C/2025/299

17.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn inom vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/299)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1])

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

”Pacherenc du Vic-Bilh”

PDO-FR-A0593-AM04

Datum för meddelandet: 18.10.2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Geografiskt område**

Punkt 1 ”Geografiskt område” i avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i kapitel I i produktspecifikationen har ändrats så att en hänvisning har förts in till den officiella geografiska kodex där förteckningen över kommuner efter departement fastställs på nationell nivå.

Denna hänvisning har lagts till i det sammanfattande dokumentet under punkten ”Avgränsat geografiskt område”.

Punkt 2 ”Avgränsat odlingsområde” i avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” i kapitel I har ändrats så att en hänvisning har förts in till det organ som godkänt det avgränsande odlingsområdet.

Denna omformulering påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. **Korrigering avseende planteringstäthet**

Ett skrivfel vad gäller planteringstätheten har korrigerats. Texten i det sammanfattande dokumentet motsvarar nu produktspecifikationen.

Denna ändring påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Pacherenc du Vic-Bilh

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

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

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Torra vita viner*

KORTFATTAD SKRIFTLIG BESKRIVNING

Dessa torra viner är aromatiska, vanligen med aromer av vita och exotiska frukter eller blommiga aromer. De är välbalanserade, fylliga och har god syra. Halten jäsbart socker är högst 4 g/l. Lägsta naturliga alkoholhalt uttryckt i volymprocent: 11,5 %. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 14 volymprocent.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 14

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Vita viner med jäsbart socker*

KORTFATTAD SKRIFTLIG BESKRIVNING

De successiva skördarna på hösten (övermognad, skrumpning) gör det möjligt att erhålla söta vita viner som är välbalanserade, fylliga och har god syra. Fruktiga aromer brukar i allmänhet dominera och kan förändras under lagringen till mer kanderade, honungsaktiga toner. Halten jäsbart socker är minst 45 g/l. Lägsta naturliga alkoholhalt uttryckt i volymprocent: 14,5 %.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 18,5

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Berikning

Särskild oenologisk metod

Berikning är tillåten enligt de regler som fastställs i produktspecifikationen.

2. Temperaturövervakning under vinframställning

Särskild oenologisk metod

För torra viner är det obligatoriskt att använda metoder för temperaturövervakning under vinframställningen.

3. Förbjudna maskiner

Särskild oenologisk metod

Användning av kontinuerliga pressar är förbjuden.

4. Planteringstäthet

Odlingsmetod

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte vara mer än 2,50 meter. Avståndet mellan vinstockarna i en rad ska vara minst 0,80 meter.

Dessa bestämmelser ska inte tillämpas vid terrassodling av vin. Med terrassodling avses odling av vin i sluttande terräng, där en befintlig sluttning har terrasserats innan vinstockarna planterades. På den här typen av odlingar blir planteringstätheten oregelbunden och maskiner kan inte passera mellan två intilliggande nivåer.

För vinstockar som planteras på terrasser ska avståndet mellan vinstockarna i en rad vara minst 0,80 meter.

5. Beskärning

Odlingsmetod

Beskärningsbestämmelser

Vinstockarna formas med kortskottsbeskärning (cordon de royat) eller enkel eller dubbel guyotbeskärning, med följande maxantal knoppar per stock:

— 15 för kortskottsbeskärning (cordon de royat) och enkel guyotbeskärning.

— 20 för dubbel guyotbeskärning.

Antalet fruktbärande grenar per år och stock efter blomningen (Lorenz-stadium 23) får vara högst

— 12 för kortskottsbeskärning (cordon de royat) och enkel guyotbeskärning,

— 12 för dubbel guyotbeskärning, för sorten gros manseng B,

— 16 för dubbel guyotbeskärning, för de övriga sorterna.

6. Bevattning

Odlingsmetod

Bevattning kan tillåtas.

7. Skörd av druvorna

Odlingsmetod

Vinerna framställs av druvor som har skördats för hand och i omgångar, med undantag för druvor som skördas på jordlotter som endast är avsedda för produktion av torra viner.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Torra vita viner

66 hektoliter per hektar.

2. Vita viner med restsocker

40 hektoliter per hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinet framställs, bereds och lagras i det geografiska område som, vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén, omfattar följande kommuner, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex:

— Departmentet Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (endast det område som utgjorde den tidigare kommunen Cannet), Viella.

— Departementet Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint- Lanne och Soublecause.

— Departementet 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 och Vialer.

7. **Druvsorter**

Arrufiac B – arrufiat

Courbu B – gros courbu

Gros manseng B

Petit courbu B

Petit manseng B

Sauvignon B – sauvignon blanc

8. **Beskrivning av samband**

Det geografiska området är beläget söder och väster om floden Adour, vid den södra foten av Pyrenéerna. Området är kuperat och omfattar 37 kommuner i tre departement.

Ett relativt homogent, milt och ganska fuktigt klimat råder i hela området. I slutet av sommaren och på hösten är den varma och torra sydliga föhnvinden vanligt förekommande.

Bergsryggarna i området kring Madiran utgörs i huvudsak av molass som bildats främst av märgel och vissa kalklager. Ovanpå dessa molassavlagringar har det avsatts grusrika leror, och dessa har följts av ett alluvialt lager av småsten, som numera återfinns högst upp. Dessa formationer eroderades under kvartärperioden, så att det bildades fem bergsryggar åtskilda av asymmetriska dalar: på de branta sluttningarna mot väster framträder molassavlagringen ställvis som kalklager. De mer svagt sluttande sluttningarna mot öster är täckta av vindburen silt som blandats med de underliggande avlagringarna. De tillhörande jordarna är av två huvudtyper: lerkalkstensjordar och urlakade jordar.

Arkiven i klostret i Madiran visar att det fanns vingårdar i hela detta geografiska område redan i början av 1200-talet. I arkiven från den perioden nämns det att skörden sker i omgångar, vilket gjorde det möjligt att producera söta viner och torra viner på samma jordlott.

I mitten av 1500-talet började söta eller torra vita viner exporteras till Holland. De såldes framför allt under namnet ”Vins du Vic-Bilh”.

Uttrycket ”Pacherenc”, som syftar på uppbindning i rader, började användas i slutet av 1800-talet som en beteckning på torra eller söta vita viner från Vic-Bilh-regionen.

De vita vinerna från Vic-Bilh, som ursprungligen vann beröm utanför Frankrike, åtnjöt nu ett gott anseende även regionalt. Den registrerade ursprungsbeteckningen ”Pacherenc du Vic-Bilh” erkändes 1948.

Under de första åren var de områden som odlades mycket små. Det var först på 1980-talet de började växa rejält, och 2009 hade de nått ca 300 hektar. Druvbeståndet utgörs fortfarande i huvudsak av sorter som är typiska för Adourbäckenet (petit manseng B och gros manseng B, courbu B och petit courbu B, arrufiac B) eller av regionala sorter (sauvignon B).

Produktionen är förlagd hit på grund av den gynnsamma fysiska miljön. Området har jordar med god dränering och sluttningar som gör att överflödigt regnvatten kan rinna undan och som också ger höga temperaturer och rikligt med solsken där sluttningarna vetter åt rätt håll.

Klimatet på hösten är milt och relativt torrt, i synnerhet tack vare den sydliga vinden, och det innebär att druvorna kan skrumpna och bli övermogna under sunda förhållanden.

Att det finns en enkel kommunikationsväg (Adourdalen) har också underlättat utvecklingen.

Jordlotterna är avgränsade i odlingsområdet, och druvorna kan därför mogna och eventuellt skrumpna under sunda förhållanden. Vinodlingarna i det kuperade och delvis skogbeklädda landskapet ligger utspridda i olika väderstreck och har varierande jordmåner, vilket gör att de liknar ett lapptäcke.

Druvbeståndet, som främst består av sena sorter som ger viner med hög alkoholhalt, återspeglar både de typer av produkter som eftersträvas och det lokala klimatet. Tack vare sitt tjocka skal är dessa sorter inte benägna att få gråmögel och är motståndskraftiga i relativt fuktiga klimat, vilket möjliggör övermognad och skrumpning.

Tekniken att skörda i omgångar gör det möjligt att optimera kvaliteten på skörden allt eftersom druvorna blir övermogna och skrumpnar, så att man erhåller både torra, livliga vita viner och söta vita viner rika på jäsbart socker och aromer.

Producenterna framställer torra vita viner genom att skörda druvorna när de precis har mognat. Dessa viner är aromatiska, vanligen med aromer av vita och exotiska frukter eller blommiga aromer. De är välbalanserade, fylliga och har god syra.

På hösten fortsätter mognadsprocessen, där övermognaden framträder genom skrumpningen. Druvorna har en hög koncentration av socker, aromer och syra. Söta vita viner kan därefter produceras genom skörd i omgångar. De är välbalanserade, fylliga och har god syra. Fruktiga aromer brukar i allmänhet dominera och kan förändras under lagringen till mer kanderade, honungsaktiga toner. Dessa viner är mycket rika och får sin komplexitet och balans tack vare lagringsperioden och skyldigheten att blanda flera sorter.

Denna aromatiska komplexitet utvecklas och gynnas såväl av den minsta lagringsperiod som är angiven i produktspecifikationen och som varar till den 15 mars året efter skördeåret, som av producenternas kunnande.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Märkning: ”Torrt”

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på beteckningen måste följas av uttrycket ”torrt” för viner som uppfyller villkoren för att märkas som sådana, enligt vad som fastställs i avsnittet ”Beskrivning”. Uttrycket ”torrt” bör anges omedelbart efter namnet på ursprungsbeteckningen.

Märkning: mindre geografisk enhet och större geografisk enhet

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på en mindre geografisk enhet får anges på märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen, förutsatt

— att det handlar om namn som finns i fastighetsregistret,

— att detta namn nämns i skördedeklarationen.

På viner med denna beteckning får den större geografiska enheten ”Sud-Ouest” anges på märkningen.

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktionen i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet som fastställts genom undantag för vinframställning, vinberedning och lagring, omfattar följande kommuner i departementet Gers: Labarthète, Riscle och Saint-Mont.

Länk till produktspecifikationen

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