Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2025/299)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Pacherenc du Vic-Bilh»

PDO-FR-A0593-AM04

Data della comunicazione: 18.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Zona geografica**

Al capitolo I, sezione IV «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», del disciplinare, il punto 1 «Zona geografica» è modificato con l'aggiunta del riferimento al codice geografico ufficiale che riconosce e stabilisce l'elenco dei comuni per dipartimento a livello nazionale.

Il documento unico è completato con questo riferimento alla voce «Zona geografica delimitata».

Al capitolo I, sezione IV «Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni», del disciplinare, il punto 2 «Superficie parcellare delimitata» è modificato con l'aggiunta del riferimento all'organismo che ha approvato la superficie parcellare di produzione.

Tale riformulazione non incide documento unico.

2. **Correzione relativa alla densità di impianto**

Correzione di un errore redazionale relativo alla densità di impianto. Il testo del documento unico corrisponde ora al disciplinare.

Questa modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 -Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva diversi da quelli della voce 2009

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini bianchi secchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Si tratta di vini secchi aromatici che presentano generalmente aromi fruttati (frutta bianca ed esotica) o floreali. L'equilibrio è loro conferito da un'acidità addolcita da una percezione di untuosità. Il tenore di zuccheri fermentescibili è inferiore o uguale a 4 g/l. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è pari all'11,5 %. Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non supera il 14 %.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 14

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro:

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini bianchi con zuccheri fermentescibili*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le vendemmie che si succedono nella stagione autunnale (sovramaturazione, appassimento) permettono di ottenere vini bianchi dolci con un equilibrio caratterizzato dall'acidità, combinata ad una percezione di forte untuosità. Gli aromi fruttati sono solitamente dominanti e, con l'invecchiamento, possono evolvere in note più accentuate di frutta candita e miele. Il tenore di zuccheri fermentescibili è superiore o uguale a 45 g/l. Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è pari al 14,5 %.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 18,5

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro:

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Arricchimento

Pratica enologica specifica

L'arricchimento è autorizzato secondo le norme stabilite nel disciplinare di produzione.

2. Controllo delle temperature durante la vinificazione

Pratica enologica specifica

Per la produzione dei vini secchi è obbligatorio usare strumenti per il controllo delle temperature durante la vinificazione.

3. Attrezzatura vietata

Pratica enologica specifica

È vietato l'uso di torchi continui.

4. Densità d'impianto

Pratica colturale

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore ai 2,50 metri. La distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

Tali disposizioni non si applicano alle parcelle di vigna coltivate a terrazza. Per vigna coltivata a terrazza si intende una parcella che presenta un'apposita progettazione legata alla preesistente pendenza del terreno, realizzata prima dell'impianto della vigna. La disposizione a terrazza comporta una discontinuità nella consueta distanza d'impianto e l'impossibilità di ricorrere alla meccanizzazione tra due livelli successivi.

Per le vigne coltivate a terrazza la distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

5. Potatura

Pratica colturale

Norme di potatura

Le viti sono potate con le tecniche della potatura corta (a cordone di Royat), del Guyot semplice o del Guyot doppio con un massimo di:

— 15 gemme franche per ceppo per la potatura corta (a cordone di Royat) e per la potatura a Guyot semplice,

— 20 gemme franche per ceppo per la potatura a Guyot doppio.

Il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, dopo la fioritura (fase fenologica 23 di Lorenz) è inferiore o uguale a:

— 12 per la potatura corta (a cordone di Royat) e per la potatura a Guyot semplice;

— 12 per la potatura a Guyot doppio, per il vitigno Gros Manseng B;

— 16 per la potatura a Guyot doppio, per gli altri vitigni.

6. Irrigazione

Pratica colturale

L'irrigazione può essere autorizzata.

7. Raccolta delle uve

Pratica colturale

I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente con cernite successive, ad eccezione di quelle provenienti dalle parcelle destinate alla sola produzione di vini secchi.

5.2. *Rese massime*

1. Vini bianchi secchi

66 ettolitri per ettaro

2. Vini bianchi con zuccheri residui

40 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro, alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, comprende il territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2023:

— dipartimento del Gers: Maumusson-Laguian, Riscle solo per il territorio dell'ex comune di Cannet, Viella;

— dipartimento degli Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne e Soublecause;

— dipartimento dei Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Cantone di 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 e Vialer.

7. **Varietà di uve da vino**

Arrufiac B - Arrufiat

Courbu B - Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Descrizione del legame/dei legami**

La zona geografica si trova a sud e a ovest del fiume Adour, nell'area pedemontana meridionale dei Pirenei. Si estende su un'area collinare comprendente 37 comuni distribuiti in tre dipartimenti.

L'intera area presenta un clima relativamente omogeneo, mite e abbastanza umido. A fine estate e in autunno è spesso sferzata da un vento caldo e secco proveniente da sud, simile al «Föhn».

Le dorsali del Madiranais sono costituite prevalentemente da molassa caratterizzata soprattutto dalla presenza di marne e di alcuni banchi calcarei. Alla sommità delle molasse si sono depositate argille ghiaiose, seguite da uno strato alluvionale ciottoloso che occupa oggi la parte culminante. L'erosione subita da queste formazioni per tutto il Quaternario ha portato alla creazione delle cinque dorsali attuali, separate tra loro da valli asimmetriche: i versanti fortemente scoscesi orientati ad ovest lasciano intravedere la molassa intercalata dai banchi calcarei, mentre i dolci pendii esposti a est sono ricoperti di limo eolico mescolatosi con i depositi sottostanti. I suoli associati sono principalmente di due tipi: argilloso-calcarei e dilavati.

Secondo gli archivi del Priorato di Madiran, all'inizio del XIII secolo la vite era ovunque presente nella zona geografica. Alcuni documenti dell'epoca riferiscono di vendemmie effettuate per cernite successive per ottenere dalla stessa parcella vini dolci e vini secchi.

Alla metà del XVI secolo inizia l'esportazione in Olanda dei vini bianchi dolci o secchi, venduti in particolare con il nome di «vins du Vic-Bilh».

Il termine «Pacherenc», che si riferisce al sistema di allevamento palizzato, a filare, è comparso alla fine del XIX secolo per indicare i vini bianchi secchi o dolci «du Vic-Bilh».

In quel periodo, la notorietà dei vini bianchi «du Vic-Bilh», sviluppatasi dapprima fuori dai confini nazionali, si diffonde anche a livello regionale. La denominazione di origine controllata «Pacherenc du Vic-Bilh» viene riconosciuta nel 1948.

Le superfici rivendicate, che nei primi anni erano molto ridotte, dagli anni '80 iniziano ad aumentare rapidamente fino a raggiungere circa 300 ettari a partire dal 2009. L'assortimento varietale comprende sempre i vitigni caratteristici del bacino dell'Adour (Petit Manseng B e Gros Manseng B, Courbu B e Petit Courbu B, Arrufiac B) o quelli regionali (Sauvignon B).

L'ambiente fisico idoneo a questo tipo di produzione spiega l'ubicazione dei vigneti. Quest'area collinare risente della presenza benefica di terreni drenanti e di pendii che, se ben orientati, garantiscono contemporaneamente lo scolo delle acque piovane in eccesso, temperature elevate e un buon soleggiamento.

Il clima autunnale mite e relativamente secco, dovuto soprattutto al vento proveniente da sud, consente l'appassimento e la sovramaturazione delle uve in buone condizioni sanitarie.

Lo sviluppo della zona è stato favorito anche dall'esistenza di una facile via d'accesso alla valle dell'Adour.

La superficie parcellare delimita le parcelle che permettono una buona maturazione e l'eventuale appassimento delle uve in buone condizioni sanitarie. In questo paesaggio solcato da valli, parzialmente coperto di boschi, con orientamenti e suoli molto vari, i vigneti devono essere necessariamente impiantati in modo discontinuo, formando un mosaico multiforme.

La scelta della gamma varietale, orientata verso vitigni tardivi dotati di potenziale alcoligeno, è in linea sia con le tipologie di prodotto ricercate che con il clima locale. Queste varietà di uva dalla buccia spessa sono poco sensibili alla muffa grigia e resistono bene al clima relativamente umido, consentendo la sovramaturazione e l'appassimento.

La tecnica della vendemmia per cernite successive permette di ottimizzare la qualità del raccolto con l'avanzare della sovramaturazione e dell'appassimento delle uve, per ottenere sia vini bianchi secchi e vivaci, sia vini bianchi dolci, ricchi di zuccheri fermentescibili e di aromi.

I produttori ottengono i vini bianchi secchi raccogliendo le uve a maturazione. Si tratta di vini aromatici, che presentano in genere aromi di frutta bianca ed esotica o floreali. L'equilibrio è loro conferito da un'acidità addolcita da una percezione di untuosità.

Durante l'autunno l'uva continua a maturare e la sovramaturazione avviene per appassimento. Le uve concentrano gli zuccheri, gli aromi e l'acidità. Le vendemmie per cernite successive permettono quindi di ottenere vini bianchi dolci, con un buon equilibrio caratterizzato sia dall'acidità che dalla percezione di forte untuosità. Gli aromi fruttati sono solitamente dominanti e, con l'invecchiamento, possono evolvere in note più accentuate di frutta candita e miele. Si tratta di vini molto ricchi che devono la loro complessità e il loro equilibrio alla durata dell'affinamento e all'obbligo di assemblare più varietà di uve.

Questa complessità aromatica è sviluppata e favorita dal periodo minimo di affinamento che, come stabilito dal disciplinare, dura fino al 15 marzo dell'anno successivo a quello della raccolta, nel rispetto delle competenze dei produttori.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Etichettatura: menzione «sec»

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Il nome della denominazione è obbligatoriamente seguito dalla menzione «*sec*» (secco) per i vini che soddisfano le condizioni indicate per questa menzione nella rubrica «Descrizione». Il termine «*sec*» è scritto subito dopo il nome della denominazione di origine.

Etichettatura: unità geografica più piccola e unità geografica più ampia

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

L'etichettatura dei vini protetti dalla denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione:

— che si tratti di una località accatastata;

— che essa figuri nella dichiarazione di raccolta.

L'etichettatura dei vini protetti dalla denominazione può precisare l'unità geografica più ampia «Sud-Ouest».

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo:

legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni seguenti del dipartimento del Gers: Labarthète, Riscle e Saint-Mont.

Link al disciplinare del prodotto

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