C/2025/299

2025 1 17

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2025/299)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Pacherenc du Vic-Bilh“

PDO-FR-A0593-AM04

Pranešimo data: 2024 10 18

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Geografinė vietovė**

Specifikacijos I skyriaus IV skirsnio „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 1 dalis „Nustatytas sklypų plotas“ iš dalies keičiama įtraukiant nuorodą į Oficialųjį geografinių kodų registrą, kuriuo nacionaliniu lygmeniu sudaromas ir patvirtinamas kiekvieno departamento komunų sąrašas.

Ta nuoroda papildoma bendrojo dokumento dalis „Nustatyta geografinė vietovė“.

Specifikacijos I skyriaus IV skirsnio „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 2 dalis „Nustatytas sklypų plotas“ iš dalies keičiama įtraukiant nuorodą į sklypų plotą patvirtinusią instituciją.

Šis perrašymas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

2. **Su sodinimo tankumu susijusios klaidos ištaisymas**

Ištaisoma sodinimo tankumą apibūdinančioje formuluotėje įsivėlusi korektūros klaida. Dabar bendrojo dokumento tekstas atitinka specifikaciją.

Šis pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Baltieji sausi vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Šie sausi vynai yra aromatingi ir paprastai skleidžia baltųjų ir egzotinių vaisių arba gėlių aromatus. Rūgštumą atsveria gerai juntamas riebumas. Fermentuojamųjų cukrų kiekis – ne didesnis kaip 4 g/l. Natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė kaip 11,5 proc., o po sodrinimo visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neturi viršyti 14 proc.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 14.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

2. *Baltieji vynai su fermentuojamaisiais cukrumis*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Iš rudenį per kelis kartus nuimto pernokusių ir suvytėjusių vynuogių derliaus išgaunami saldūs baltieji vynai, pasižymintys rūgštumo ir didelio riebumo pusiausvyra. Paprastai vyrauja vaisiški aromatai, tačiau brandinami vynai gali skleisti saldesnius cukatų ir medaus kvapus. Fermentuojamųjų cukrų kiekis – ne mažesnis kaip 45 g/l. Minimali natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 14,5 %.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 18,5.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Sodrinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Sodrinti leidžiama laikantis specifikacijoje nustatytų taisyklių.

2. Temperatūros kontrolė fermentacijos etapu

Specifinis vynininkystės metodas

Sausų vynų gamybos metu, fermentacijos etapu, privaloma naudoti temperatūros kontrolės priemones.

3. Draudžiama naudoti įranga

Specifinis vynininkystės metodas

Draudžiama naudoti nenutrūkstamo vynuogių spaudimo presus.

4. Sodinimo tankumas

Auginimo praktika

Minimalus vynuogyno tankumas – 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp šių vynmedžių eilių negali būti didesnis kaip 2,50 metro. Atstumas tarp šių vynmedžių sodinių toje pačioje eilėje negali būti mažesnis kaip 0,80 metro.

Šios nuostatos netaikomos terasomis įrengtiems vynuogyno sklypams. Terasomis įrengtas vynuogyno sklypas – tai sklypas, kuris, prieš sodinant vynmedžius, įrengiamas tam tikra šlaito nuolydžio sąlygojama forma. Dėl sklypo įrengimo tokia forma atstumas tarp vynmedžių būna ne toks, kaip įprasta, o technika negali pakilti ar nusileisti iš vieno terasos aukšto į kitą.

Terasomis auginamame vynuogyne atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje negali būti mažesnis kaip 0,80 m.

5. Genėjimas

Auginimo praktika

Genėjimo taisyklės

Vynmedžiai genimi trumpai (Ruaja kordonu), vienpečiu Giujo kordonu arba dvipečiu Giujo kordonu, ant sodinio paliekant ne daugiau kaip:

— 15 pumpurų, kai genima trumpai (Ruaja kordonu) ir vienpečiu Giujo kordonu;

— 20 pumpurų, kai genima dvipečiu Giujo kordonu.

Nužydėjus žiedams (23-ioji Lorenzo fenologinė stadija), vaisius mezgančių šakų ant sodinio per metus turi būti ne daugiau kaip:

— 12, kai genima trumpai (Ruaja kordonu) ir vienpečiu Giujo kordonu;

— 12, kai genima dvipečiu Giujo kordonu („Gros manseng B“ veislės vynmedžius);

— 16, kai genima dvipečiu Giujo kordonu (kitų veislių vynmedžius).

6. Drėkinimas

Auginimo praktika

Vynuogyną leidžiama laistyti.

7. Vynuogių derliaus nuėmimas

Auginimo praktika

Vynai gaminami iš vynuogių, kurių derlius nuimamas rankomis per kelis kartus, išskyrus vynuoges, kurių derlius nuimamas sklypuose, skirtuose tik sausiems vynams gaminti.

5.2. *Didžiausias gamybos kiekis*

1. Baltieji sausi vynai

66 hektolitrų iš vieno hektaro

2. Baltieji vynai su likutiniu cukrumi

40 hektolitrų iš vieno hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynai gaminami ir brandinami geografinėje vietovėje, kuri tą dieną, kai kompetentingas nacionalinis komitetas patvirtina šią specifikaciją, apima šią 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtų komunų teritoriją:

— Žero departamentas: Maumusson-Laguian, Riscle (tik buvusios Kanė komunos teritoriją) ir Viella;

— Aukštutinių Pirėnų departamentas: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne ir Soublecause;

— Atlanto Pirėnų departamentas: 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 ir Vialer.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Arrufiac B“ – „Arrufiat“

„Courbu B“ – „Gros Courbu“

„Gros Manseng B“

„Petit Courbu B“

„Petit Manseng B“

„Sauvignon B“ – „Sauvignon blanc“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Geografinė vietovė išsidėsčiusi į pietus ir vakarus nuo Adūro, pietinėse Pirėnų prieškalnėse. Ji driekiasi per kalvų ruožą. Vietovę sudaro 37 komunos, priklausančios trims departamentams.

Visur vyrauja santykinai vienodas švelnus ir gana drėgnas klimatas. Į vasaros pabaigą ir rudenį dažnai pučia šiltas ir sausas pietų vėjas fenas.

Madirano keteras daugiausia nukloję smiltainio klodai. Jie dažniausiai būna sudaryti iš mergelio, bet kartais pasitaiko ir klinčių sluoksnių. Ant smiltainio klodų nusėdusios žvyringo molio nuosėdos, kalvų viršūnėse nūdien pasidengusios akmeningų aliuvinių sąnašų sluoksniu. Visu kvartero periodu šias sanklodas veikė erozija, kol susiformavo penkios nesimetriškai išsidėsčiusių slėnių atskirtos keteros. Ant stačių į vakarus atsigręžusių jų šlaitų matyti smiltainio su klinčių sluoksniais atodanga. Nuožulnius į rytus atsigręžusius šlaitus dengia vėjo suneštas priemolis, sumišęs su po juo nusėdusiomis sąnašomis. Čia dirvožemis – dviejų pagrindinių rūšių: molingas kalkžemis ir išplautžemis.

Iš Madirano priorato archyvų matyti, kad XIII a. pradžioje vynmedžiai auginti visoje geografinės vietovės teritorijoje. Anuomečiuose archyvuose paminėta, kad derlius būdavo nuimamas per kelis kartus – tai sudarydavo sąlygas iš vieno sklypo išgauti saldžius ir sausus vynus.

XVI a. viduryje saldžius arba sausus baltuosius vynus imta eksportuoti į Olandiją. Jie būdavo parduodami kaip „Vic-Bilh“ vynai.

XIX a. pabaigoje sausus arba saldžius baltuosius „Vic-Bilh“ vynus pradėta apibūdinti terminu „Pacherenc“, kuriuo žymimas vynmedžių rišimas eilėmis.

Nors baltieji „Vic-Bilh“ vynai pripažinimo pirmiausia susilaukė už šalies ribų, šiuo metu jie garsinami regioniniu lygmeniu. 1948 m. vynams suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Pacherenc du Vic-Bilh“.

Pirmaisiais metais šia nuoroda žymimiems vynams gaminti skirtos vynuogės augintos labai mažame plote. Jis pradėjo sparčiai didėti tik devintajame dešimtmetyje, kol 2009 m. pasiekė apie 300 hektarų. Dabar, kaip ir anksčiau, vynuogyne auginamos Adūro baseinui būdingų veislių („Petit manseng B“ ir „Gros manseng B“, „Courbu B“ ir „Petit Courbu B“, „Arrufiac B“) arba regioninių veislių („Sauvignon B“) vynuogės.

Vynuogyno vieta parinkta dėl vynų gamybai palankios fizinės aplinkos. Šiame kalvų ruože dirvožemis pralaidus, o geros ekspozicijos šlaituose lietaus vandens perteklius neužsilaiko, temperatūra būna aukšta, saulėtumas didelis.

Dėl rudenį vyraujančio švelnaus ir gana sauso klimato, ypač dėl čia pučiančio piečio, vynuogės suvytėja ir pernoksta, tačiau išlieka geros būklės.

Palankias sąlygas auginti vynuogyną sudarė ir per vietovę einantis lengvo susisiekimo kelias (Adūras).

Į sklypų plotą įeina sklypai, kuriuose vynuogės gali gerai sunokti ir kartais suvytėti, bet išlikti geros būklės. Šioje kalvoto reljefo, iš dalies miškingo kraštovaizdžio vietovėje, kur šlaitų ekspozicija ir dirvožemis itin įvairuoja, vynmedžiai neišvengiamai sodinami netolygiai, taip sudarydami margą mozaiką.

Tai, kad dažniau pasirenkamos vėlyvosios veislės, iš kurių vynuogių galima išgauti stiprius vynus, dera tiek su norimomis produktų savybėmis, tiek su vietos klimatu. Storaodės šių veislių vynuogės nėra labai jautrios pilkajam puviniui ir yra atsparios palyginti drėgnam klimatui, todėl jos gali pernokti ir suvytėti.

Per kelis kartus nuimant vis labiau pernokusių ir suvytėjusių vynuogių derlių užtikrinama optimali jų kokybė, todėl įmanoma iš jų išgauti tiek sausus ir rūgščius baltuosius vynus, tiek saldžius ir fermentuojamųjų cukrų bei aromatų gausius baltuosius vynus.

Gamintojai sausus baltuosius vynus gamina iš sunokusių vynuogių. Šie vynai yra aromatingi ir paprastai skleidžia baltųjų ir egzotinių vaisių arba gėlių aromatus. Rūgštumą atsveria gerai juntamas riebumas.

Rudenį vynuogės vis labiau sunoksta, kol galiausiai pernoksta – suvytėja. Vynuogėse susikoncentruoja cukrūs, aromatai ir rūgštumas. Iš per kelis kartus nurinktų vynuogių išgaunami saldūs baltieji vynai. Jie pasižymi rūgštumo ir didelio riebumo pusiausvyra. Paprastai vyrauja vaisiški aromatai, tačiau brandinami vynai gali skleisti saldesnius cukatų ir medaus kvapus. Šių itin sodrių vynų kompleksiškumą ir pusiausvyrą lemia brandinimo trukmė ir prievolė maišyti kelias vynuogių veisles.

Aromatų kompleksiškumą didina ir skatina tai, kad vynai brandinami bent minimalų laikotarpį, specifikacijoje nustatytą atsižvelgiant į gamintojų praktinę patirtį, – iki kitų metų, einančių po derliaus nuėmimo, kovo 15 d.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimas: žyma „sausas“

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Po nuorodos pavadinimo būtinai turi eiti žyma „sausas“, jei vynai atitinka dalyje „Aprašymas“ nustatytas šia žyma žymimų vynų sąlygas. Žyma „sausas“ rašoma iš karto po kilmės vietos nuorodos pavadinimo.

Ženklinimas: smulkesnis ir stambesnis geografiniai vienetai

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

SKVN žymimų vynų etiketėse galima nurodyti mažesnį geografinį vienetą, jeigu jis:

— įtrauktas į kadastrą;

— nurodytas derliaus deklaracijoje.

Nuoroda žymimų vynų etiketėse galima nurodyti stambesnį geografinį vienetą – „Sud-Ouest“.

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Arčiausiai esanti vietovė, kuriai taikoma su vyndaryste, vyno gamyba ir brandinimu susijusi nukrypti leidžianti nuostata, apima šių Žero departamento komunų teritoriją: Labarteto, Risklo ir Sen Mono.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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