Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2025/299)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Pacherenc du Vic-Bilh»

PDO-FR-A0593-AM04

Fecha de la comunicación: 18.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica**

Se modifica el punto primero «Zona geográfica» del punto IV — Zonas en las que se realizan diferentes operaciones — del capítulo I del pliego de condiciones con la referencia al nomenclátor geográfico oficial que reconoce y fija la lista de municipios por departamento a nivel nacional.

El documento único se completa con esta referencia en el epígrafe «zona geográfica delimitada».

Se modifica el punto segundo «Zona parcelaria delimitada» del punto IV — Zonas en las que se realizan diferentes operaciones — del capítulo I, con la referencia al organismo que aprobó la zona parcelaria de producción.

Esta nueva redacción no afecta al documento único.

2. **Corrección de la densidad de plantación**

Corrección de un error de redacción relativo a la densidad de plantación. El texto del documento único corresponde ahora al pliego de condiciones.

Esta modificación afecta al documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Tipo de indicación geográfica:**

DOP - Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 - Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009.

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descripción de los vinos**

1. *Vinos blancos secos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Estos vinos secos son aromáticos, generalmente con aromas de frutas blancas y frutas exóticas, o florales. Son vinos equilibrados, con acidez y cuerpo. Contenido de azúcares fermentables inferior o igual a 4 g/l; Grado alcohólico volumétrico natural mínimo 11,5 %. Tras el enriquecimiento, no superan un grado alcohólico volumétrico total del 14 %.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 14

— Grado alcohólico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vinos blancos con azúcares fermentables*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Las sucesivas vendimias en otoño (sobremaduración, pasificación) permiten obtener vinos blancos dulces con un equilibrio caracterizado por la acidez y un gran cuerpo. Los aromas afrutados predominan generalmente y pueden evolucionar a notas de confitura y miel con el envejecimiento. Contenido de azúcares fermentables superior o igual a 45 g/l; Grado alcohólico volumétrico natural mínimo 14,5 %.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 18,5

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5.

— Acidez total mínima en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

Queda autorizado el enriquecimiento con arreglo a las normas fijadas en el pliego de condiciones.

2. Control de las temperaturas durante la vinificación

Práctica enológica específica

Para la elaboración de vinos secos, es obligatoria en las vinificaciones la utilización de medios de control de las temperaturas.

3. Maquinaria prohibida

Práctica enológica específica

Está prohibida la utilización de prensas continuas.

4. Densidad de plantación

Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea. La separación entre las hileras de cepas no puede superar los 2,50 metros. Las viñas no pueden presentar una separación entre cepas de una misma hilera inferior a 0,80 metros.

Estas disposiciones no son aplicables a las parcelas de viñas plantadas en terrazas. Se entiende por viña plantada en terraza a la parcela que se beneficia de un acondicionamiento especial vinculado a la pendiente existente, realizado antes de la plantación de la vid, lo que da lugar a una discontinuidad de la separación habitual de la plantación y a la imposibilidad de paso de medios mecánicos entre dos niveles sucesivos.

Para las viñas plantadas en terrazas, para las que la separación entre cepas de una misma hilera no puede ser inferior a 0,80 metros.

5. Poda

Práctica de cultivo

Normas de poda

Las vides se podan en poda corta (Royat), Guyot sencilla o Guyot doble con un máximo de yemas francas por cepa de:

— 15, para poda corta (Royat) y Guyot simple,

— 20, para la poda Guyot doble.

El número de sarmientos fructíferos del año por cepa, tras la floración (estado fenológico 23 de Lorenz) es inferior o igual a:

— 12, para la poda corta (Royat) y Guyot simple,

— 12, para la poda Guyot doble, en la variedad gros manseng B,

— 16, para la poda en Guyot doble, en las demás variedades.

6. Riego

Práctica de cultivo

Se puede autorizar el riego.

7. Cosecha de las uvas

Práctica de cultivo

Los vinos se elaboran a partir de uvas vendimiadas manualmente mediante vendimia fraccionada, con excepción de las uvas vendimiadas en parcelas destinadas exclusivamente a la producción de vinos secos.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vinos blancos secos

66 hectolitros por hectárea.

2. Vinos blancos con azúcares residuales

40 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se llevan a cabo en la zona geográfica cuyo perímetro, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los municipios siguientes sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2023:

— Departamento de Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (únicamente el territorio del antiguo municipio de Cannet), Viella.

— Departamento de Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne y Soublecause.

— Departamento de Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Cantón 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 y Vialer.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Arrufiac B - Arrufiat

Courbu B - Gros courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

La zona geográfica está situada al sur y al oeste del Adur, en la ladera sur de los Pirineos. Se extiende por un sector de colinas. Comprende 37 municipios repartidos en tres departamentos.

Un clima relativamente homogéneo, suave y bastante húmedo reina en toda la zona. Al final del verano y en otoño, el viento del sur cálido y seco, de tipo «*foehn*», sopla con frecuencia.

Las colinas de la zona de Madiran están constituidas esencialmente por molasa formadas principalmente por margas y algunos bancos calizos. En la parte superior de estas molasas hay depósitos de arcillas con grava y, a continuación, una capa aluvial de guijarros, actualmente en la parte más alta. Estas formaciones sufrieron la erosión a lo largo de todo el Cuaternario, lo que dio lugar a la creación de cinco colinas separadas por valles asimétricos: las laderas escarpadas, orientadas hacia el oeste, permiten ver la molasa en forma de bancos calcáreos. Las laderas suaves, orientadas hacia el este, están recubiertas de limos eólicos mezclados con los depósitos subyacentes. Los suelos asociados son de dos tipos principales: suelos arcillo-calcáreos y suelos lixiviados.

Los archivos del priorato de Madiran muestran que, a principios del siglo XIII, la vid es omnipresente en la zona geográfica. La recolección mediante vendimia fraccionada se cita en archivos de esa época. Este tipo de vendimia permite elaborar vinos dulces y secos en la misma parcela.

A mediados del siglo XVI, comienza la exportación de vinos blancos dulces o secos con destino a Holanda. Se venden, en particular, con el nombre de «vinos de Vic-Bilh».

El término «Pacherenc», que se refiere al modo de conducción en espaldera, en hilera, apareció a finales del siglo XIX para designar los vinos blancos secos o dulces de Vic-Bilh.

La notoriedad de los vinos blancos de Vic-Bilh, nacida en primer lugar más allá de las fronteras nacionales, crece entonces a nivel regional. La denominación de origen controlada «Pacherenc du Vic-Bilh» fue reconocida en 1948.

Las superficies declaradas son muy bajas en los primeros años. No empiezan a crecer rápidamente hasta la década de 1980, alcanzando a partir de 2009 unas 300 hectáreas. El encepamiento se basa siempre en variedades características de la cuenca del Adur (petit manseng B y gros manseng B, courbu B y petit courbu B, arrufiac B) o regionales (sauvignon B).

El entorno físico propicio a esta producción explica su ubicación. Esta zona de colinas disfruta de suelos drenantes y pendientes que, cuando están bien orientadas, ofrecen una evacuación del exceso de agua de lluvia, temperaturas elevadas y una buena insolación.

El clima suave y relativamente seco en otoño, gracias sobre todo al viento del sur, permite la pasificación y la sobremaduración de las uvas en buenas condiciones sanitarias.

La existencia de una vía de comunicación fácil (valle del Adur) también ha facilitado su desarrollo.

La zona parcelaria delimita las parcelas que permiten una buena madurez y, en su caso, una pasificación de las uvas en buenas condiciones sanitarias. En este paisaje de relieve accidentado, parcialmente arbolado, con una gran variedad de orientaciones topográficas y tipos de suelos, la viña debe plantarse obligatoriamente de forma discontinua, formando un paisaje de marquetería.

La elección del encepamiento, orientado hacia variedades de maduración tardía y alcohogénicas, se ajusta tanto a los tipos de productos buscados como al clima local. Estas variedades de uva de hollejo grueso son poco sensibles a la podredumbre gris y resisten bien al clima relativamente húmedo, lo que permite la sobremaduración y la pasificación.

La técnica de vendimia fraccionada permite optimizar la calidad de la cosecha a medida que avanza la sobremaduración y pasificación de la uva, para obtener tanto vinos blancos secos y vivos como vinos blancos dulces, ricos en azúcares fermentables y aromas.

Los productores elaboran vinos blancos secos cosechando la uva cuando alcanza el punto de madurez. Estos vinos son aromáticos, generalmente con aromas de frutas blancas y frutas exóticas, o florales. Son vinos equilibrados, con acidez y cuerpo.

Durante el otoño, la madurez avanza y la sobremaduración llega mediante la pasificación. Las uvas concentran los azúcares, los aromas y la acidez. La vendimia fraccionada permite en ese momento elaborar vinos blancos dulces. Presentan también un equilibrio marcado por la acidez y un gran cuerpo. Los aromas afrutados predominan generalmente y pueden evolucionar a notas de confitura y miel con el envejecimiento. Estos vinos, muy ricos, extraen su complejidad y equilibrio del tiempo de crianza y de la obligación de ensamblar varias variedades de uva.

Esta complejidad aromática se desarrolla y se ve favorecida por el período mínimo de crianza hasta el 15 de marzo del año siguiente al de la cosecha que se recoge en el pliego de condiciones, respetando la praxis de los productores.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Etiquetado: Mención «sec» [seco]

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación irá seguido obligatoriamente de la mención «*sec*» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones indicadas para ello en la parte «Descripción». La mención «*sec*» figura inmediatamente después del nombre de la denominación de origen.

Etiquetado: unidad geográfica menor y unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado.

Descripción de la condición:

En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que:

— se trate de un pago registrado en el catastro;

— figure en la declaración de cosecha.

El etiquetado de los vinos de la denominación de origen puede mencionar la unidad geográfica mayor, a saber, «Sud-Ouest».

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico:

Legislación nacional.

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada.

Descripción de la condición:

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, se compone del territorio de los municipios del departamento de Gers: Labarthète, Riscle y Saint-Mont.

Enlace al pliego de condiciones

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