C/2025/299

17.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/299)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti ([1]).

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Pacherenc du Vic-Bilh”

PDO-FR-A0593-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 18.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmän I luvun IV kohdan ”Alueet, joilla toteutetaan erilaisia toimia” 1 alakohtaa ”Maantieteellinen alue” muutetaan siten, että siinä viitataan viralliseen geokoodiin, jossa esitetään ja vahvistetaan kansallisella tasolla luettelo Ranskan kunnista departementeittain.

Tämä viittaus lisätään myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Rajattu maantieteellinen alue”.

Tuote-eritelmän I luvun IV kohdan ”Alueet, joilla toteutetaan erilaisia toimia” 2 alakohtaa ”Rajattu viljelyalue” muutetaan siten, että siinä viitataan viljelyalueen hyväksyneeseen elimeen.

Tämä uudelleenmuotoilu ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. **Istutustiheyttä koskeva korjaus**

Korjataan istutustiheyttä koskeva kirjoitusvirhe. Yhtenäisen asiakirjan teksti vastaa nyt tuote-eritelmää.

Tämä muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

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

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Kuivat valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuivat valkoviinit ovat aromikkaita, ja niissä on yleensä havaittavissa valkoisten eksoottisten hedelmien tai kukkien aromeja. Viinien tasapainoiselle rakenteelle on ominaista hapokkuus ja sitä hyvin täydentävä öljymäisyys. Käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on enintään 4 g/l. Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11,5 tilavuusprosenttia. Viinin kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 14 tilavuusprosenttia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 14

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalentteina litrassa

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra):

2. *Käymiskykyistä sokeria sisältävät valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Rypäleiden korjuu syksyllä useassa eri vaiheessa (rypäleiden ylikypsyessä ja niiden kuivuessa) mahdollistaa sellaisten makeiden valkoviinien valmistamisen, joiden tasapainoiselle rakenteelle on ominaista hapokkuus ja runsas öljymäisyys. Hedelmäiset aromit ovat yleensä hallitsevia, ja ne voivat vivahtaa kypsymisen myötä enemmän kandeerattuihin hedelmiin ja hunajaan. Käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on vähintään 45 g/l. Luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 14,5 tilavuusprosenttia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 18,5

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalentteina litrassa

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Väkevöinti

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Väkevöinti on sallittua tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.

2. Lämpötilan valvonta viininvalmistuksen aikana

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuivien valkoviinien tuotannossa lämpötilan valvontakeinojen käyttö on pakollista viininvalmistuksen aikana.

3. Kielletyt laitteet

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Jatkuvatoimisia puristimia ei saa käyttää.

4. Istutustiheys

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Riviväli saa olla enintään 2,50 metriä. Samalla rivillä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,80 metri.

Nämä vaatimukset eivät koske penkereille istutettuja viiniköynnöksiä. Penkereillä tarkoitetaan lohkoa, joka on pengerretty olemassa olevalle rinteelle ennen viiniköynnösten istuttamista. Niillä ei voida noudattaa tavanomaisia istutustiheyttä koskevia sääntöjä eikä käyttää koneellisia sadonkorjuukoneita.

Penkereille istutettujen viiniköynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,80 metri.

5. Leikkaustapa

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt

Viiniköynnökset leikataan kannusleikkausmenetelmällä (Royat-menetelmä) taikka yksinkertaisella tai kaksinkertaisella Guyot-leikkausmenetelmällä siten, että köynnöstä kohden silmuja on enintään

— 15, kun käytetään kannusleikkausmenetelmää (Royat-menetelmä) tai yksinkertaista Guyot-leikkausmenetelmää

— 20, kun käytetään kaksinkertaista Guyot-leikkausmenetelmää.

Hedelmää kantavien oksien määrä köynnöstä kohden on kunakin vuonna kukinnan jälkeen (fenologisessa vaiheessa 23 Lorenzin asteikolla) enintään

— 12, kun käytetään kannusleikkausmenetelmää (Royat-menetelmä) tai yksinkertaista Guyot-leikkausmenetelmää

— 12, kun käytetään kaksinkertaista Guyot-leikkausmenetelmää ja kyseessä on Gros Manseng B -lajike

— 16, kun käytetään kaksinkertaista Guyot-leikkausmenetelmää ja kyseessä ovat muut lajikkeet.

6. Keinokastelu

Viljelykäytäntö

Keinokastelu voidaan sallia.

7. Viinirypäleiden korjuu

Viljelykäytäntö

Viinit valmistetaan rypäleistä, jotka on korjattu käsin useassa eri vaiheessa, paitsi jos rypäleet on korjattu ainoastaan kuivien valkoviinien valmistukseen tarkoitetuilta viljelyalueilta.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Kuivat valkoviinit

66 hehtolitraa/ha

2. Jäännössokeria sisältävät valkoviinit

40 hehtolitraa/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleiden korjuu ja viiniytys sekä viinien valmistus ja kypsytys toteutetaan maantieteellisellä alueella, joka kattaa päivänä, jona toimivaltainen kansallinen komitea hyväksyy tämän tuote-eritelmän, vuoden 2023 virallisen geokoodin mukaiset seuraavien kuntien alueet:

— Gersin departementti: Maumusson-Laguian, Riscle (entisen Cannet'n kunnan aluetta vastaava osa) ja Viella.

— Hautes-Pyrénées'n departementti: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne ja Soublecause;

— Pyrénées-Atlantiquesin departementti: 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 ja Vialer.

7. **Rypälelajikkeet**

Arrufiac B – Arrufiat

Courbu B – Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Maantieteellinen alue sijaitsee Adourjoen etelä- ja länsipuolella, Pyreneiden etelään suuntautuvilla vuorenrinteillä. Alue on kukkulaista ja kattaa 37 kuntaa kolmen vierekkäisen departementin alueelta.

Koko alueelle on ominaista suhteellisen yhtenäinen, leuto ja melko kostea ilmasto. Lämmin ja kuiva föhntuuli puhaltaa usein etelästä loppukesällä ja syksyllä.

Madiranin alueen vuorenharjanteet muodostuvat pääosin molassikerrostumista, jotka koostuvat lähinnä merkelistä ja muutamista kalkkipitoisista kerroksista. Molassikerrostumien päälle on muodostunut sorapitoinen savikerrostuma. Sen päällä on pikkukiviä sisältävä lietemaakerrostuma, joka on nykyään ylin maakerros. Kerrostumat rapautuivat kvartäärikaudella, minkä seurauksena syntyi viisi epäsymmetristen laaksojen erottamaa vuorenharjannetta. Molassikerrostumat ovat paikoittain havaittavissa kalkkipitoisina kerroksina harjanteiden jyrkillä, länteen suuntautuvilla rinteillä. Loivien itään suuntautuvien rinteiden pinnalla taas on tuulen muodostamaa hiesumaata, joka on sekoittunut alempiin maakerroksiin. Alueen maaperä muodostuu kahdesta keskeisestä maalajista: savi- ja kalkkipitoisesta maasta sekä huuhtoutuneesta maasta.

Madiranin luostarin arkistoista löytyneiden tietojen perusteella viininviljelyä harjoitettiin eri puolilla maantieteellistä aluetta jo 1200-luvun alussa. Tältä ajalta peräisin olevissa tiedoissa viitataan rypäleiden korjuuseen useassa eri vaiheessa. Tämä mahdollisti sekä makeiden että kuivien viinien valmistuksen samalta viljelyalueelta korjatuista rypäleistä.

Makeita ja kuivia valkoviinejä alettiin viedä Alankomaihin 1500-luvun puolivälissä. Niitä myytiin pääasiassa nimellä ”Vins du Vic-Bilh” (Vic-Bilhistä peräisin olevat viinit).

Ilmaisua ”Pacherenc”, jolla viitataan viiniköynnöksien tukikeppiriveihin, alettiin käyttää 1800-luvun lopussa Vic-Bilhin alueelta peräisin olevien kuivien ja makeiden valkoviinien nimissä.

Vic-Bilhin alueen valkoviinien alun perin Ranskan ulkopuolella niittämä maine alkoi kasvaa myös alueellisesti. Niille myönnettiin tarkistettu alkuperänimitys ”Pacherenc du Vic-Bilh” vuonna 1948.

Parin ensimmäisen vuoden aikana viljelyalueet olivat pinta-alaltaan erittäin pieniä. Vasta 1980-luvulla viljelyalueita alettiin laajentaa nopeasti, ja vuoteen 2009 mennessä niiden pinta-ala oli kasvanut noin 300 hehtaariin. Pääasiallisia viiniköynnöslajikkeita ovat edelleen Adourjoen vesistöalueelle tyypilliset lajikkeet (Petit Manseng B, Gros Manseng B, Courbu B, Petit Courbu B ja Arrufiac B) tai alueelle tyypilliset lajikkeet (Sauvignon B).

Viiniä valmistetaan tällä alueella suotuisten fyysisten ympäristötekijöiden vuoksi. Kukkulaisen alueen maaperä läpäisee hyvin vettä. Lisäksi rinteet takaavat ylimääräisen sadeveden poistumisen ja korkean lämpötilan sekä runsaasti auringonpaistetta, mikäli rinteiden suunta on otollinen.

Syksyllä vallitseva leuto ja suhteellisen kuiva ilmasto, joka on erityisesti etelästä puhaltavien tuulten ansiota, mahdollistaa rypäleiden kuivumisen ja ylikypsymisen terveysmääräysten mukaisesti.

Helpot kulkuyhteydet (Adourin jokilaakson kautta) ovat helpottaneet viinintuotannon kehittymistä alueella.

Viljelyalue rajataan alueisiin, joilla rypäleet on mahdollista kypsyttää ja tarvittaessa kuivata terveysmääräysten mukaisesti. Maasto on kukkulaista ja osittain puiden peittämää. Alueella on paljon eri puolille suuntautuvia rinteitä, ja maaperä on vaihtelevaa. Tästä syystä viininviljelyä harjoitetaan poikkeuksetta hajanaisesti, mikä tekee maisemasta monenkirjavan.

Viiniköynnöslajikkeiden valinnassa suositaan korkean alkoholipitoisuuden tuottavia myöhäiskauden lajikkeita, ja lajikkeita valitessa otetaan huomioon sekä tavoiteltavien tuotteiden tyypit että paikallinen ilmasto. Näille lajikkeille ominaisen paksun kuoren ansiosta ne eivät ole alttiita jalohomeelle ja sietävät hyvin suhteellisen kosteaa ilmastoa, mikä mahdollistaa rypäleiden ylikypsymisen ja kuivumisen.

Useassa eri vaiheessa suoritettavan rypäleiden korjuumenetelmän ansiosta on mahdollista optimoida korjattujen rypäleiden laatu sitä mukaa, kun rypäleet kuivuvat. Näin saadaan kuivia ja eloisia valkoviinejä sekä makeita valkoviinejä, joissa on paljon käymiskykyistä sokeria ja aromeja.

Viininvalmistajat tekevät kuivia valkoviinejä kypsänä korjatuista rypäleistä. Nämä viinit ovat aromikkaita, ja niissä on yleensä havaittavissa valkoisten eksoottisten hedelmien tai kukkien aromeja. Viinien tasapainoiselle rakenteelle on ominaista hapokkuus ja sitä hyvin täydentävä öljymäisyys.

Syksyllä rypäleet jatkavat kypsymistään, ja ylikypsyminen on havaittavissa selkeämmin, kun rypäleet alkavat kuivia. Tämä nostaa rypäleiden sokeripitoisuutta ja saa niissä aikaan enemmän aromeja ja hapokkuutta. Makeita valkoviinejä voidaan valmistaa korjaamalla rypäleitä tästä hetkestä alkaen useassa eri vaiheessa. Viinien tasapainoiselle rakenteelle on ominaista hapokkuus ja runsas öljymäisyys. Hedelmäiset aromit ovat yleensä hallitsevia, ja ne voivat vivahtaa kypsymisen myötä enemmän kandeerattuihin hedelmiin ja hunajaan. Näiden erittäin runsaiden viinien monivivahteikkuus ja tasapainoisuus perustuvat rypäleiden kypsymisaikaan sekä velvoitteeseen käyttää viinien valmistuksessa useiden lajikkeiden sekoitusta.

Aromien monivivahteikkuuden kehittymistä edistävät tuote-eritelmässä ilmoitettu satovuotta seuraavan vuoden 15. maaliskuuta päättyvä vähimmäiskypsymisaika sekä viininvalmistajien taitotieto.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkinnät: "Sec"

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Alkuperänimityksen jälkeen on käytettävä merkintää "sec" sellaisissa viineissä, jotka täyttävät kohdassa "Viini(e)n kuvaus" vahvistetut edellytykset merkinnän saamiseksi. Merkintä "sec" on mainittava välittömästi alkuperänimityksen jälkeen.

Merkinnät: pienempi maantieteellinen yksikkö ja suurempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että

— kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka ja että

— paikka on mainittu satoilmoituksessa.

Tällä alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan mainita suurempi maantieteellinen yksikkö "Sud-Ouest".

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämistä, valmistusta ja jälkikäsittelyä koskevan poikkeuksen mukainen välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu seuraavista Gersin departementissa sijaitsevista kunnista: Labarthète, Riscle ja Saint-Mont.

Linkki eritelmään

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