C/2025/299

17.1.2025

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2025/299)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Pacherenc du Vic-Bilh”

PDO-FR-A0593-AM04

Data comunicării: 18.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Arealul geografic**

A fost modificat punctul 1 – Arealul geografic – din secțiunea IV – Zone și locuri în care se desfășoară diferitele operațiuni – din capitolul I din caietul de sarcini, pentru a se face referire la Codul geografic oficial, care recunoaște și stabilește lista comunelor per departament la nivel național.

Documentul unic a fost completat cu această trimitere la punctul intitulat „Arealul geografic delimitat”.

A fost modificat punctul 2 – Arealul parcelat delimitat – din secțiunea IV – Zone și locuri în care se desfășoară diferitele operațiuni – din capitolul I, pentru a se face referire la organismul care a aprobat arealul parcelat desemnat pentru producție.

Această reformulare nu vizează documentul unic.

2. **Corectură referitoare la densitatea de plantare**

Corectarea unei erori de redactare referitoare la densitatea de plantare. Textul documentului unic corespunde acum caietului de sarcini.

Această modificare vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

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

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe seci*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aceste vinuri seci sunt aromate, având în general arome de fructe albe și exotice sau arome florale. Echilibrul este caracterizat de o aciditate completată bine de un caracter uleios. Conținutul de zaharuri fermentabile este de maximum 4 g/l. Tăria alcoolică naturală minimă în volume: 11,5 %. După îmbogățire, vinurile nu depășesc o tărie alcoolică totală în volume de 14 %.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 14

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) —

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Vinuri albe cu zaharuri fermentabile*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Recoltele succesive ulterioare toamnei (supracoacere, stafidire) permit obținerea unor vinuri albe dulci, al căror echilibru se caracterizează prin aciditate și un puternic caracter uleios. Aromele fructate sunt în general dominante și se pot evolua pe parcursul procesului de învechire spre note mai confiate și de miere. Conținutul de zaharuri fermentabile: cel puțin 45 g/l. Tărie alcoolică naturală minimă în volume: 14,5 %.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 18,5

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): 11,5

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Îmbogățirea

Practică oenologică specifică

Îmbogățirea este autorizată în conformitate cu normele stabilite în caietul de sarcini.

2. Controlul temperaturii în timpul procesului de vinificație

Practică oenologică specifică

În cazul producției de vinuri seci, este obligatorie utilizarea metodelor de control al temperaturii în timpul procesului de vinificație.

3. Echipamente interzise

Practică oenologică specifică

Utilizarea preselor continue este interzisă.

4. Densitatea de plantare

Practică de cultivare

Densitatea minimă de plantare a viței-de-vie este de 4 000 de butuci per hectar. Distanța dintre rândurile de viță-de-vie nu poate fi mai mare de 2,50 metri. Distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 0,80 metri.

Aceste dispoziții nu se aplică parcelelor de viță-de-vie aflate pe terase. Prin viță-de-vie plantată pe terasă se înțelege o parcelă care beneficiază de o amenajare deosebită legată de panta existentă, realizată înaintea plantării viței-de-vie, iar această amenajare implică o nerespectare a distanțelor de plantare obișnuite, precum și imposibilitatea trecerii cu mijloace mecanizate printre două niveluri succesive.

În cazul plantațiilor de viță-de-vie aflate pe terase, distanța dintre butucii de pe același rând nu poate fi mai mică de 0,80 metri.

5. Tăierea

Practică de cultivare

Reguli privind tăierea

Vița-de-vie este tăiată prin metoda tăierii scurte (cordon de Royat) sau prin metoda tăierii Guyot simplă sau Guyot dublă, cu următorul număr maxim de ochi per butuc:

— 15 în cazul tăierii scurte (cordon de Royat) și în cazul tăierii prin metoda Guyot simplă;

— 20 în cazul tăierii prin metoda Guyot dublă.

Numărul de lăstari cu rod din anul respectiv per butuc, după înflorire (stadiul fenologic 23 pe scara Lorenz), este de maximum:

— 12 în cazul tăierii scurte (cordon de Royat) și în cazul tăierii prin metoda Guyot simplă;

— 12 în cazul tăierii prin metoda Guyot dublă, în cazul soiului Gros Manseng B;

— 16 în cazul tăierii prin metoda Guyot dublă, în cazul celorlalte soiuri.

6. Irigarea

Practică de cultivare

Poate fi autorizată irigarea.

7. Recoltarea strugurilor

Practică de cultivare

Vinurile sunt obținute din struguri recoltați manual prin selecții succesive, cu excepția strugurilor recoltați de pe parcele destinate doar producției de vinuri seci.

5.2. *Randamente maxime*

1. Vinuri albe seci

66 de hectolitri per hectar

2. Vinuri albe cu zaharuri reziduale

40 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, precum și elaborarea și elevajul vinurilor se realizează în arealul geografic care, la data aprobării caietului de sarcini de către comitetul național competent, cuprinde teritoriile următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2023:

— Departamentul Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (doar teritoriul fostei comune Cannet), Viella;

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

— Departamentul Pyrénées-Atlantiques: 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 și Vialer.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vinificație**

Arrufiac B - Arrufiat

Courbu B - Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Arealul geografic se află la sud și la vest de râul Adour, în zona piemontană sudică a Pirineilor, întinzându-se pe o secțiune de dealuri și cuprinzând 37 de comune din trei departamente.

În întregul areal predomină o climă relativ omogenă, blândă și destul de umedă. La sfârșitul verii și în timpul toamnei, bate frecvent vântul föhn, cald și uscat, dinspre sud.

Crestele din regiunea Madiran sunt compuse, în esență, din molasă formată în principal din marne și câteva straturi calcaroase. Deasupra acestor depozite de molasă, s-au sedimentat argile cu pietriș, urmate de un strat aluvionar de pietriș, care este întâlnit în prezent în partea superioară. Aceste formațiuni s-au erodat pe parcursul perioadei cuaternare, ceea ce a condus la formarea celor cinci creste separate de văi asimetrice: depozitul de molasă apare, din loc în loc, sub formă de straturi calcaroase pe pantele abrupte orientate spre vest. Pantele blânde orientate spre est sunt acoperite cu nămoluri de origine eoliană, amestecate cu depozite subiacente. Solurile asociate sunt de două tipuri principale: soluri argilo-calcaroase și soluri spălate.

Arhivele mănăstirii din Madiran arată că la începutul secolului al XIII-lea existau plantații viticole în întregul areal geografic. Arhivele din această perioadă menționează recoltarea prin selecții succesive, care permite producția de vinuri dulci și de vinuri seci pe aceeași parcelă.

La jumătatea secolului al XVI-lea, a început exportul de vinuri albe dulci și seci către Olanda. Acestea se vindeau în principal cu denumirea „Vins du Vic-Bilh” (vinuri din Vic-Bilh).

Termenul „Pacherenc”, care se referă la palisarea pe rânduri, a apărut la sfârșitul secolului al XIX-lea pentru a desemna vinurile albe seci și dulci din regiunea Vic-Bilh.

Reputația vinurilor albe din Vic-Bilh, dobândită inițial în afara Franței, se dezvoltă acum la nivel regional. Denumirea de origine controlată „Pacherenc du Vic-Bilh” a fost recunoscută în 1948.

Suprafețele utilizate erau foarte mici în primii ani. Au început să crească rapid abia în anii 1980, ajungând la aproximativ 300 de hectare începând cu 2009. Baza ampelografică este încă alcătuită în principal din soiuri tipice bazinului râului Adour (Petit Manseng B și Gros Manseng B, Courbu B și Petit Courbu B, Arrufiac B) sau din soiuri regionale (Sauvignon B).

Producția este localizată aici datorită mediului fizic propice. Această zonă colinară este caracterizată de o bună drenare a solului și de pante care asigură scurgerea excesului de apă pluvială, de temperaturi ridicate și de soare din abundență, în cazul în care pantele sunt orientate în mod favorabil.

Clima blândă și relativ uscată din timpul toamnei, datorată mai ales vântului sudic, permite strugurilor să devină stafidiți și supracopți rămânând, totodată, sănătoși.

Existența unei rute de comunicare ușor accesibile (valea râului Adour) a facilitat, de asemenea, dezvoltarea zonei.

Arealul parcelat delimitează parcelele care permit o bună coacere a strugurilor și, eventual, stafidirea acestora în condiții sanitare bune. Pe acest teritoriu deluros, parțial împădurit, cu o gamă largă de orientări și soluri, plantațiile viticole sunt răspândite obligatoriu în mod discontinuu, formând un peisaj pestriț.

Selecția de soiuri de viță-de-vie, care favorizează soiurile târzii care produc vinuri cu un conținut ridicat de alcool, reflectă atât tipurile de produse căutate, cât și clima locală. Datorită pieliței lor groase, aceste soiuri nu sunt predispuse la putregai cenușiu și sunt rezistente în condiții climatice relativ umede, permițând astfel supracoacerea și stafidirea.

Tehnica recoltării prin selecții succesive permite optimizarea calității recoltei pe măsură ce strugurii se coc în exces și se stafidesc, pentru a se obține atât vinuri albe seci și vioaie, cât și vinuri albe dulci, bogate în zaharuri fermentabile și arome.

Producătorii elaborează vinuri albe seci prin recoltarea strugurilor când sunt copți. Aceste vinuri sunt aromate, având în general arome de fructe albe și exotice sau arome florale. Echilibrul este caracterizat de o aciditate completată bine de un caracter uleios.

Procesul de coacere continuă pe parcursul toamnei, supracoacerea devenind vizibilă prin stafidire, prin care se concentrează zaharurile, aromele și aciditatea strugurilor. Recoltarea prin selecții succesive permite elaborarea de vinuri albe dulci. Echilibrul acestor vinuri se caracterizează prin aciditate și un puternic caracter uleios. Aromele fructate sunt în general dominante și se pot evolua pe parcursul procesului de învechire spre note mai confiate și de miere. Complexitatea și echilibrul acestor vinuri, care sunt foarte bogate, rezultă din perioada de elevaj și din obligația de a amesteca mai multe soiuri.

Această complexitate aromatică se dezvoltă și este favorizată datorită perioadei minime de elevaj, care se încheie la data de 15 martie a anului următor anului recoltării și este indicată în caietul de sarcini, respectând experiența producătorilor.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Etichetarea: Mențiunea „sec”

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Denumirea trebuie să fie urmată de mențiunea „sec” în cazul vinurilor care îndeplinesc condițiile pentru a fi etichetate ca atare, astfel cum sunt prevăzute în partea privind descrierea produsului. Mențiunea „sec” trebuie să figureze imediat după denumirea de origine.

Etichetarea: unitate geografică mai restrânsă și unitate geografică superioară

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Pe etichetele vinurilor care poartă denumirea de origine protejată poate figura numele unei unități geografice mai restrânse, cu condiția:

— să fie vorba despre un loc înscris în cadastru;

— ca acesta să figureze în declarația de recoltă.

Pe etichetele vinurilor cu această denumire poate figura unitatea geografică superioară „Sud-Ouest”.

Zona situată în imediata vecinătate

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Derogare de la producerea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Zona situată în imediata vecinătate, definită prin derogare pentru vinificare și pentru elaborarea și elevajul vinurilor, este constituită din teritoriul următoarelor comune din departamentul Gers: Labarthète, Riscle și Saint-Mont.

Link către caietul de sarcini al produsului

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