aromatische Komplexität bildet sich nach und nach heraus und wird durch die Mindestausbauzeit bis zum 15. März des auf die Lese folgenden Jahres begünstigt. Diese ist in der Produktspezifikation festgelegt, wobei das Know-how der Erzeuger zu berücksichtigen ist.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnung: Angabe „sec“ (trocken)

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Auf den Namen der Ursprungsbezeichnung muss bei Weinen, die die entsprechenden Bedingungen laut dem Abschnitt „Beschreibung“ erfüllen, die Angabe „sec“ (trocken) folgen. Die Angabe „sec“ (trocken) steht unmittelbar nach dem Namen der Ursprungsbezeichnung.

Kennzeichnung: kleinere geografische Einheit und größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern

— es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt,

— dieser Name in der Erntemeldung angegeben ist.

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Weinherstellung, die Weinbereitung und den Weinausbau eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst die folgenden Gemeinden im Departement Gers: Labarthète, Riscle und Saint-Mont.

Link zur Produktspezifikation

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