



C/2024/7434

13.12.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2024/7434)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Béarn”

PDO-FR-A0597-AM03

Data przekazania informacji: 8.10.2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV specyfikacji produktu „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” zmieniono ppkt 1 „Obszar geograficzny” poprzez odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego, w którym uznaje się i ustanawia wykaz gmin całego kraju według departamentów.

Jednolity dokument został uzupełniony o to odniesienie w punkcie „Wyznaczony obszar geograficzny”.

W rozdziale I pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” zmieniono ppkt 2° „Wyznaczone działki rolne” poprzez odniesienie do podmiotu, który zatwierdził obszar wyznaczony do produkcji. Przeredagowanie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. Krótki opis wina lub win

Uzupełniono opis win w celu określenia danych, wskazując w szczególności, że cechy charakterystyczne są zgodne z zasadami określonymi w prawodawstwie europejskim.

W jednolitym dokumencie wprowadza się stosowne zmiany.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Béarn

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

3.1. Kod Nomenklatury Scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOŁOWE, ALKOHOŁOWE I OCET

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

1. *Wina czerwone*

KRÓTKI OPIS

Wina czerwone mogą być wytwarzane z mieszanek. Można podkreślić, że głównie wykorzystywane odmiany to odmiany lokalne, dobrze dostosowane do uwarunkowań glebowych i klimatycznych tego regionu. To im wina objęte tą nazwą zawdzięczają po części swoją oryginalność. Wina czerwone posiadają dobry potencjał taninowy. Często dominują w nich aromaty owocowe, które w procesie dojrzewania mogą zyskiwać na złożoności.

Wina posiadają naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 11 %.

Każda partia gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

- całkowitą objętościową zawartość alkoholu po wzbogacaniu, która nie przekracza 13,5 %;
- zawartość kwasu jabłkowego, która nie przekracza 0,4 g/l (grama na litr);
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy), która nie przekracza: 3 g/l w przypadku win czerwonych, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %; 4 g/l w przypadku win czerwonych, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu przekracza 14 %.

Pozostałe cechy charakterystyczne są domyślnie zgodne z cechami określonymi w prawodawstwie europejskim.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Wina białe*

KRÓTKI OPIS

Wina mogą być wytwarzane z mieszanek. Można podkreślić, że głównie wykorzystywane odmiany to odmiany lokalne, dobrze dostosowane do uwarunkowań glebowych i klimatycznych tego regionu. To im wina objęte tą nazwą zawdzięczają po części swoją oryginalność. Wina białe charakteryzują się równowagą pomiędzy świeżością a ciałem, a także pewną złożonością w zapachu, z dominującymi aromatycznymi nutami owocowymi i kwiatowymi.

Wina posiadają naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 11 %.

Każda partia gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

- całkowitą objętościową zawartość alkoholu po wzbogacaniu, która nie przekracza 13,5 %;
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy), która nie przekracza 4 g/l.

Pozostałe cechy charakterystyczne są domyślnie zgodne z cechami określonymi w prawodawstwie europejskim.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

3. *Wina różowe*

KRÓTKI OPIS

Wina różowe posiadają ogólnie kolor od blad różowego do różowego o intensywniejszym odcieniu. Te wina, świeże i sprężyste, o przyjemnej strukturze, charakteryzują się nutami aromatycznymi owoców leśnych i owoców cytrusowych. Wina mogą być wytwarzane z mieszanek. Można podkreślić, że głównie wykorzystywane odmiany to odmiany lokalne, dobrze dostosowane do warunków glebowych i klimatycznych tego regionu. To im wina objęte tą nazwą zawdzięczają po części swoją oryginalność.

Wina posiadają naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 11 %.

Każda partia gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

- całkowitą objętościową zawartość alkoholu po wzbogacaniu, która nie przekracza 13,5 %;
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy), która nie przekracza 4 gramów na litr w przypadku win różowych. Zawartość tę można zwiększyć do 5 gramów na litr, jeżeli kwasowość ogólna wyrażona jako H₂SO₄ wynosi co najmniej 81,6 miliekwiwaleńców (lub 4 gramy H₂SO₄) na litr. Kwasowość ogólna i lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach.

Pozostałe cechy charakterystyczne są domyślnie zgodne z cechami określonymi w prawodawstwie europejskim.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) 11
- Minimalna kwasowość ogólna: —
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki winiarskie**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. *Szczególne praktyki enologiczne*

- Wina białe i różowe wytwarzane są metodą bezpośredniego tłoczenia.
- Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.
- Całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. *Praktyka uprawy*

- Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar, a odstęp między rzędami nie przekracza 2,50 metra.

W winnicach przeznaczonych do produkcji win czerwonych i różowych, położonych w następujących gminach departamentu Pyrénées-Atlantiques: Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialesq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahourcade, Laroïn, Lasseube, Lasseubétat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Monein, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust i Uzons, odstęp między rzędami może wynosić maksymalnie 2,80 metra.

Powyższe przepisy nie stosują się do winorośli sadzonych tarasowo.

— Zasady przycinania

Winorośl jest przycinana techniką jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota, z następującą maksymalną liczbą oczek na roślinie:

16 oczek w przypadku odmian Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B, Raffiat de Moncade B;

20 oczek w przypadku pozostałych odmian.

Niezależnie od techniki przycinania liczba gałązek owocujących w roku na roślinie po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) nie przekracza:

12 oczek w przypadku odmian Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B, Raffiat de Moncade B;

16 oczek w przypadku pozostałych odmian.

— Można zezwolić na nawadnianie.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Béarn – wina czerwone, różowe i białe

60 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

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

— w departamencie Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (wyłącznie dla terytorium dawnej gminy Cannet), Viella;

— w departamencie Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne i Soublecause;

— w departamencie Pyrénées-Atlantiques: Abos, Arbus, Arricau-Bordes, Arrosès, Artiguelouve, Aubertin, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Baigts-de-Béarn, Bellocq, Bérenx, Bétracq, Bosdarros, Burosse-Mendousse, Cadillon, Cardesse, Carresse, Castagnède, Castetpugon, Castillon (Canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbères-Abères, Crouseilles, Cuqueron, Diusse, Escurès, Estialescq, Gan, Gayon, Gelos, Haut-de-Bosdarros, L'Hôpital-d'Orion, Jurançon, Lacommande, Lagor, Lahontan, Lahourcade, Laroin, Lasserre, Lasseube, Lasseubetat, Lembeye, Lespielle-Germeaud-Lannegrasse, Lucq-de-Béarn, Mascaraàs-Haron, Mazères-Lezons, Moncaup, Moncla, Monein, Monpezat, Mont-Disse, Mourenx, Narcastet, Ogenne-Camptort, Oraàs, Orthez, Parbayse, Portet, Puyoo, Ramous, Rontignon, Saint-Faust, Saint-Jean-Poudge, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sauvelade, Séméacq-Blachon, Tadon-Sadirac-Viellenave, Tadousse-Ussau, Uzos, Vialer, Vielleségure.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Camaralet B

Courbu noir N

Fer N - Fer Servadou, Brauacol, Mansois, Pinenc

Gros Manseng B

Lauzet B

Manseng noir N

Petit Courbu B

Petit Manseng B

Raffiat de Moncade B

Sauvignon B - Sauvignon blanc

Tannat N

8. Opis związku lub związków

Béarn – wina czerwone, różowe i białe

Na obszar geograficzny składają się trzy skupiska uprawy winorośli w prowincji Béarn. Strefa ta, położona zasadniczo na przedgórzu Pirenejów, w części zdominowanej przez wzgórza, charakteryzuje się dużą zmiennością gleb i warunków topoklimatycznych.

Winnice wpisują się w ten krajobraz w sposób dyskretny i nie układają się w sposób ciągły. Stanowią one część zróżnicowanego systemu upraw mieszanych. Skały, które tworzą te wzniesienia, są zbudowane głównie z osadów pochodzenia kontynentalnego (molasa, margiel, wapień, glina, piaski płowe, warstwy otoczków), a czasami morskiego (flisz). W okresie czwartorzędu teren pokryły muły eoliczne i nadal są one obecne w niektórych miejscach.

Powiązane gleby są również bardzo zróżnicowane, nawet jeżeli większość z nich jest ługowa i kwaśna. Widoczne jest trochę gleb na wapiennym podłożu. Kamienistość tych gleb jest zróżnicowana: szczytowe warstwy z otoczków wzbogacają stoki, a flisz jest dostrzegalny w postaci kanciastych kamyków. Piaski i żwiry poprawiają odwadnianie. Zasadniczo gleby wykazują dużą zdolność do odwadniania i ponownego nagrzewania się, w szczególności dzięki swojej kamienistości. Wzgórza są często asymetryczne. Rzeźba terenu, bardzo nierównomierna, układa się w różnych kierunkach, w szczególności ku południu, wschodowi i zachodowi, tworząc ciepłe wystawy z nachyleniem wystarczającym do odprowadzania wody deszczowej.

Klimat, głównie oceaniczny, wilgotny i łagodny, przynosi 1 000 mm opadów rocznie w północnej części obszaru, i do 1 300 mm rocznie na zachodzie; opady rozkładają się równomiernie przez cały rok, a bardziej suchy okres występuje latem i wczesną jesienią. To właśnie w tym okresie wieje dość często (co trzeci dzień) południowy, gorący i suchy wiatr typu fenowego.

Z kartulariuszy i lokalnych archiwów można się dowiedzieć, że winnica istniała już w jednej z części obszaru od XIII wieku.

W połowie XIV wieku białe i czerwone wina z Béarn zaczynają być eksportowane pod tą nazwą do Holandii. Ten eksport rozwija się do XIX wieku.

Już od XV wieku otwiera się nowy rynek zbytu: region Bigorre i Pirenejów. Od XVI wieku winorośle białe obejmują głównie odmiany Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B i Courbu B. Le Raffiat de Moncade B.

W XVIII wieku wykorzystywane odmiany czerwone są nieliczne: oprócz Fer N i Bouchy (Cabernet Franc N) występuje też Tannat N – odmiana lokalna, bardzo barwna i taninowa.

Na początku XX wieku wina różowe opatrywane tą nazwą zdobywają dużą renomę, związaną z rynkami utrzymywanymi w regionie paryskim.

Nazwa pochodzenia Béarn „vin délimité de qualité supérieure” (wino najwyższej jakości pochodzące z wyznaczonego obszaru) zostaje uznana w 1951 r. w odniesieniu do win różowych i białych.

Béarn zostało uznane za kontrolowaną nazwę pochodzenia w 1975 r. w odniesieniu do win czerwonych, różowych i białych.

W XX wieku powierzchnia winnicy znacznie się zmniejszyła. Od 1980 r. znów zaczyna się powiększać. Wielkość obszaru objętego nazwą wynosi około 300 hektarów.

Obecnie wina z Béarn na powrót zyskują nośny regionalny wizerunek dzięki wysiłkom winiarzy, którzy starają się przekazywać i udoskonalać własną specjalistyczną wiedzę.

W krajobrazie obszaru geograficznego, charakteryzującego się występowaniem dolin, w części zalesionego, o zróżnicowaniu orientacji stoków i gleb, winnice nie układają się nigdy w sposób ciągły i tworzą mozaikowy układ. Zbocza wzgórz tworzą sprzyjające warunki topoklimatyczne, zapewniające odprowadzanie nadmiaru wody deszczowej i, przy dobrej orientacji, nasłonecznienie oraz temperatury korzystne dla dojrzewania zbieranych winogron. Południowy, gorący i suchy wiatr, który wieje w okresie dojrzewania winogron, sprzyjał uprawie winorośli w tym ogólnie wilgotnym regionie.

Obszar produkcji winogron wyznacza dokładnie działki, które najbardziej korzystnie wpływają na ich dojrzewanie w dobrych warunkach sanitarnych: są to działki z dobrą orientacją i podłożem o względnie dobrych właściwościach drenujących.

Ciesząca się renomą winnica, oparta na odmianach lokalnych, rozwinęła się w powiązaniu z rynkami, którymi dysponowała. Kluczem do jej sławy stała się z biegiem wieków adaptacja lokalnych odmian winorośli do dość wilgotnego klimatu oraz późne dojrzewanie. Takie odmiany wymagają konkretnej, specjalistycznej wiedzy, którą wypracowano na tym obszarze geograficznym: umiejętności kontroli potencjału taninowego, w przypadku odmian czerwonych, i zarządzania dużym potencjałem osiągnięcia wysokiego stężenia alkoholu, w przypadku odmian białych, dzięki wyborowi terminu zbiorów i łączeniu odmian.

Wina czerwone, różowe i białe wytwarza się głównie z mieszanek odmian. Można podkreślić, że głównie wykorzystywane odmiany to odmiany lokalne, dobrze dostosowane do uwarunkowań glebowych i klimatycznych tego regionu. To im wina objęte tą nazwą zawdzięczają po części swoją oryginalność.

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

Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Do kontrolowanej nazwy pochodzenia „Béarn” można dodać uzupełniającą nazwę geograficzną określającą większą jednostkę geograficzną „Sud-Ouest”.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-e0ba1d9e-eb8f-41fa-a1b9-42d7432efce4