Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/299)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Pacherenc du Vic-Bilh”

PDO-FR-A0593-AM04

Datum obavijesti: 18.10.2024

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Zemljopisno područje**

Točka 1. Zemljopisno područje odjeljka IV. – Područja na kojima se provode različiti postupci – u poglavlju I. specifikacije proizvoda izmjenjuje se upućivanjem na službeni zemljopisni šifrarnik u kojem se potvrđuje i navodi popis općina po departmanima na nacionalnoj razini.

U jedinstvenom dokumentu to je upućivanje dodano u točki „Razgraničeno zemljopisno područje”.

Točka 2. Razgraničeno područje odjeljka IV. – Područja na kojima se provode različiti postupci – u poglavlju I. izmjenjuje se upućivanjem na tijelo koje je odobrilo razgraničenje.

Ta preinaka ne utječe na jedinstveni dokument.

2. **Ispravak koji se odnosi na gustoću sadnje**

Ispravak greške u nacrtu teksta koji se odnosi na gustoću sadnje. Tekst jedinstvenog dokumenta sada odgovara specifikaciji.

Ta izmjena utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Opis vina**

1. *Suha bijela vina*

KRATAK OPIS

Ova suha vina su aromatična i u njima prevladavaju arome bijelog i egzotičnog voća te cvjetne arome. Okus je ujednačen, kiselost je dobro izbalansirana masnim okusom. Udio fermentabilnog šećera iznosi najviše 4 g/l, Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 11,5 %. Nakon obogaćivanja ukupna volumna alkoholna jakost nije veća od 14 %.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 14

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Bijela vina s fermentabilnim šećerima*

KRATAK OPIS

Berbom u više navrata u jesen (prezrelost, prosušivanje) omogućuje se dobivanje slatkog bijelog vina uravnoteženog kiselog i masnog okusa. Voćne arome obično dominiraju, a odležavanjem vina mogu se razviti u note kandiranog voća i meda. Udio fermentabilnog šećera iznosi najmanje 45 g/l, Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost iznosi 14,5 %.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 18,5

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Pojačavanje

Poseban enološki postupak

Pojačavanje je dopušteno prema pravilima utvrđenima u specifikaciji.

2. Kontrola temperature tijekom proizvodnje vina

Poseban enološki postupak

Za proizvodnju suhih vina obvezna je upotreba sredstava za kontrolu temperature tijekom postupka proizvodnje.

3. Zabranjena oprema

Poseban enološki postupak

Zabranjena je upotreba strojeva za prešanje.

4. Gustoća sadnje

Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru. Razmak između redova u tim vinogradima ne smije biti veći od 2,50 metara. Razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,80 metara.

Te se odredbe ne primjenjuju na parcele vinove loze zasađene na terasama. Parcela vinove loze zasađena na terasama znači parcela koja je posebno prilagođena postojećem nagibu zemljišta prije sadnje vinove loze. Zbog toga među nasadima ne postoje uobičajeni razmaci te između dvije razine ne mogu proći mehanički strojevi.

Za vinovu lozu zasađenu na terasama, razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,80 m.

5. Rezidba

Postupak uzgoja

Pravila o rezidbi

Vinova loza obrezuje se kratkom rezidbom (kordonac Royat), jednostruki ili dvostruki Guyot, s najviše:

— 15 pupova po trsu za kratko obrezivanje (kordonac Royat) i jednostruku rezidbu Guyot,

— 20 pupova po trsu za dvostruku rezidbu Guyot.

Broj plodovitih grana te godine po trsu nakon cvatnje (23. fenološka faza Lorenzove skale za praćenje godišnjeg biološkog ciklusa) iznosi najviše:

— 12 za kratko obrezivanje (kordonac Royat) i jednostruku rezidbu Guyot,

— 12 za dvostruku rezidbu Guyot, za sortu gros manseng B,

— 16 za dvostruku rezidbu Guyot, za druge sorte.

6. Navodnjavanje

Postupak uzgoja

Navodnjavanje se može dopustiti.

7. Berba grožđa

Postupak uzgoja

Vina se proizvode od grožđa koje se bere ručno, selektivno i u više navrata, osim grožđa ubranog na parcelama koje su namijenjene isključivo proizvodnji suhih vina.

5.2. *Najveći prinosi*

1. Suha bijela vina

66 hektolitra po hektaru

2. Bijela vina s neprevrelim šećerom

40 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na zemljopisnom području koje, na dan kad je nadležni nacionalni odbor odobrio ovu specifikaciju proizvoda, obuhvaća područje sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2023.:

— Departman Gers: Maumusson-Laguian, Riscle samo za područje bivše općine Cannet, Viella,

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

— Departman 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, Montdisse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau i Vialer.

7. **Sorte vinove loze**

Arrufiac B – Arrufiat

Courbu B – Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Opis povezanosti**

Zemljopisno područje nalazi se južno i zapadno od rijeke Adour, na južnim obroncima Pireneja. Proteže se na brežuljkastom predjelu. Obuhvaća 37 općina raspoređenih u tri departmana.

Na cijelom području prevladava relativno ujednačena, blaga i prilično vlažna klima. Krajem ljeta i u jesen često puše topli i suhi južni vjetar s učinkom fena.

Grebeni pokrajine Madiran većinom se sastoje od molase, koju uglavnom čine lapor i nekoliko vapnenačkih naslaga. Iznad tih molasa nataložila se šljunčana glina i nakon toga aluvijalni sloj oblutaka, koji se danas nalazi na vrhu. Te su formacije narušene erozijom tijekom kvartara, što je dovelo do stvaranja pet grebena koje razdvajaju doline nepravilnog oblika: na strmim padinama koje se protežu prema zapadu vidljiva je molasa s vapnenačkim naslagama. Blage padine prema istoku prekrivene su eolskim muljem u kombinaciji s temeljnim naslagama. Zemljišta su podijeljena u dvije glavne vrste: glinasto-vapnenačka tla i isprana tla.

Iz arhiva samostana Prieuré de Madiran vidi se da je početkom 13. stoljeća vinova loza bila sveprisutna na tom zemljopisnom području. U arhivima iz tog vremena spominju se i selektivne berbe u više navrata. Taj postupak omogućava proizvodnju slatkog i suhog vina na istoj parceli.

Sredinom 16. stoljeća ta slatka ili suha bijela vina počela su se izvoziti u Nizozemsku. Prodavala su se pod nazivom „vins du Vic-Bilh” (vina iz Vic-Bilh).

Krajem 19. stoljeća za suha ili slatka bijela vina Vic-Bilh počinje se koristiti izraz „Pacherenc”, koji se odnosi na metodu uzgoja vinove loze u redovima.

Ugled bijelih vina Vic-Bilh, koji se prvo razvio u inozemstvu, tada se nastavlja graditi na regionalnoj razini. Kontrolirana oznaka izvornosti „Pacherenc du Vic-Bilh” priznata je 1948.

Zaštićene površine bile su manje u prvim godinama. Postale su veće tek 80-ih godina prošlog stoljeća, a od 2009. nadalje obuhvaćaju otprilike 300 hektara. Izbor sorti vinove loze još uvijek je usmjeren na sorte karakteristične za slijev rijeke Adour (petit manseng B i gros manseng B, courbu B i petit courbu B, arrufiac B) ili regionalne sorte (Sauvignon B).

Navedene karakteristike reljefa i klime ovog predjela odgovaraju toj proizvodnji, što objašnjava zašto se ona odvija na ovom lokalitetu. Taj brežuljkasti predio odlikuje se propusnim tlima i padinama s kojih otječe višak kišnice, visokim temperaturama te dobrom osunčanošću, ako su padine okrenute prema suncu.

Blaga i relativno suha klima u jesen, uglavnom zahvaljujući južnom vjetru, omogućuje prosušivanje i prezrijevanje grožđa u dobrim sanitarnim uvjetima.

Postojanje jednostavnog komunikacijskog puta (dolina rijeke Adour) također je olakšalo razvoj proizvodnje vina.

Zemljopisno područje obuhvaća parcele na kojima je moguće dobro dozrijevanje grožđa i, prema potrebi, prosušivanje u dobrim sanitarnim uvjetima. Na takvom brežuljkastom reljefu, djelomično pošumljenom s vrlo različito usmjerenim padinama i raznim vrstama tla, vinova loza obavezno se sadi isprekidano i tako čini mozaični krajolik.

Izbor sorti vinove loze, usmjeren na kasne sorte grožđa i sorte od kojih se proizvodi alkohol, u skladu je s traženim vrstama proizvoda i lokalnom klimom. Te sorte imaju debelu kožicu i nisu osjetljive na sivu plijesan te su otporne na relativno vlažnu klimu, što omogućava prezrijevanje i prosušivanje.

Tehnika selektivne berbe u više navrata omogućuje optimizaciju kvalitete berbe s obzirom na fazu prezrijevanja i prosušivanja grožđa kako bi se od njega mogla proizvesti suha i bogata bijela vina i slatka bijela vina, bogata fermentabilnim šećerima i aromama.

Proizvođači proizvode suha bijela vina od grožđa koje je ubrano u vrijeme sazrijevanja. Ta su vina aromatična i u njima prevladavaju arome bijelog i egzotičnog voća ili cvjetne arome. Okus je ujednačen, kiselost je dobro izbalansirana masnim okusom.

Tijekom jeseni se proces dozrijevanja nastavlja, a prezrelost nastupa kad se grožđe počinje prosušivati. U grožđu se koncentriraju šećeri, arome i kiselost. Tehnika selektivne berbe u više navrata omogućava stoga proizvodnju slatkih bijelih vina. Uravnotežena su, s izraženom kiselošću i masnim okusom. Voćne arome obično dominiraju, a odležavanjem vina mogu se razviti u note kandiranog voća i meda. Složenost i uravnoteženost ovih bogatih vina proizlazi iz trajanja dozrijevanja i obveznog miješanja nekoliko sorti grožđa.

Aromatska složenost razvija se i dobiva minimalnim razdobljem dozrijevanja do 15. ožujka godine koja slijedi nakon berbe. To je definirano je u specifikaciji i opravdano znanjem i iskustvom proizvođača.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Označivanje: Izraz „suho”

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Nakon naziva oznake mora slijediti izraz „suho” za vina koja ispunjavaju uvjete navedene za taj izraz u odjeljku „Opis”. Izraz „suho” unosi se odmah nakon naziva oznake izvornosti.

Označivanje: manja zemljopisna jedinica i veća zemljopisna jedinica

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Na etiketi vina s kontroliranom oznakom izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice:

— ako je riječ o registriranoj lokaciji;

— ako je ta jedinica navedena u izjavi o berbi.

Na etiketi vina s oznakom može se navesti veća zemljopisna jedinica „Sud-Ouest”.

područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, razvoja i dozrijevanja vina, obuhvaća općine departmana Gers: Labarthète, Riscle i Saint-Mont.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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