



**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2025/299)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

**„Pacherenc du Vic-Bilh”**

**PDO-FR-A0593-AM04**

**Data przekazania informacji: 18.10.2024**

**OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY**

**1. Obszar geograficzny**

Wprowadzono zmiany w rozdziale I sekcja IV (Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności) pkt 1 (Obszar geograficzny) specyfikacji, tak aby zawrzeć odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego, w którym uznaje się i ustanawia wykaz gmin w podziale na departamenty na szczeblu krajowym.

Jednolity dokument został uzupełniony tym odniesieniem w sekcji „Wyznaczony obszar geograficzny”.

Wprowadzono zmiany w rozdziale I sekcja IV (Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności) pkt 2 (Wyznaczone działki rolne) specyfikacji w celu wskazania podmiotu, który zatwierdził działkę rolną wyznaczoną do produkcji.

Przereadowanie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

**2. Korekta dotycząca gęstości nasadzeń**

Korekta błędu redakcyjnego dotyczącego gęstości nasadzeń. Tekst jednolitego dokumentu odpowiada teraz specyfikacji.

Przedmiotowa zmiana ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

**1. Nazwa lub nazwy**

Pacherenc du Vic-Bilh

**2. Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

**3. Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

**3.1. Kod Nomenklatury Scalonej**

— 22 - NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 - Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

#### 4. Opis wina lub win

##### 1. Wytrawne wina białe

###### KRÓTKI OPIS

Wina wytrawne tego typu są aromatyczne, zazwyczaj towarzyszą im aromaty białych i egzotycznych owoców lub kwiatów. Równowaga ta charakteryzuje się kwasowością, którą przyjemnie dopełnia oleista konsystencja. Zawartość cukrów fermentujących nie przekracza 4 g/l; minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu – 11,5 %; całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 14 %.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 14
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) —
- Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

##### 2. Wina białe zawierające cukry fermentujące

###### KRÓTKI OPIS

Kolejne zbiory jesienią (przejrzewanie, podsuszanie) umożliwiają uzyskanie słodkich win białych, których równowaga charakteryzuje się kwasowością i oleistą konsystencją. Zazwyczaj dominują aromaty owocowe, które podczas dojrzewania mogą zmieniać się w nuty bardziej kandyzowane i miodowe. Zawartość cukrów fermentujących wynosi co najmniej 45 g/l; minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu – 14,5 %

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 18,5
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) – 11,5 %
- Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr)
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

#### 5. Praktyki enologiczne

##### 5.1. Szczególne praktyki enologiczne

###### 1. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

Wzbogacanie jest dozwolone zgodnie z zasadami ustanowionymi w specyfikacji produktu.

###### 2. Kontrola temperatury podczas produkcji wina

Szczególne praktyki enologiczne

W procesie produkcji win wytrawnych obowiązkowe jest stosowanie metod kontroli temperatury.

###### 3. Zabronione wyposażenie

Szczególne praktyki enologiczne

Stosowanie pras ciągłych jest zabronione.

###### 4. Gęstość nasadzeń

Metoda uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar. Odstęp między rzędami winorośli nie może wynosić więcej niż 2,50 metra. Odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,80 metra.

Powyższe wymogi nie mają zastosowania do winorośli sadzonych tarasowo. Winorośl sadzona tarasowo oznacza działkę specjalnie zagospodarowaną – jeszcze przed posadzeniem winorośli – w taki sposób, aby wykorzystać istniejące nachylenie terenu, co prowadzi do zaburzenia zwykle stosowanej struktury odstępów między nasadzeniami i wiąże się z koniecznością przerywania stosowania narzędzi mechanicznych przy przemieszczaniu się na kolejny taras.

W przypadku winorośli sadzonych tarasowo odstęp między krzewami w tym samym rzędzie nie może być mniejszy niż 0,80 metra.

#### 5. Przynianie

Metoda uprawy

Zasady cięcia

Winorośl prowadzi się, stosując cięcie krótkie (sznur Royat) lub cięcie systemem Guyota w formie jedno- lub dwuramiennego sznura, z następującą maksymalną liczbą oczek na roślinę:

- 15 w przypadku cięcia krótkiego (sznur Royat) i cięcia w formie jednoramiennego sznura Guyota,
- 20 w przypadku cięcia w formie dwuramiennego sznura Guyota.

Liczba gałązek owocujących w roku na roślinę po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) nie przekracza:

- 12 w przypadku cięcia krótkiego (sznur Royat) i cięcia w formie jednoramiennego sznura Guyota,
- 12 w przypadku cięcia w formie dwuramiennego sznura Guyota – odmiana Gros Manseng B;
- 16 w przypadku cięcia w formie dwuramiennego sznura Guyota – inne odmiany.

#### 6. Nawadnianie

Metoda uprawy

Można zezwolić na nawadnianie.

#### 7. Zbiór winogron

Metoda uprawy

Wina są produkowane z winogron zbieranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych. Wyjątek stanowią winogrona zbierane na działkach przeznaczonych wyłącznie do produkcji win wytrawnych.

#### 5.2. Maksymalna wydajność

##### 1. Wytrawne wina białe

66 hektolitrow z hektara

##### 2. Wina białe zawierające cukry resztkowe

40 hektolitrow z hektara

#### 6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego leżakowanie odbywają się na obszarze geograficznym, który w dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji przez właściwy komitet krajowy obejmuje terytorium następujących gmin, które określono na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.:

- w departamencie Gers: Maumusson-Laguian, Riscle – wyłącznie terytorium dawnej gminy Cannet, Viella;
- w departamencie Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne i Soublecause;

- w departamencie Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétraçq, 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 i Vialer.

## 7. Odmiany winorośli

Arrufiac B - Arrufiat

Courbu B - Gros Courbu

Gros Manseng B

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

## 8. Opis związku lub związków

Obszar geograficzny znajduje się na południowy zachód od rzeki Adour, w południowej części przedgórze Pirenejów. Rozciąga się na pagórkowatym terenie. Obejmuje 37 gmin w trzech sąsiadujących ze sobą departamentach.

Na całym obszarze dominuje stosunkowo jednorodny, łagodny i dość wilgotny klimat. Pod koniec lata i jesienią często wieje ciepły i suchy fen z południa.

Grzbiety regionu Madiran co do zasady składają się z molas wytworzonych głównie z margłów i niektórych warstw wapiennych. Na wspomnianych złożach molas osadziły się gliny zwirowe, a na nich z kolei osadowa warstwa otoczków, która znajduje się obecnie w górnej warstwie gleby. Formacje te uległy erozji w okresie czwartorzędowym, co doprowadziło do powstania pięciu grzbietów oddzielonych asymetrycznymi dolinami: osady molasowe wyłaniają się tu i ówdzie w formie warstw wapiennych na stromych zboczach o ekspozycji zachodniej. Łagodne zbocza nachylone w kierunku wschodnim są pokryte mułem pochodzenia eolicznego, który został zmieszany z osadami bazowymi. Powstałe tu gleby należą do dwóch głównych rodzajów: są to gleby gliniasto-wapienne i gleby piaszczysto-gliniaste.

Archiwa opactwa w Madiranie zawierają dokumenty wskazujące na to, że winnice istniały na tym obszarze geograficznym już na początku XIII w. W archiwach z tego okresu wspomina się o zbiorach sukcesywnych, które umożliwiają produkcję win słodkich i win wytrawnych z tej samej działki.

W połowie XVI w. słodkie i wytrawne wina białe zaczęły być eksportowane do Holandii. Były one sprzedawane głównie pod nazwą „Vins du Vic-Bilh” (wina z Vic-Bilh).

Termin „Pacherenc”, który odnosi się do palikowania w rzędach, pojawił się pod koniec XIX w. w celu określenia wytrawnych i słodkich win białych z regionu Vic-Bilh.

Renoma win białych Vic-Bilh, początkowo zdobyta poza Francją, rośnie obecnie na poziomie regionalnym. Kontrolowaną nazwę pochodzenia „Pacherenc du Vic-Bilh” uznano w 1948 r.

W ciągu pierwszych kilku lat obszary przeznaczone pod uprawę były bardzo małe. Dopiero w latach 80. XX wieku zaczęły się one szybko powiększać, osiągając w 2009 r. około 300 hektarów. Tutejsze odmiany winorośli nadal obejmują głównie odmiany typowe dla dorzecza Adour (Petit Manseng B i Gros Manseng B, Courbu B i Petit Courbu B, Arrufiac B) lub odmiany regionalne (Sauvignon B).

Produkcja jest zlokalizowana na przedmiotowym obszarze ze względu na sprzyjające środowisko fizyczne. Te obszary położone na wzgórzach charakteryzują się dobrym drenażem gleb i zboczami, które zapewniają spływ nadmiaru wody deszczowej, wysokimi temperaturami i dużym nasłonecznieniem, gdy zbocza mają korzystną ekspozycję.

Łagodny i stosunkowo suchy klimat jesienią, zawdzięczany w szczególności południowym wiatrom, pozwala podsuszać winogrona i uzyskać przejrzałe owoce w dobrych warunkach sanitarnych.

Rozwój był możliwy również dzięki łatwej drodze komunikacji (dolina Adour).

Obszar produkcji obejmuje działki, które umożliwiają dojrzewanie winogron i ewentualnie podsuszanie w dobrych warunkach sanitarnych. Na tym pagórkowatym, częściowo zalesionym terenie o zróżnicowanej ekspozycji, na których występują zróżnicowane gleby, winnice są rozproszone, tworząc mozaikowy krajobraz.

Wybrane odmiany winorośli, wśród których znalazły się raczej odmiany późne pozwalające na produkcję win o wysokiej zawartości alkoholu, stanowią odzwierciedlenie zarówno rodzajów pożądaných produktów, jak i lokalnego klimatu. Dzięki grubej skórcie odmiany te nie są podatne na gronowca szarego i są odporne na stosunkowo wilgotny klimat, dzięki czemu możliwe jest ich przejrzenie i podsuszanie.

Technika zbioru sukcesywnego umożliwia optymalizację jakości zbiorów w miarę stopniowego podsuszania winogron, aby uzyskać zarówno wytrawne, rześkie wina białe, jak i słodkie wina białe bogate w cukry fermentacyjne i aromaty.

Producenci produkują wytrawne wina białe, zbierając winogrona w momencie dojrzewania. Wina te są aromatyczne, zazwyczaj towarzyszą im aromaty białych i egzotycznych owoców lub kwiatów. Równowaga ta charakteryzuje się kwasowością, którą przyjemnie dopełnia oleista konsystencja.

Jesienią trwa proces dojrzewania, a wskutek podsuszania dochodzi do przejrzenia, które powoduje skoncentrowanie cukrów, aromatów i kwasowości winogron. Można wtedy produkować słodkie wina białe, stosując zbiory sukcesywne. Ich równowaga charakteryzuje się kwasowością i oleistą konsystencją. Zazwyczaj dominują aromaty owocowe, które podczas dojrzewania mogą zmieniać się w nuty bardziej kandyzowane i miodowe. Te bardzo bogate wina uzyskują swoją złożoność i równowagę w okresie leżakowania, a także dzięki obowiązkowi mieszania kilku odmian.

Ta złożoność aromatyczna rozwija się z czasem i sprzyja jej okres leżakowania, który trwa co najmniej do 15 marca roku następującego po roku zbiorów wskazanym w specyfikacji produktu, a także postępowanie zgodnie z wiedzą fachową producenta.

## 9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

*Etykietowanie: „Dry” [wytrawne].*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku win, które spełniają warunki etykietowania jako „wytrawne” określone w sekcji „Opis”, po nazwie oznaczenia musi następować określenie „dry” [wytrawne]. Określenie „dry” należy umieścić bezpośrednio po nazwie pochodzenia.

*Etykietowanie: mniejsza jednostka geograficzna i większa jednostka geograficzna*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;

— została ona podana w deklaracji zbiorów.

Na etykiecie win posiadających to oznaczenie można wskazać szerszą jednostkę geograficzną „Sud-Ouest”.

*Obszar bezpośredniego sąsiedztwa*

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do produkcji i leżakowania wina, stanowi obszar następujących gmin departamentu Gers: Labarthète, Riscle i Saint-Mont.

**Link do specyfikacji produktu**

[http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-9fd89b3f-9b5a-4800-b8f7-6467f9bb5348](http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-9fd89b3f-9b5a-4800-b8f7-6467f9bb5348)

---