Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/299)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Pacherenc du Vic-Bilh»

PDO-FR-A0593-AM04

Data da comunicação: 18.10.2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Área geográfica**

No capítulo I do caderno de especificações, parte IV «Superfícies e zonas em que são realizadas as diferentes operações», alterou-se o ponto 1 «Área geográfica» de acordo com o *Code officiel géographique* (Código geográfico oficial), o qual reconhece e estabelece a lista de municípios, por departamento, a nível nacional.

Completou-se o documento único com esta referência ao ponto «área geográfica delimitada».

No capítulo I, parte IV «Superfícies e zonas em que são realizadas as diferentes operações», alterou-se o ponto 2 «Superfície parcelar delimitada», que passa a fazer referência ao organismo que aprovou a dita superfície de produção.

Esta clarificação não afeta o documento único.

2. **Correção no que respeita à densidade de plantação**

Correção de um erro de redação no que respeita à densidade de plantação. O texto do documento único passa a corresponder ao do caderno de especificações.

A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s) a registar**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de origem protegida

3. **Categoria de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — Bebidas, líquidos alcoólicos e vinagres

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

1. *Vinhos brancos secos*

BREVE DESCRIÇÃO

Estes vinhos secos são aromáticos, geralmente com essências de frutos brancos e de frutos exóticos, ou florais. São vinhos com equilíbrio marcado por alguma acidez, muito untuosos. O teor de açúcares fermentescíveis (glucose + frutose) é inferior ou igual a 4 g/l. O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 11,5 %. O título alcoométrico volúmico total não pode ser superior a 14 % após enriquecimento.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 14

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): —

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro): —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): —

2. *Vinhos brancos com açúcares fermentescíveis*

BREVE DESCRIÇÃO

As vindimas por passagens sucessivas no outono (sobre-amadurecimento, passamento da uva) permitem obter vinhos brancos doces com equilíbrio marcado pela acidez e pela grande untuosidade. Geralmente predominam os aromas frutados, que, com o envelhecimento, podem evoluir para notas mais confitadas e de mel. O teor de açúcares fermentescíveis é superior ou igual a 45 g/l. O título alcoométrico volúmico natural mínimo é de 14,5 %.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 18,5

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima (em miliequivalentes por litro): —

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo total de dióxido de enxofre (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Enriquecimento

Prática enológica específica

É autorizado o enriquecimento, de acordo com as regras estabelecidas no caderno de especificações.

2. Controlo das temperaturas durante a vinificação

Prática enológica específica

Na elaboração de vinhos secos, é obrigatório utilizar meios de controlo da temperatura durante a vinificação.

3. Equipamentos proibidos

Prática enológica específica

É proibida a utilização das prensas contínuas.

4. Densidade de plantação

Prática cultural

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre linhas não pode ser superior a 2,50 metros e a distância entre pés na mesma linha não pode ser inferior a 0,80 metros.

Estas disposições não se aplicam às parcelas de vinhas plantadas em socalcos. Por «vinha plantada em socalcos» entende-se uma parcela que beneficia de um aproveitamento especial por força do declive do terreno, realizado antes da plantação das videiras, o que resulta numa descontinuidade na distância habitual entre linhas e na impossibilidade de passagem de meios mecânicos entre dois níveis sucessivos.

Nas vinhas plantadas em socalcos, a distância entre pés da mesma linha não pode ser inferior a 0,80 metros.

5. Poda

Prática cultural

Regras de poda:

As vinhas são podadas em poda curta (cordão de Royat), Guyot simples ou Guyot duplo com um máximo de olhos francos por pé de:

— 15 para a poda curta (cordão de Royat) e para a poda Guyot simples,

— 20 para a poda Guyot duplo.

O número de ramos frutíferos do ano por pé, após a floração (fase 23 de crescimento fenológico de Lorenz), é inferior ou igual a:

— 12 para a poda curta (cordão de Royat) e para a poda Guyot simples,

— 12 para a poda Guyot duplo, no caso da casta *gros manseng* B,

— 16 para a poda Guyot duplo, no caso das outras castas.

6. Rega

Prática cultural

Está autorizada a rega.

7. Colheita das uvas

Prática cultural

Os vinhos são elaborados a partir de uvas vindimadas à mão em passagens sucessivas, com exceção das colhidas em parcelas destinadas exclusivamente à produção de vinhos secos.

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos brancos secos

66 hectolitros por hectare

2. Vinhos brancos com açúcares residuais

40 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A colheita das uvas, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos têm lugar na área geográfica, cujo perímetro, à data da aprovação do caderno de especificações pela comissão nacional competente, abrange o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2023:

— Departamento de Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (abrangendo apenas o território do antigo município de Cannet) e Viella;

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

— Departamento de Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Cantão 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 e Vialer.

7. **Castas de uvas para vinho**

Arrufiac B – *arrufiat*

Courbu B – *gros-courbu*

Gros-manseng B

Petit-courbu B

Petit-manseng B

Sauvignon B – *sauvignon-blanc*

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica situa-se a sul e a oeste do rio Adour, no sopé sul dos Pirenéus, ocupando uma zona de colinas. É composta por 37 municípios, distribuídos por três departamentos.

Em toda a área predomina um clima relativamente homogéneo, ameno e bastante húmido. No final do verão e no outono sopra com frequência um vento sul, quente e seco, do tipo sotavento.

Os cabeços do Madirannais são essencialmente constituídos por molasso formado principalmente por margas e por alguns bancos calcários. No cimo destes molassos foram-se depositando argilas saibrosas, seguindo-se-lhe um lençol freático com cascalho, atualmente situado na posição mais elevada. Estas formações, que sofreram a erosão durante todo o Quaternário, resultaram na criação dos cinco cabeços separados por vales assimétricos: as vertentes com declives acentuados, orientadas para oeste, deixam o molasso dos bancos calcários a descoberto. As vertentes com declives suaves, orientadas para leste, estão recobertas de limos eólicos misturados com os sedimentos subjacentes. Os solos associados são de dois grandes tipos: solos argilocalcários e solos lixiviados.

Os arquivos do Priorado de Madiran mostram que, no início do século XIII, a vinha é omnipresente na área geográfica. As vindimas por passagens sucessivas são citadas em documentos de arquivo dessa época. Permitem a elaboração de vinhos doces e de vinhos secos a partir de uvas da mesma parcela.

Em meados do século XVI, começou-se a exportar vinho branco doce ou seco para a Holanda. Estes vinhos são, em especial, vendidos sob a denominação «Vins du Vic-Bilh» (vinhos de Vic-Bilh).

A menção «Pacherenc», que remete para o método de condução da vinha, em espaldeira, surgiu no final do século XIX, para descrever os vinhos brancos secos ou doces da região de Vic-Bilh.

A reputação dos vinhos brancos de Vic-Bilh, primeiramente granjeada fora das fronteiras nacionais, tem vindo agora a aumentar a nível regional. A denominação de origem controlada «Pacherenc du Vic-Bilh» foi reconhecida em 1948.

Nos primeiros anos, as superfícies declaradas são muito pequenas. Só começam a crescer rapidamente na década de 1980, atingindo cerca de 300 hectares a partir de 2009. O encepamento baseia-se sempre nas castas características da bacia do Adour (*petit-manseng* B e *gros-manseng* B, *courbu* B e *petit-courbu* B, *arrufiac* B) ou nas castas regionais (*sauvignon* B).

O meio físico propício a esta produção explica a sua localização. Esta zona de colinas beneficia de solos com boa capacidade de drenagem e de declives que permitem simultaneamente a evacuação do excesso de água das chuvas, temperaturas elevadas e muita insolação, quando a exposição solar é boa.

O clima ameno e relativamente seco no outono, graças, em especial, ao vento sul, permite o sobre-amadurecimento e o passamento da uva em boas condições sanitárias.

A existência de uma via de comunicação de fácil utilização (vale do Adour) também contribuiu para o seu desenvolvimento.

A superfície parcelar delimita as parcelas que permitem a boa maturação dos cachos e, eventualmente, o passamento da uva em perfeitas condições sanitárias. Neste território de relevo ondulado, parcialmente arborizado e com orientações e solos muito diferentes, as vinhas são obrigatoriamente instaladas de forma descontínua, criando uma paisagem em manta de retalhos.

A seleção das castas, orientada para as castas serôdias e alcoogéneas, adequa-se simultaneamente ao tipo de produtos procurados e ao clima local. Estas castas, de película espessa, são pouco sensíveis à podridão cinzenta e resistem bem ao clima relativamente húmido, permitindo assim o sobre-amadurecimento e o passamento da uva.

A técnica da vindima por passagens sucessivas permite otimizar a qualidade da colheita à medida do sobre-amadurecimento e passamento da uva, de modo a obter tanto vinhos brancos secos e vivos como vinhos brancos doces, ricos em açúcares fermentescíveis e em aromas.

Os produtores elaboram os vinhos brancos secos com uvas colhidas em plena maturação. Estes vinhos são aromáticos, geralmente com essências de frutos brancos e de frutos exóticos, ou florais. São vinhos cujo equilíbrio é marcado por alguma acidez, muito untuosos.

Os cachos vão ficando maduros durante o outono, até atingirem o sobre-amadurecimento com o passamento da uva. As uvas concentram açúcares, aromas e acidez. A vindima por passagens sucessivas permite então elaborar vinhos brancos doces. São vinhos com equilíbrio marcado também pela acidez e grande untuosidade. Geralmente predominam os aromas frutados, que, com o envelhecimento, podem evoluir para notas mais confitadas e de mel. A complexidade e equilíbrio destes vinhos, muito ricos, deve-se ao período de estágio a que são submetidos e à obrigação de constituir lotes de várias castas.

Esta complexidade aromática advém-lhe e é reforçada pelo período mínimo de estágio até 15 de março do ano seguinte ao ano da colheita definido no caderno de especificações, respeitando simultaneamente o saber-fazer dos produtores.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Rotulagem: Menção «Seco»

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

O nome da denominação deve ser seguido da menção «sec» (seco), no caso dos vinhos que satisfazem as condições estabelecidas para esta menção no ponto «Descrição». A menção «sec» é aposta imediatamente a seguir ao nome da denominação de origem.

Rotulagem: unidade geográfica mais pequena e unidade geográfica maior

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada podem incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que:

— se trate de um lugar registado no cadastro;

— conste da declaração de colheita.

Os rótulos dos vinhos que beneficiam da denominação podem indicar a unidade geográfica mais alargada «Sud-Ouest».

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A zona de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação e elaboração e envelhecimento dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Gers: Labarthète, Riscle e Saint--Mont.

Hiperligação para o caderno de especificações

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