C/2025/299

17.1.2025

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/299)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Pacherenc du Vic-Bilh”

PDO-FR-A0593-AM04

Datum van mededeling: 18.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Geografisch gebied**

In punt IV (Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden) van hoofdstuk I van het productdossier is punt 1 (Geografisch gebied) gewijzigd met een verwijzing naar de officiële geografische code, die de lijst van gemeenten per departement op nationaal niveau erkent en vaststelt.

Het enig document is aangevuld met deze verwijzing in het punt “afgebakend geografisch gebied”.

In punt IV (Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden) van hoofdstuk I van het productdossier is punt 2 (Afgebakend perceelgebied) gewijzigd met een verwijzing naar de instantie die het afgebakende perceelgebied heeft goedgekeurd.

Deze herschreven passage is niet van invloed op het enig document.

2. **Correctie betreffende de beplantingsdichtheid**

Correctie van een redactionele fout met betrekking tot de beplantingsdichtheid. De tekst van het enig document komt nu overeen met het productdossier.

Deze wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Type geografische aanduiding:**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 – DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 – Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Droge witte wijnen*

KORTE BESCHRIJVING

Deze droge wijnen zijn aromatisch, vaak met aroma's van wit en exotisch fruit of met florale aroma's. Het evenwicht wordt gekenmerkt door een zuurgraad die mooi wordt gecompenseerd door de romigheid van de wijn. Gehalte aan fermenteerbare suikers van hoogstens 4 g/l; minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 11,5 %; totaal alcoholvolumegehalte van hoogstens 14 % na verrijking.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 14

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Witte wijnen met fermenteerbare suikers*

KORTE BESCHRIJVING

Dankzij de opeenvolgende oogsten in de herfst (overrijping, indroging) kunnen zoete witte wijnen worden verkregen met een evenwicht dat wordt gekenmerkt door de zuurgraad en een sterke romigheid. Meestal overheersen de fruitige aroma's, die bij veroudering kunnen evolueren naar gekonfijte toetsen en toetsen van honing. Gehalte aan fermenteerbare suikers van minstens 45 g/l; minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 14,5 %.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 18,5

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): 11,5

— Minimale totale zuurgraad (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Verrijking

Specifiek oenologisch procedé

Verrijking is toegestaan volgens de voorschriften van het productdossier.

2. Temperatuurbeheersing tijdens de vinificatie

Specifiek oenologisch procedé

Bij de bereiding van droge wijnen is het gebruik van middelen om de temperatuur te beheersen tijdens de vinificatie verplicht.

3. Verboden uitrusting

Specifiek oenologisch procedé

Het gebruik van continupersen is verboden.

4. Beplantingsdichtheid

Teeltwijze

De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen mag niet meer dan 2,50 meter bedragen. Tussen de wijnstokken in eenzelfde rij moet er een afstand van minstens 0,80 meter zijn.

Deze bepalingen zijn niet van toepassing op wijnpercelen die in terrassen zijn aangelegd. Onder "in terrassen aangelegde wijngaarden" worden percelen verstaan die vóór de aanplant van de wijnstokken op een bijzondere, aan de bestaande helling aangepaste wijze zijn aangelegd, waardoor de gebruikelijke beplantingsafstand niet overal kan worden nageleefd en er tussen twee opeenvolgende niveaus geen doorgang voor machines is.

Voor in terrassen aangelegde wijngaarden moet de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij minstens 0,80 meter bedragen.

5. Snoei

Teeltwijze

Regels voor het snoeien

De wijnstokken worden kort gesnoeid (cordon de Royat) of in enkele of dubbele Guyot-snoei, met per wijnstok maximaal:

— 15 ogen bij korte snoei (cordon de Royat) en enkele Guyot-snoei;

— 20 ogen bij dubbele Guyot-snoei.

Het aantal vruchtdragende takken per stok per jaar na de bloei (fenologische fase 23 van Lorenz) is ten hoogste:

— 12 bij korte snoei (cordon de Royat) en enkele Guyot-snoei;

— 12 bij dubbele Guyot-snoei voor het ras gros manseng B;

— 16 bij dubbele Guyot-snoei voor de andere rassen.

6. Irrigatie

Teeltwijze

Irrigatie is toegestaan.

7. Oogst van de druiven

Teeltwijze

De wijnen worden bereid uit druiven die met de hand en in opeenvolgende plukbeurten worden geoogst, met uitzondering van druiven die worden geoogst op percelen die uitsluitend bestemd zijn voor de productie van droge wijnen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Droge witte wijnen

66 hectoliter per hectare

2. Witte wijnen met restsuiker

40 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, vinificatie, bereiding en rijping van de wijnen vinden plaats in het geografische gebied waarvan de perimeter, op de datum van goedkeuring van dit productdossier door het bevoegde nationale comité, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2023:

— departement Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (alleen het grondgebied van de voormalige gemeente Cannet), Viella;

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

— departement Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (kanton 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 en Vialer.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Arrufiac B — Arrufiat

Courbu B — Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B — Sauvignon blanc

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Het geografische gebied ligt ten zuiden en ten westen van de Adour, in de zuidelijke uitlopers van de Pyreneeën. Het strekt zich uit over een heuvelachtig gebied. Het omvat 37 gemeenten in drie departementen.

Het hele gebied kent een relatief homogeen, mild en vrij vochtig klimaat. Aan het einde van de zomer en in de herfst waait er vaak een warme en droge föhnwind uit het zuiden.

De bergruggen van de Madirannais zijn hoofdzakelijk opgebouwd uit molasse, die voornamelijk bestaat uit mergel en enkele kalksteenbanken. Op deze molasse heeft zich grindhoudende klei afgezet en een alluviale laag met keistenen, die zich tegenwoordig bovenaan bevindt. Deze formaties zijn tijdens het hele quartair geërodeerd, waardoor vijf bergruggen zijn ontstaan die van elkaar worden gescheiden door asymmetrische valleien: op de steile, naar het westen gerichte hellingen is molasse met kalksteenbanken zichtbaar, terwijl de minder steile, naar het oosten gerichte hellingen bedekt zijn met eolisch slib vermengd met de onderliggende afzettingen. De bijbehorende bodems zijn van twee hoofdtypen: kleiige kalkhoudende bodems en uitgeloogde bodems.

Uit de archieven van de priorij van Madiran blijkt dat de wijnbouw aan het begin van de dertiende eeuw alomtegenwoordig was in het geografische gebied. In de archieven van die tijd wordt melding gemaakt van oogsten in opeenvolgende plukbeurten. Daardoor kunnen op hetzelfde perceel zowel zoete wijnen als droge wijnen worden geproduceerd.

Vanaf het midden van de zestiende eeuw worden zoete of droge witte wijnen geëxporteerd naar Holland. Ze worden met name verkocht onder de naam “Vins du Vic-Bilh”.

Vanaf het einde van de negentiende eeuw wordt de term “Pacherenc”, die verwijst naar de methode van opbinden in rijen, gebruikt om de droge of zoete witte wijnen van Vic-Bilh aan te duiden.

De faam van de witte wijnen van Vic-Bilh, die eerst in het buitenland is ontstaan, kent nu ook in de regio een gestage opgang. De gecontroleerde oorsprongsbenaming “Pacherenc du Vic-Bilh” werd in 1948 erkend.

In de eerste jaren was de hiervoor aangevraagde oppervlakte zeer klein. Pas in de jaren 1980 begon zij snel te groeien tot ongeveer 300 hectare vanaf 2009. De gebruikte wijnstokrassen zijn nog steeds gebaseerd op rassen die typisch zijn voor het stroomgebied van de Adour (petit manseng B en gros manseng B, courbu B en petit courbu B, arrufiac B) of voor de regio (sauvignon B).

De fysieke omgeving die bevorderlijk is voor deze productie, verklaart de ligging ervan. Dit heuvelachtige gebied beschikt over goed doorlatende bodems en hellingen die overmatige neerslag afvoeren, hoge temperaturen temperen en een goed aantal zonuren hebben, wanneer zij goed georiënteerd zijn.

Door het milde en relatief droge klimaat in de herfst, met name dankzij de wind uit het zuiden, zijn indroging en overrijping van de druiven in goede sanitaire omstandigheden mogelijk.

Ook het bestaan van een vlotte verkeersverbinding (het Adourdal) heeft de ontwikkeling van het wijngebied bevorderd.

Het perceelgebied bestaat enkel uit percelen waarop de druiven goed tot rijping kunnen komen en waar, indien nodig, indroging in goede sanitaire omstandigheden mogelijk is. In dit heuvelachtige, deels beboste landschap, met zijn zeer uiteenlopende oriëntaties en bodems kunnen wijngaarden niet anders dan verspreid worden aangelegd, wat resulteert in een mozaïeklandschap.

De keuze van de wijnstokrassen, gericht op late en alcoholvoortbrengende druivenrassen, is in overeenstemming met zowel de gewenste soorten producten als het plaatselijke klimaat. Deze rassen, die een dikke schil hebben, zijn niet erg gevoelig voor grijsrot en zijn goed bestand tegen het relatief vochtige klimaat, waardoor overrijping en indroging mogelijk zijn.

Het oogsten in opeenvolgende plukbeurten maakt het mogelijk de kwaliteit van de oogst te optimaliseren naarmate de overrijping en indroging van de druiven plaatsvinden, om zowel droge, levendige witte wijnen te verkrijgen als zoete witte wijnen, die rijk zijn aan fermenteerbare suikers en aroma's.

De producenten bereiden droge witte wijnen door de druiven te oogsten wanneer ze tot rijping zijn gekomen. Deze wijnen zijn aromatisch, vaak met aroma's van wit en exotisch fruit of met florale aroma's. Het evenwicht wordt gekenmerkt door een zuurgraad die mooi wordt gecompenseerd door de romigheid van de wijn.

In de herfst rijpen de druiven verder en ontstaat overrijping door indroging. Hierdoor treedt in de druiven concentratie op van de suikers, aroma's en zuren. Door te oogsten in opeenvolgende plukbeurten kunnen dan zoete witte wijnen worden bereid. Deze wijnen bieden een evenwicht dat ook door de zuurgraad en een sterke romigheid wordt gekenmerkt. Meestal overheersen de fruitige aroma's, die bij veroudering kunnen evolueren naar gekonfijte toetsen en toetsen van honing. Deze zeer rijke wijnen halen hun complexiteit en evenwicht uit de duur van de rijpingsperiode en de verplichting om verschillende druivenrassen te mengen.

Deze aromatische complexiteit ontwikkelt zich verder en wordt in de hand gewerkt door de minimale rijpingsperiode tot 15 maart van het jaar volgend op de oogst. Die rijpingsperiode is in het productdossier vastgesteld en daarbij is rekening gehouden met de knowhow van de producenten.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Etikettering: Vermelding "sec"

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De naam van de oorsprongsbenaming moet worden gevolgd door de vermelding "sec" voor wijnen die voldoen aan de voorwaarden die voor deze vermelding zijn vastgesteld in het deel "Beschrijving". De vermelding "sec" wordt onmiddellijk na de naam van de oorsprongsbenaming vermeld.

Etikettering: kleinere geografische eenheid en grotere geografische eenheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van de wijnen met gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat:

— het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster;

— die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

Op het etiket van de wijnen met oorsprongsbenaming mag de grotere geografische eenheid "Sud-Ouest" worden vermeld.

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waarin de vinificatie, bereiding en rijping van de wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Gers: Labarthète, Riscle en Saint-Mont.

Link naar het productdossier

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