C/2025/299

17.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/299)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Pacherenc du Vic-Bilh“

PDO-FR-A0593-AM04

Dátum oznámenia: 18.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zemepisná oblasť**

V kapitole I špecifikácie sa v článku IV – Oblasti a zóny, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bod 1 „Zemepisná oblasť“ mení tak, aby obsahoval odkaz na úradný zemepisný kódex, ktorým sa uznáva a stanovuje zoznam obcí podľa departementov na vnútroštátnej úrovni.

Uvedený odkaz sa dopĺňa v bode „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

V kapitole I sa v článku IV – Oblasti a zóny, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bod 2 „Vymedzená pozemková oblasť“ mení tak, aby obsahoval odkaz na orgán, ktorý schválil pozemkovú oblasť výroby.

Toto prepracovanie sa netýka jednotného dokumentu.

2. **Oprava hustoty výsadby**

Oprava redakčnej chyby týkajúcej sa hustoty výsadby. Znenie jednotného dokumentu teraz zodpovedá špecifikácii.

Táto zmena má vplyv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy):**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. *Biele suché vína*

STRUČNÝ OPIS

Tieto suché vína sú aromatické, zvyčajne s arómami bieleho ovocia, exotického ovocia alebo kvetov. Vyváženosť sa vyznačuje kyslosťou, ktorá je dobre zaoblená plnosťou. Obsah skvasiteľných cukrov je maximálne 4 g/l. Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 11,5 obj. %. Celkový obsah alkoholu nepresahuje po obohatení 14 obj. %.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 14

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Biele vína so skvasiteľnými cukrami*

STRUČNÝ OPIS

Postupným zberom na jeseň (prezrievanie, hrozienkovatenie) sa získavajú sladké biele vína s vyváženosťou poznačenou kyslosťou a značnou plnosťou. Ovocné arómy vo všeobecnosti prevládajú a pri zrení sa môžu vyvíjať smerom k cukrovejším tónom a medu. Obsah skvasiteľných cukrov je minimálne 45 g/l. Minimálny prirodzený obsah alkoholu je 14,5 obj. %.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 18,5

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11,5

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Obohacovanie

Osobitný enologický postup

Víno možno obohacovať podľa pravidiel stanovených v špecifikácii výrobku.

2. Regulovania teploty počas vinifikácie

Osobitný enologický postup

Pri výrobe suchých vín sa počas vinifikácie povinne používajú zariadenia na reguláciu teploty.

3. Zakázané stroje a materiály

Osobitný enologický postup

Používanie kontinuálnych lisov je zakázané.

4. Hustota výsadby

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,5 m. Vzdialenosť medzi krami v jednom rade nesmie byť menšia ako 0,8 m.

Tieto ustanovenia sa nevzťahujú na vinohrady vysadené na terasovitých pozemkoch. Terasovito vysadený vinohrad je pozemok, ktorý bol pred výsadbou viniča kvôli existujúcemu sklonu osobitne upravený. Zvyčajný spon výsadby je preto prerušený a mechanický zber na susediacich pozemkoch na rôznych úrovniach nie je možný.

V prípade vinohradov vysadených na terasovitých pozemkoch nesmie byť vzdialenosť medzi krami v jednom rade menšia ako 0,80 m.

5. Rez

Pestovateľské postupy

Pravidlá rezu

Pri reze viniča sa používa krátky rez (kordón Royat), jednoduchý Guyotov rez alebo dvojitý Guyotov rez s maximálnym počtom očiek na ker:

— 15 pre krátky rez (kordón Royat) a jednoduchý Guyotov rez,

— 20 pre dvojitý Guyotov rez.

Počet rodivých letorastov v roku na ker po odkvitnutí (fenofáza 23 podľa Lorenza) je menší alebo rovný:

— 12 pre krátky rez (kordón Royat) a jednoduchý Guyotov rez,

— 12 pre dvojitý Guyotov rez, pre odrodu Gros manseng B,

— 16 pre dvojitý Guyotov rez pre ostatné odrody.

6. Zavlažovanie

Pestovateľské postupy

Možno povoliť zavlažovanie.

7. Zber hrozna

Pestovateľské postupy

Vína sa vyrábajú z hrozna zberaného ručne postupným triedením, s výnimkou hrozna zberaného z pozemkov určených výlučne na výrobu suchých vín.

5.2. *Maximálne výnosy:*

1. Biele suché vína

66 hektolitrov na hektár

2. Biele vína so zvyškovými cukrami

40 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vína sa zabezpečujú v zemepisnej oblasti, ktorej obvod ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným národným výborom zahŕňa územie týchto obcí na základe úradného zemepisného kódu z roku 2023:

— Departement Gers: Maumusson-Laguian, Riscle pre jediné územie bývalej obce Cannet, Viella,

— Departement des Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne et Soublecause,

— Departement des 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 a Vialer.

7. **Muštové odrody**

Arrufiac B – Arrufiat

Courbu B – Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Opis súvislostí**

Zemepisná oblasť sa nachádza južne a západne od rieky Adour, na južnom úpätí Pyrenejí. Rozprestiera sa na ploche svahov. Zahŕňa 37 obcí rozmiestnených v troch departementoch.

V celej oblasti prevláda pomerne rovnomerné, mierne a dosť vlhké podnebie. Koncom leta a na jeseň často fúka južný teplý a suchý vietor typu fön.

Chrbty oblasti Madiran tvoria najmä molasy, zložené predovšetkým zo slieňov a niekoľkých vápencovými lavíc. Navrchu týchto molás sa uložili štrkovité íly, po ktorých nasledovala aluviálna vrstva štrkov, ktorá sa v súčasnosti nachádza vo vrcholovej časti. Tieto útvary prešli počas štvrtohôr eróziou, čo viedlo k vytvoreniu piatich chrbtov oddelených asymetrickými údoliami: na strmých, západne orientovaných svahoch sa objavujú molasy s vápencovými lavicami. Mierne, na východ orientované svahy sú pokryté eolickými sprašami zmiešanými s podložnými nánosmi. Súvisiace pôdy tvoria dva hlavné typy: ílovito-vápenaté pôdy a vylúhované pôdy.

Archívy priorstva v Madirane dokazujú, že vinič bol v tejto oblasti rozšírený už na začiatku 13. storočia. V archívoch z tohto obdobia sa spomína zber postupným triedením. Umožňuje výrobu sladkých aj suchých vín z toho istého pozemku.

V polovici 16. storočia sa do Holandska začali vyvážať sladké alebo suché biele vína. Predávali sa pod názvom „vins du Vic-Bilh“ (vína z oblasti Vic-Bilh).

Výraz „Pacherenc“, ktorý označuje spôsob vedenia viniča s opornou konštrukciou v radoch, sa prvýkrát použil koncom 19. storočia na označenie suchých alebo sladkých bielych vín z oblasti Vic-Bilh.

Povesť bielych vín z oblasti Vic-Bilh, ktorá vznikla najskôr mimo štátnych hraníc, sa začala rozvíjať aj na regionálnej úrovni. Chránené označenie pôvodu „Pacherenc du Vic-Bilh“ bolo uznané v roku 1948.

V prvých rokoch boli nárokované plochy veľmi malé. Ich rozloha sa začala rýchlo zvyšovať až v 80. rokoch 20. storočia a od roku 2009 dosahuje približne 300 hektárov. Odrodová skladba vždy vychádza z odrôd charakteristických pre povodie Adour (Petit manseng B a Gros manseng B, Courbu B a Petit courbu B, Arrufiac B) alebo z regionálnych odrôd (Sauvignon B).

Fyzické prostredie vhodné na túto výrobu možno vysvetliť jeho umiestnením. Táto oblasť svahov využíva výhody odvodnených pôd a svahov, ktoré zabezpečujú odvádzanie prebytočnej dažďovej vody, vysoké teploty a dostatok slnečného svitu, ak sú dobre orientované.

Mierne a pomerne suché jesenné podnebie, najmä vďaka južnému vetru, umožňuje hrozienkovatenie a prezrievanie hrozna v dobrých zdravotných podmienkach.

Rozvoj tejto výroby uľahčil aj ľahký cestný prístup do údolia rieky Adour.

Pozemková oblasť vymedzuje pozemky, ktoré umožňujú správne zrenie hrozna a prípadne hrozienkovatenie v dobrých zdravotných podmienkach. V tejto kopcovitej, čiastočne zalesnenej krajine s veľmi premenlivou orientáciou a pôdou je vinič nevyhnutne vysadený nesúvisle, čím vzniká mozaiková krajina.

Výber odrodovej skladby so zameraním na neskoré odrody, ktoré produkujú alkohol, je v súlade s typom hľadaného produktu a miestnymi klimatickými podmienkami. Tieto odrody, ktoré majú hrubú šupku, nie sú veľmi náchylné na sivú hnilobu a dobre odolávajú relatívne vlhkému podnebiu, čo umožňuje prezrievanie a hrozienkovatenie.

Technika zberu postupným triedením umožňuje optimalizovať kvalitu úrody v priebehu prezrievania a hrozienkovatenia hrozna, aby sa získali suché, živé biele vína, ako aj sladké biele vína bohaté na skvasiteľné cukry a arómy.

Výrobcovia vyrábajú suché biele vína zberom zrelého hrozna. Tieto vína sú aromatické, zvyčajne s arómami bieleho a exotického ovocia alebo kvetín. Vyváženosť sa vyznačuje kyslosťou, ktorá je dobre zaoblená plnosťou.

Počas jesene hrozno ďalej dozrieva a prezrievanie sa prejavuje hrozienkovatením. V hrozne sa koncentrujú cukry, arómy a kyslosť. Zber postupným triedením potom umožňuje vyrábať sladké biele vína. Vyznačujú sa vyváženosťou, ktorá je poznačená aj kyslosťou a výraznou plnosťou. Ovocné arómy vo všeobecnosti prevládajú a pri zrení sa môžu vyvíjať smerom k cukrovejším tónom a medu. Tieto veľmi bohaté vína získavajú svoju komplexnosť a vyváženosť vďaka dĺžke vyzrievania a potrebe sceľovania viacerých odrôd.

Táto aromatická komplexnosť sa rozvíja a podporuje ju minimálne trvanie vyzrievania do 15. marca roku nasledujúceho po zbere, ako je stanovené v špecifikácii, pričom sa rešpektuje know-how výrobcov.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie: Pojem „sec“ (suché)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Za názvom označenia musí nasledovať pojem „sec“ (suché) v prípade vín, ktoré spĺňajú podmienky uvedené pre tento pojem v časti „Opis“. Pojem „sec“ sa uvádza hneď za názvom označenia pôvodu.

Označovanie: menšia zemepisná jednotka a väčšia zemepisná jednotka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách vín s CHOP sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:

— ide o miestny názov zapísaný v katastri,

— figuruje vo vyhlásení o úrode.

Na označení vín s chráneným označením sa môže uvádzať väčšia zemepisná jednotka „Sud-Ouest“.

oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín pozostáva z územia týchto obcí departementu Gers: Labarthète, Riscle a Saint-Mont.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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