C/2025/299

2025.1.17.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/299)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Pacherenc du Vic-Bilh”

PDO-FR-A0593-AM04

Az értesítés időpontja: 2024.10.18.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Földrajzi terület**

A termékleírás I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontja a hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) utaló hivatkozással módosul, amely országos szinten, megyénként állapítja meg és rögzíti a települések jegyzékét.

Az egységes dokumentum a „Körülhatárolt földrajzi terület” című pontban kiegészül ezzel a hivatkozással.

A termékleírás I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Parcellákra osztott körülhatárolt terület” című 2. pontja a parcellákra osztott termőterületet jóváhagyó szervre utaló hivatkozással módosul.

Ez az átdolgozás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. **Az ültetési sűrűségre vonatkozó kiigazítás**

Az ültetési sűrűségre vonatkozó szövegezési hiba kijavítása. Az egységes dokumentum szövege immár megfelel a termékleírásnak.

Ez a módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Száraz fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Ezek a száraz borok aromásak, általában fehér húsú gyümölcsök és egzotikus gyümölcsök, vagy virágok aromái érvényesülnek bennük. Egyensúlyukat a savasságot jól elfedő testesség jellemzi. Erjeszthetőcukor-tartalmuk legfeljebb 4 g/l. Térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmuk 11,5 %; térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalmuk az alkoholtartalom-növelést követően legfeljebb 14 %.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 14

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

2. *Erjeszthetőcukor-tartalommal rendelkező csendes fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A több, egymást követő őszi szüret (túlérettség, töppedés) lehetővé teszi olyan édes fehérborok előállítását, amelyek egyensúlyát savasság és nagy fokú teltség jellemzi. Általában a gyümölcsös aromák túlsúlya jellemző, és ezek az érlelés során cukrosabb és mézes jegyekké alakulhatnak. Erjeszthetőcukor-tartalmuk legfeljebb 45 g/l; Térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalmuk 14,5 %

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 18,5

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11,5

— Minimális összes savtartalom milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Alkoholtartalom-növelés

Konkrét borászati eljárás

Az alkoholtartalom növelése a termékleírásban meghatározott szabályok szerint engedélyezett.

2. Hőmérséklet-szabályozás a borkészítés során

Konkrét borászati eljárás

A száraz borok készítéséhez az erjesztés során a hőmérséklet-szabályozó eszközök használata kötelező.

3. Tiltott eszközök

Konkrét borászati eljárás

A folyamatos szőlőprések használata tilos.

4. Ültetési sűrűség

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke. Ezeken a szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2,50 métert. A szőlőültetvényeken az ugyanazon soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

Ezek a rendelkezések nem alkalmazandók a teraszosan telepített szőlőparcellákra. A teraszosan telepített szőlőparcella olyan parcella, amelyet a meglévő lejtőhöz igazodva különleges módon alakítottak ki a szőlő telepítése előtt. E kialakítás következtében nem alkalmazhatók folytonosan a szokásos ültetési távolságok, és a gépek nem tudnak áthaladni két egymást melletti szint között.

A teraszosan telepített szőlők esetében az ugyanazon soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak legalább 0,80 méternek kell lennie.

5. Metszés

Művelési gyakorlat

A metszésre vonatkozó szabályok

A szőlőtőkék metszése rövidcsapos metszéssel (Royat-kordonművelés), egyszerű Guyot-metszéssel vagy kettős Guyot-metszéssel történik, a rügyek tőkénkénti maximális száma:

— a rövidcsapos metszés (Royat-kordonművelés) és az egyszerű Guyot-metszés esetében 15,

— a kettős Guyot-metszés esetében 20.

Az adott évi termőágak száma a virágzás után (a Lorenz-féle 23. fenológiai fázisban) tőkénként legfeljebb az alábbi számú lehet:

— a rövidcsapos metszés (Royat-kordonművelés) és az egyszerű Guyot-metszés esetében 12,

— a kettős Guyot-metszés esetében a gros manseng B szőlőfajtánál 12,

— a kettős Guyot-metszés esetében a többi szőlőfajtánál 16.

6. Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés engedélyezhető

7. Szüret

Művelési gyakorlat

A borok kézzel szüretelt, többször átválogatott szőlőből készülnek, a kizárólag száraz borok előállítására szánt parcellákon szüretelt szőlő kivételével.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Száraz fehérborok

Hektáronként 66 hektoliter

2. Maradékcukor-tartalommal rendelkező fehérborok

Hektáronként 40 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére, készítésére és érlelésére a földrajzi területen kerül sor, amelynek kiterjedése az e termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján – a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét fedi le:

— Gers megye: Maumusson-Laguian, Riscle (kizárólag Cannet egykori település területe tekintetében), Viella;

— Hautes-Pyrénées megye: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne és Soublecause;

— Pyrénées-Atlantiques megye: 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 és Vialer.

7. **Borszőlőfajta (Borszőlőfajták)**

Arrufiac B – Arrufiat

Courbu B – Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földrajzi terület az Adour folyótól délre és nyugatra, a Pireneusok déli lábánál fekszik. A földrajzi terület egy dombvidéken terül el. Három megye 37 települését foglalja magában.

A terület egészén viszonylag egységes, enyhe és elég csapadékos éghajlat uralkodik. Nyár végén és ősszel gyakran fúj a „főn” jellegű, meleg és száraz, déli szél.

Madiran vidékének dombgerinceit alapvetően – főként márgából képződött – molassz és néhány mészkőpad alkotja. A molassz tetején agyagkavics, majd egy görgetett kavicsokból álló alluviális réteg rakódott le, amely napjainkban legfelül helyezkedik el. Ezek a képződmények a negyedidőszak során erodálódtak, melynek eredményeként létrejött az aszimmetrikus völgyekkel elválasztott öt dombgerinc: a meredeken lejtő, nyugati fekvésű domboldalakon látható a mészkőpados molassz. Az enyhén lejtő, keleti fekvésű domboldalakat az alattuk lévő hordalékokkal összekeveredett, szél által formált iszap borítja. A kapcsolódó talajok két nagyobb típusba tartoznak: agyagos-meszes talajok és kilúgozott talajok.

A madirani kolostor archív dokumentumai arról tanúskodnak, hogy a XIII. század elején a szőlő a földrajzi területen mindenütt jelen volt. A többszöri átválogatással végzett szüretelésről említést tesznek az ebből a korszakból származó archív dokumentumok. Ez a szüretelési módszer lehetővé teszi, hogy ugyanazon a parcellán édes borokat és száraz borokat is lehessen előállítani.

A XVI. század közepén megkezdődik az édes, illetve száraz fehérborok Hollandiába irányuló exportja. Ezeket a borokat konkrétan „vins du Vic-Bilh” (a Vic-Bilh borvidék borai) néven értékesítik.

A támrendszer alkalmazásával és sorba telepítéssel jellemzett művelésmódra utaló „Pacherenc” kifejezés a XIX. század végén jelent meg a Vic-Bilh borvidék száraz vagy édes fehérborainak megjelölésére.

A Vic-Bilh borvidék fehérborainak hírneve, amely először az országhatárokon kívül alakult ki, jelenleg regionális szinten is növekszik. A „Pacherenc du Vic-Bilh” ellenőrzött eredetmegjelölést 1948-ban ismerik el.

Az első években nagyon kevés az olyan terület, amelyre oltalmat igényelnek. Csak az 1980-as években kezd gyors ütemben növekedni e területek kiterjedése, 2009-től elérik a kb. 300 hektárt. A szőlőfajta-összeállítás mindig az Adour medencéjének szőlőfajtáira (petit manseng B és gros manseng B, courbu B és petit courbu B, arrufiac B) vagy regionális szőlőfajtákra (sauvignon B) támaszkodik.

A szőlőtermesztésnek kedvező fizikai környezet magyarázatot ad arra, hogy az miért erre a helyre összpontosul. Ezen a dombvidéken a talajok jó vízelvezető képességűek, a lejtők pedig – ha jó tájolásúak – egyszerre biztosítják a felesleges esővíz elvezetését, a magas hőmérsékletet és az elegendő napsütést.

Az elsősorban a déli szélnek köszönhető enyhe és viszonylag száraz őszi klíma lehetővé teszi a szőlő egészséges állapotban történő töppedését és túlérettségét.

Egy zavartalan közlekedési útvonal (az Adour völgye) a fejlődését is elősegítette.

A parcellákra osztott terület körülhatárolja azokat parcellákat, amelyek lehetővé teszik, hogy a szőlő megfelelően beérjen és végül egészséges állapotban töppedjen össze. Ezen a dimbes-dombos, részben erdős, nagyon változatos tájolású és talajú vidéken a szőlőt nem lehetett egybefüggően telepíteni, így az egy intarziás tájképet alkot.

A leginkább kései és alkoholos erjedésre alkalmas szőlőfajták kiválasztása összhangban van a keresett terméktípusokkal és a helyi éghajlattal is. Ezek a vastag héjú szőlőfajták kevésbé érzékenyek a szürkepenészes rothadásra, és jól ellenállnak a viszonylag nedves éghajlatnak, így lehetővé teszik a túlérettséget és a töppedést.

A többszöri átválogatással végzett szüretelési technika lehetővé teszi, hogy a leszüretelt termés minőségének optimalizálása igazodjon a szőlő túlérettségének és töppedésének előrehaladásához, hogy száraz és élénk fehérborok, valamint erjeszthető cukrokban és aromákban gazdag édes fehérborok is készüljenek.

A termelők érett szőlő szüretelésével állítanak elő száraz fehérborokat. Ezek a borok aromásak, általában fehér húsú gyümölcsök és egzotikus gyümölcsök, vagy virágok aromái érvényesülnek bennük. Egyensúlyukat a savasságot jól elfedő testesség jellemzi.

Ősszel az érettség előrehalad, és a túlérettség a töppedéssel jelenik meg. A szőlőben koncentrálódnak a cukrok, az aromák és a savasság. A többszöri átválogatással végzett szüretelés így lehetővé teszi az édes fehérborok előállítását. Egyensúlyukat továbbá savasság és nagy fokú teltség jellemzi. Általában a gyümölcsös aromák túlsúlya jellemző, és ezek az érlelés során cukrosabb és mézes jegyekké alakulhatnak. E rendkívül aromagazdag borok összetettsége és egyensúlya az érlelés időtartamából és a több szőlőfajta házasítására vonatkozó kötelezettségből fakad.

Az aromagazdagságuk növekszik, azt a szüret évét követő év március 15-ig tartó minimális érlelési időtartam segíti elő, amelyet a termékleírás a termelők szaktudásának tiszteletben tartásával határoz meg.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés: „Sec” (száraz) felirat

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az eredetmegjelölés neve után kötelezően fel kell tüntetni a „sec” (száraz) feliratot azon borok esetében, amelyek a „Leírás” című részben az e felirathoz feltüntetett feltételeknek megfelelnek. A „sec” feliratot közvetlenül az eredetmegjelölés neve után kell feltüntetni.

Címkézés: kisebb földrajzi egység és nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

— kataszteri területről van szó,

— a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

Az eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén a „Sud-Ouest” jelöléssel megadható a nagyobb földrajzi egység.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

A borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Gers megye következő településeit foglalja magában: Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

A termékleíráshoz vezető link

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