C/2024/7434

13.12.2024 г.

обемПубликуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7434)

Настоящото съобщение се публикува съгласно член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Béarn“

PDO-FR-A0597-AM03

Дата на съобщението: 8.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Географски район**

В глава I от продуктовата спецификация раздел IV „Райони и зони, в които се извършват различни операции“ се изменя в точка 1 „Географски район“, като се включва позоваване на официалния географски кодекс, в който се признава и определя списъкът на общините по департаменти на национално равнище.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Определен географски район“.

Раздел IV от глава I „Райони и области, в които се извършват различни операции“ се изменя в точка 2 „Обособен парцелиран район“, като се посочва органът, който е одобрил парцелирания район на производство. Това преформулиране не засяга единния документ.

2. **Кратко описание на виното или вината**

Описанието на вината е допълнено, за да се уточнят данните, като се посочва по-специално, че характеристиките съответстват на правилата, определени в европейската нормативна уредба.

Единният документ е изменен.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Béarn

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

1. *Червени вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Червените вина може да са произведени от смеси. Следва да се подчертае, че основните използвани сортове грозде са с местен произход, които са добре приспособени към почвените и климатичните характеристики на района. Това придава на вината с това наименование част от тяхната оригиналност. Червените вина са с добър танинов потенциал. Често преобладават плодовите аромати, които при стареенето могат да станат по-комплексни.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11 %.

Всяка партида вино, което е готово да бъде предлагано на пазара в наливно състояние или опаковано е с:

— общо алкохолно съдържание в обемни проценти, което не превишава 13,5 % след обогатяване,

— съдържание на ябълчна киселина по-малко или равно на 0,4 g/l (грама на литър);

— съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на: 3 g/l за червените вина, чието естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е по-малко или равно на 14 %; 4 g/l за червените вина, чието естествено алкохолно съдържание в обемни проценти е по-голямо от 14 %.

Останалите характеристики съответстват по подразбиране на установените в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Бели вина*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината може да са произведени от смеси. Следва да се подчертае, че основните използвани сортове грозде са с местен произход, които са добре приспособени към почвените и климатичните характеристики на района. Това придава на вината с това наименование част от тяхната оригиналност. При белите вина има баланс между свежест и маслености, както и известна комплексност на уханието, с преобладаващи плодови и флорални ароматни нотки.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11 %.

Всяка партида вино, което е готово да бъде предлагано на пазара в наливно състояние или опаковано е с:

— общо алкохолно съдържание в обемни проценти, което не превишава 13,5 % след обогатяване,

— съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 4 g/l.

Останалите характеристики съответстват по подразбиране на установените в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

3. *Вина розе*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината розе обикновено са с цвят, вариращ от бледорозово до по-наситено розово. Тези вина, които са свежи и пивки и имат приятна структура, се характеризират с ароматни нотки на дребни червени плодове и на цитрусови плодове. Вината може да са произведени от смеси. Следва да се подчертае, че основните използвани сортове грозде са с местен произход, които са добре приспособени към почвените и климатичните характеристики на района. Това придава на вината с това наименование част от тяхната оригиналност.

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 11 %.

Всяка партида вино, което е готово да бъде предлагано на пазара в наливно състояние или опаковано е с:

— общо алкохолно съдържание в обемни проценти, което не превишава 13,5 % след обогатяване,

— съдържание на ферментируеми захари (глюкоза + фруктоза) по-малко или равно на 4 g/l за вината розе. Това съдържание може да се увеличи до 5 g/l, ако общата киселинност, изразена като H2SO4, е по-голяма или равна на 81,6 meq/l (или 4 g/l H2SO4). Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определените в нормативната уредба.

Останалите характеристики съответстват по подразбиране на установените в европейската нормативна уредба.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11

— Минимална обща киселинност: —

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Специфична енологична практика

— Белите вина и вината розе се произвеждат чрез директно пресоване.

— При приготвянето на вината розе не се допуска използването на активен въглен за енологична употреба, независимо дали самостоятелно или в приготвени смеси.

— Общо алкохолно съдържание в обемни проценти, което не превишава 13,5 % след обогатяване.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

2. Агротехническа практика

— Гъстота на засаждане

Лозята са с минимална гъстотата на засаждане от 4 000 растения на хектар, като междуредието е по-голямо от 2,50 m.

В лозята, предназначени за производството на червени вина и вина розе, които се намират в следните общини на департамент Pyrénées-Atlantiques: Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialesq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahourcade, Laroin, Lasseube, Lasseubétat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Monein, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust и Uzos, междуредието не може да превишава 2,80 m.

Тези разпоредби не се прилагат за лозята, засадени на тераси.

— Правила за резитба

Лозите се подрязват по метода Гюйо — единична или двойна резитба — с максимален брой пъпки на растение, както следва:

16 — за сортовете tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B;

20 — за другите сортове.

Броят на плодните пръчки от съответната година на едно растение след цъфтеж (фенологичен етап 23 по Lorenz) е по-малък или равен на:

12 — за сортовете tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B;

16 — за другите сортове.

— Напояването може да бъде разрешено.

5.2. *Максимални добиви*

1. Béarn — червени вина, вина розе и бели вина

60 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват в географския район, чийто периметър включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.:

— Департамент Gers: Maumusson-Laguian, Riscle само за територията на бившата община Cannet, Viella;

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

— Департамент 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-Germenaud-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. **Винени сортове грозде**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Camaralet B

Courbu noir N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, 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. **Описание на връзката или връзките:**

Béarn — червени вина, вина розе и бели вина

Географският район се състои от трите основни лозарски центъра в провинция Béarn. Разположен като цяло в хълмисти участъци в подножието на Пиренеите, в него се наблюдават значителни различия по отношение на почвите и топографските и климатичните условия.

Присъствието на лозята в този ландшафт е дискретно и непостоянно. Те са част от разнообразна система на отглеждане на различни култури. Съставът на скалите, които формират релефа, е основно от седименти с континентален произход (глинести пясъчници, мергел, варовик, глина, глинести и червеникавооранжеви пясъци, наречени „Sables Fauves“, покритие от дребни камъчета), а понякога и от морски седименти (флиш). През кватернера релефът е покрит от глинесто-льосови еолични почви, които на места все още са се запазили.

Почвите също са много разнообразни, макар и повечето да са излужени и кисели. Виждат се и някои почви върху варовици. Каменливостта им също е различна: покритието от камъчета по върховете обогатяват склоновете, а флиш се наблюдава под формата на ръбести камъни. Отводняването се подобрява от съдържанието на пясъци и чакъл. Като цяло почвите са с добър потенциал за оттичане на водата и за затопляне, именно благодарение на каменистия си състав. Хълмовете често са асиметрични. Силно нарязаният релеф води до създаване на разнообразни изложения, и по-специално многобройни ориентирани на юг, изток или запад страни — топли и с достатъчно голям наклон за отвеждане на дъждовната вода.

Климатът е с преобладаващо океанско влияние, влажен и мек, с годишни валежи от 1 000 mm в северната част на района до 1 300 mm на запад, които са разпределени доста равномерно през цялата година, с по-сух период през лятото и в началото на есента. Точно в този период през повечето време (на всеки 1 от 3 дни) духа и топлият и сух южен вятър от типа „фьон“.

От местните кондики на манастири и архиви научаваме, че още от XIII век в част от района присъствието на лозя вече е добре застъпено.

В средата на XIV век белите и червените вина от Béarn започват да се изнасят с това наименование към Холандия. Този износ се развива до XIX век.

От XV век се открива нова възможност за излаз към пазари с Bigorre и Пиренеите. От XVI век лозята с бяло грозде включват основно сортовете Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B, Courbu B и Raffiat de Moncade B.

Използваните през XVIII век червени сортове грозде са малобройни: към Fer N и Bouchy (Cabernet Franc N) се добавя Tannat N, който е местен сорт със силно оцветяване и таниново съдържание.

В началото на XX век вината розе с това наименование получават голяма известност, която е свързана с редовни пазари в парижкия регион.

Наименованието за произход на качествено вино, произведено в определен район, „Béarn“ е признато през 1951 г. за вината розе и за белите вина.

През 1975 г. „Béarn“ е признато като контролирано наименование за произход за червените вина, вината розе и белите вина.

През XX век площта на лозята силно намалява. От 1980 г. те започват да се разширяват отново. Площите, за които е подадено заявление за използване на наименованието, остават около 300 ha.

Днес вината „Béarn“ отново придобиват обещаваща регионална репутация благодарение на усилията на лозарите, които се стремят да предадат и да усъвършенстват уменията си.

При ландшафта на географския район, който е с хълмист релеф, отчасти залесен, с много разнообразно изложение и почви, лозята задължително са разположени разпокъсано, като образуват своеобразна мозайка. Склоновете на хълмовете създават благоприятни топографски и климатични условия, като дават възможност за отвеждане на излишната дъждовна вода, а когато са с добро изложение осигуряват слънцегреене и температури, допринасящи за узряването на реколтата. Топлият и сух южен вятър, който духа в периода на зреене на гроздето, е оказал стимулиращо въздействие за лозарството в този като цяло влажен район.

В парцелирания район на производство на гроздето се определят с точност парцелите, които са най-подходящите, за да се даде възможност за узряване на гроздето при добри санитарни условия: с добро изложение и почви с относително добро оттичане.

Лозята с добра репутация, основани на местен сорт грозде, са се развили във връзка с пазарите, с които са разполагали. Приспособяването на местните сортове към този доста влажен климат и към късно узряване е било един от ключовите фактори за известността на тези лозя през вековете. За тези сортове са необходими специфични умения, които са се развили в географския район: овладяване на таниновия потенциал на червените сортове грозде, управление на силния алкохолен потенциал на белите сортове — чрез избора на датата за беритба и чрез смесите.

Червените вина, вината розе и белите вина се произвеждат основно от смеси. Следва да се подчертае, че основните използвани сортове грозде са с местен произход, които са добре приспособени към почвените и климатичните характеристики на района. Това придава на вината с това наименование част от тяхната оригиналност.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

По-обширна географска единица

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

КНП „Béarn“ може да се допълва от допълнителното географско наименование, уточняващо по-голямата географска единица „Sud-Ouest“.

Връзка към продуктовата спецификация

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