C/2025/299

17.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, της

(C/2025/299)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Pacherenc du Vic-Bilh»

PDO-FR-A0593-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 18.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή**

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV («Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες») των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 1 («Γεωγραφική περιοχή») τροποποιείται ώστε να γίνεται παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα, με τον οποίο αναγνωρίζεται και καταρτίζεται ο κατάλογος των δήμων ανά νομό σε εθνικό επίπεδο.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την παραπομπή αυτή, στην ενότητα «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή».

Στο κεφάλαιο I ενότητα IV («Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες») των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 2 («Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων») τροποποιείται ώστε να γίνεται παραπομπή στον οργανισμό που ενέκρινε την περιοχή των αμπελοτεμαχίων που έχει οριστεί για την παραγωγή.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. **Διόρθωση σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης**

Διόρθωση σφάλματος διατύπωσης σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης. Το κείμενο του ενιαίου εγγράφου αντιστοιχεί πλέον στις προδιαγραφές προϊόντος.

Η τροποποίηση αυτή επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός για Συνδυασμένη Ονοματολογία*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Ξηροί λευκοί οίνοι*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι εν λόγω ξηροί οίνοι είναι αρωματικοί, ως επί το πλείστον με αρώματα λευκών και εξωτικών φρούτων ή αρώματα ανθέων. Η ισορροπία χαρακτηρίζεται από οξύτητα που συμπληρώνεται διακριτικά από λιπαρότητα. Η περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα δεν υπερβαίνει τα 4 g/l. Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 %. Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 14 %.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 14

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Λευκοί οίνοι με ζυμώσιμα σάκχαρα*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι διαδοχικές συγκομιδές του φθινοπώρου (περίοδος υπερωρίμασης, λιασίματος) καθιστούν δυνατή την παραγωγή γλυκών λευκών οίνων, η ισορροπία των οποίων χαρακτηρίζεται από οξύτητα και άφθονη λιπαρότητα. Ως επί το πλείστον, κυριαρχούν τα φρουτώδη αρώματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της παλαίωσης μπορούν να μετατραπούν σε πιο ζαχαρώδεις νότες μελιού. Η περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα δεν υπερβαίνει τα 45 g/l. Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 14,5 %

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 18,5

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Ο εμπλουτισμός επιτρέπεται σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

2. Έλεγχος θερμοκρασίας κατά την οινοποίηση

Ειδική οινολογική πρακτική

Για την παραγωγή ξηρών οίνων, είναι υποχρεωτική η χρήση μεθόδων ελέγχου της θερμοκρασίας κατά την οινοποίηση.

3. Απαγορευμένος εξοπλισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων.

4. Πυκνότητα φύτευσης

Καλλιεργητική πρακτική

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπελώνων είναι 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Στους αμπελώνες αυτούς, η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,50 μέτρα. Στους αμπελώνες, τα πρέμνα της ίδιας σειράς δεν μπορούν να απέχουν μεταξύ τους πάνω από 0,80 μέτρα.

Οι διατάξεις αυτές δεν ισχύουν για τα αμπελοτεμάχια που καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες. Ως αμπελοτεμάχιο που καλλιεργείται σε αναβαθμίδες νοείται αμπελοτεμάχιο με ειδική διαμόρφωση που συνδέεται με την υφιστάμενη κλίση, η οποία γίνεται πριν από τη φύτευση των αμπέλων. Η διαμόρφωση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την ασυνέχεια στη συνήθη απόσταση φύτευσης και την απουσία μηχανοποίησης μεταξύ δύο διαδοχικών επιπέδων.

Για τα αμπελοτεμάχια που καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες, η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

5. Κλάδεμα

Καλλιεργητική πρακτική

Κανόνες κλαδέματος

Η μόρφωση των πρέμνων πραγματοποιείται με βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση σε κορδόνι τύπου Royat) ή με μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot, και κάθε πρέμνο έχει τον ακόλουθο μέγιστο αριθμό οφθαλμών:

— 15 για κάθε πρέμνο με βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση σε κορδόνι τύπου Royat) και μονόπλευρο κλάδεμα Guyot,

— 20 για κάθε πρέμνο με αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot.

Ο αριθμός των κλαδιών που φέρουν καρπούς για το έτος ανά πρέμνο μετά την άνθιση (φαινολογικό στάδιο ανάπτυξης 23 κατά Lorenz) είναι μικρότερος από ή ίσος με:

— 12 για κάθε πρέμνο με βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση σε κορδόνι τύπου Royat) και μονόπλευρο κλάδεμα Guyot·

— 12 για κάθε πρέμνο της ποικιλίας gros manseng B με αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot·

— 16 για κάθε πρέμνο των άλλων ποικιλιών με αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot.

6. Άρδευση

Καλλιεργητική πρακτική

Η άρδευση μπορεί να επιτραπεί.

7. Συγκομιδή των σταφυλιών

Καλλιεργητική πρακτική

Οι οίνοι παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά με διαδοχικούς επιλεκτικούς τρύγους, με εξαίρεση τα σταφύλια που συγκομίζονται σε αμπελοτεμάχια που προορίζονται αποκλειστικά για την παραγωγή ξηρών οίνων.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Ξηροί λευκοί οίνοι

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Λευκοί οίνοι με υπολειμματικά σάκχαρα

40 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία των οίνων και η ωρίμασή τους πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής η οποία, κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών από την αρμόδια εθνική επιτροπή, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

— Νομός Gers: Maumusson-Laguian, Riscle όσον αφορά την επικράτεια του πρώην δήμου Cannet, Viella·

— Νομός Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne και Soublecause·

— Νομός 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 και Vialer.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

Arrufiac B - Arrufiat

Courbu B - Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται νοτιοδυτικά του ποταμού Adour, στους νότιους πρόποδες των Πυρηναίων. Καλύπτει τμήμα μιας λοφώδους περιοχής και περιλαμβάνει 37 δήμους σε τρεις όμορους νομούς.

Σε ολόκληρη την περιοχή επικρατεί ένα σχετικά ομοιογενές, ήπιο και αρκετά υγρό κλίμα. Στο τέλος του καλοκαιριού και το φθινόπωρο, είναι συχνή η παρουσία του θερμού και ξηρού νότιου ανέμου foehn.

Οι πλαγιές της περιοχής Madiran έχουν κυρίως μολασική σύσταση η οποία αποτελείται κατά κύριο λόγο από μάργες και ορισμένες ασβεστολιθικές στοιβάδες. Πάνω σε αυτά τα μολασσικά ιζήματα εναποτέθηκαν χαλικώδεις άργιλοι και στη συνέχεια ένα στρώμα αλλουβιακών χαλικιών, το οποίο απαντά σήμερα στο σημείο με το μεγαλύτερο υψόμετρο. Οι σχηματισμοί αυτοί διαβρώθηκαν κατά την τεταρτογενή περίοδο, με αποτέλεσμα τη δημιουργία των πέντε πλαγιών που διαχωρίζονται από ασύμμετρες κοιλάδες: στις απότομες πλαγιές με δυτικό προσανατολισμό, διαφαίνονται, κατά τόπους, τα μολασσικά ιζήματα ως ασβεστολιθικές στοιβάδες. Οι ομαλές πλαγιές με ανατολικό προσανατολισμό καλύπτονται από προσχωσιγενή υλικά αιολικής προέλευσης που έχουν αναμειχθεί με υποκείμενες αποθέσεις. Τα διαμορφούμενα εδάφη διακρίνονται σε δύο βασικούς τύπους: αργιλοασβεστολιθικά εδάφη και εκπλυμένα εδάφη.

Σύμφωνα με τα αρχεία της μονής του Madiran, ήδη από τις αρχές του 13ου αιώνα υπήρχαν αμπελώνες σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή. Στα αρχεία της περιόδου αυτής γίνεται μνεία στη συγκομιδή με διαδοχικούς επιλεκτικούς τρύγους, μέθοδος η οποία καθιστά δυνατή την παραγωγή γλυκών και ξηρών οίνων από το ίδιο αμπελοτεμάχιο.

Στα μέσα του 16ου αιώνα, άρχισε η εξαγωγή λευκών γλυκών και ξηρών οίνων στην Ολλανδία, όπου διατίθεντο στο εμπόριο κυρίως με την ονομασία «Vins du Vic-Bilh» (οίνοι του Vic-Bilh).

Ο όρος «Pacherenc», ο οποίος αναφέρεται στην υποστήριξη με πασσάλους σε σειρές, εμφανίστηκε στο τέλος του 19ου αιώνα για τον χαρακτηρισμό των ξηρών και γλυκών λευκών οίνων της περιοχής Vic-Bilh.

Η φήμη που αρχικά απέκτησαν οι λευκοί οίνοι Vic-Bilh εκτός Γαλλίας, πλέον εξαπλώνεται σε περιφερειακό επίπεδο. Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Pacherenc du Vic-Bilh» αναγνωρίστηκε το 1948.

Κατά τα πρώτα έτη, οι χρησιμοποιούμενες εκτάσεις ήταν ελάχιστες. Μόλις τη δεκαετία του 1980 άρχισαν να αυξάνονται ραγδαία, φθάνοντας περίπου τα 300 εκτάρια έως το 2009. Ο αμπελώνας εξακολουθεί να αποτελείται κυρίως από ποικιλίες χαρακτηριστικές της λεκάνης Adour (Petit Manseng B και Gros Manseng B, Courbu B και Petit Courbu B, Arrufiac B) ή από περιφερειακές ποικιλίες (Sauvignon B).

Η παραγωγή πραγματοποιείται στη συγκεκριμένη τοποθεσία λόγω του ευνοϊκού φυσικού περιβάλλοντος. Αυτή η λοφώδης περιοχή επωφελείται από εδάφη με καλή αποστράγγιση και από πλαγιές που εξασφαλίζουν την απορροή των πλεοναζόντων υδάτων, καθώς και από υψηλές θερμοκρασίες και άπλετη ηλιοφάνεια, όταν ο προσανατολισμός των πλαγιών είναι ευνοϊκός ως προς αυτά.

Το ήπιο και σχετικά ξηρό κλίμα του φθινοπώρου, το οποίο οφείλεται κυρίως στον νότιο άνεμο, καθιστά δυνατό το λιάσιμο και την υπερωρίμαση των σταφυλιών σε κατάλληλες συνθήκες.

Η ύπαρξη ενός φυσικού περάσματος εύκολης διέλευσης (η κοιλάδα Adour) διευκόλυνε επίσης την ανάπτυξη της αμπελουργίας.

Η περιοχή των αμπελοτεμαχίων οριοθετεί τα αμπελοτεμάχια που καθιστούν δυνατή την ωρίμαση των σταφυλιών και, ενδεχομένως, το λιάσιμό τους σε κατάλληλες συνθήκες. Σε αυτό το λοφώδες, εν μέρει δασώδες έδαφος που δημιουργεί ένα ανάγλυφο με ευρύ φάσμα προσανατολισμών και εδαφών, βρίσκονται διάσπαρτοι οι αμπελώνες οι οποίοι σχηματίζουν ένα τοπίο σαν μωσαϊκό.

Η επιλογή των ποικιλιών αμπέλου και η τάση προς τις όψιμες ποικιλίες που παράγουν οίνους με υψηλό αλκοολικό τίτλο αντικατοπτρίζουν τόσο τα επιδιωκόμενα είδη προϊόντων όσο και το κλίμα της περιοχής. Χάρη στον παχύ φλοιό τους, οι ποικιλίες αυτές δεν είναι επιρρεπείς στον βοτρύτη και είναι ανθεκτικές σε σχετικά υγρά κλίματα, γεγονός που επιτρέπει την υπερωρίμαση και το λιάσιμο των σταφυλιών.

Η τεχνική της συγκομιδής με διαδοχικούς επιλεκτικούς τρύγους καθιστά δυνατή τη βελτιστοποίηση της ποιότητας της συγκομιδής καθώς προχωρά το λιάσιμο των σταφυλιών, με σκοπό την παραγωγή τόσο ξηρών, ζωηρών λευκών οίνων όσο και γλυκών λευκών οίνων πλούσιων σε ζυμώσιμα σάκχαρα και αρώματα.

Οι λευκοί ξηροί οίνοι παράγονται από τα σταφύλια που συγκομίζουν οι παραγωγοί τη στιγμή της ωρίμασής τους. Οι εν λόγω οίνοι είναι αρωματικοί, ως επί το πλείστον με αρώματα λευκών και εξωτικών φρούτων ή αρώματα ανθέων. Η ισορροπία χαρακτηρίζεται από οξύτητα που συμπληρώνεται διακριτικά από λιπαρότητα.

Η ωρίμαση συνεχίζεται το φθινόπωρο και η υπερωρίμαση καθίσταται εμφανής μέσω του λιασίματος, διαδικασία η οποία έχει ως αποτέλεσμα τη συμπύκνωση των σακχάρων, των αρωμάτων και της οξύτητας των σταφυλιών. Τα συμπυκνωμένα σάκχαρα, τα αρώματα και η οξύτητα των σταφυλιών. Στη συνέχεια, μπορούν να παράγονται γλυκοί λευκοί οίνοι με συγκομιδή με διαδοχικούς επιλεκτικούς τρύγους. Η ισορροπία τους χαρακτηρίζεται από οξύτητα και άφθονη λιπαρότητα. Ως επί το πλείστον, κυριαρχούν τα φρουτώδη αρώματα, τα οποία κατά τη διάρκεια της παλαίωσης μπορούν να μετατραπούν σε πιο ζαχαρώδεις νότες μελιού. Αυτοί οι πολύ πλούσιοι οίνοι οφείλουν την πολυπλοκότητα και την ισορροπία τους στην περίοδο ωρίμασης και στην υποχρέωση ανάμειξης διαφόρων ποικιλιών αμπέλου.

Αυτή η αρωματική πολυπλοκότητα αναπτύσσεται και ενισχύεται χάρη στην ελάχιστη περίοδο ωρίμασης που λήγει στις 15 Μαρτίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής, όπως αναφέρεται στις προδιαγραφές προϊόντος, και με σεβασμό στην τεχνογνωσία του παραγωγού.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Επισήμανση: ένδειξη «sec»

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης πρέπει να ακολουθείται από την ένδειξη «sec» («ξηρός») για τους οίνους που πληρούν τις προϋποθέσεις επισήμανσης ως τέτοιοι, όπως ορίζονται στην ενότητα «Περιγραφή». Η ένδειξη «sec» πρέπει να αναγράφεται αμέσως μετά την ονομασία προέλευσης.

Επισήμανση: μικρότερη γεωγραφική ενότητα και ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

Οι οίνοι με την εν λόγω ονομασία μπορούν να αναγράφουν στις ετικέτες τους την ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Sud-Ouest».

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Gers: Labarthète, Riscle και Saint-Mont.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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