C/2024/7434

13.12.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/7434)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Béarn“

PDO-FR-A0597-AM03

Datum oznámení: 8.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zeměpisná oblast**

Ve specifikaci produktu se bod 1 části IV – Geografická oblast – Oblasti a zóny, v nichž jsou prováděny jednotlivé činnosti – kapitola I – mění a odkazuje na oficiální zeměpisný kodex, který na vnitrostátní úrovni uznává a stanoví seznam obcí podle jednotlivých departementů.

Jednotný dokument se o tento odkaz doplňuje v bodě „Vymezená zeměpisná oblast“.

Bod 2 části IV – Vymezená pozemková oblast – Oblasti a zóny, v nichž jsou prováděny jednotlivé činnosti – kapitola I – se mění a odkazuje na orgán, který schválil pozemkovou oblast produkce. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

2. **Stručný popis vína (vín)**

V popisu vín byly upřesněny údaje, zejména do něj bylo doplněno konstatování, že vlastnosti jsou v souladu s pravidly stanovenými v předpisech EU.

Mění se tedy jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Béarn

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET;

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

1. *Červená vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Červená vína mohou být vyrobena ze směsi. Je třeba zdůraznit, že hlavní použité odrůdy jsou místního původu, a jsou tak dobře přizpůsobeny půdně-klimatickým podmínkám tohoto regionu. To dodává vínům tohoto označení původu část jejich originality. Červená vína mají dobrý tříslovitý potenciál. Často převládá ovocné aroma, které zráním může nabýt větší komplexnosti.

Vína mají minimální přirozený obsah alkoholu 11 % objemových.

Všechny šarže vín připravených k uvedení na trh jako rozlévaná nebo lahvová mají:

— po úpravě koncentrace celkový přirozený obsah alkoholu 13,5 %,

— obsah kyseliny jablečné nejvýše 0,4 g/l (gramu na litr),

— maximální obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy): 3 g/l u červených vín, jejichž přirozený obsah alkoholu je nejvýše 14 % objemových, 4 g/l u červených vín, jejichž přirozený obsah alkoholu je více než 14 % objemových.

Ostatní charakteristiky jsou standardně v souladu s předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 11

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

2. *Bílá vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vína mohou být vyrobena ze směsi. Je možno zdůraznit, že hlavní použité odrůdy jsou místního původu, a jsou tak dobře přizpůsobeny půdně-klimatickým podmínkám tohoto regionu. To dodává vínům tohoto označení původu část jejich originality. Bílá vína se vyznačují vyvážeností mezi svěží a plnou chutí a jistou komplexností vůně, v níž převažují květinové a ovocné tóny.

Vína mají minimální přirozený obsah alkoholu 11 % objemových.

Všechny šarže vín připravených k uvedení na trh jako rozlévaná nebo lahvová mají:

— po úpravě koncentrace celkový přirozený obsah alkoholu 13,5 %,

— maximální obsah fermentovatelného cukru (glukózy + fruktózy) 4g/l.

Ostatní charakteristiky jsou standardně v souladu s předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 11

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

3. *Růžová vína*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva růžových vín se zpravidla pohybuje od světle růžové po výrazně růžovou. Tato vína jsou svěží a jemná, mají příjemnou texturu a vyznačují se aromatickými tóny drobného červeného ovoce a citrusů. Vína mohou být vyrobena ze směsi. Je třeba zdůraznit, že hlavní použité odrůdy jsou místního původu, a jsou tak dobře přizpůsobeny půdně-klimatickým podmínkám tohoto regionu. To dodává vínům tohoto označení původu část jejich originality.

Vína mají minimální přirozený obsah alkoholu 11 % objemových.

Všechny šarže vín připravených k uvedení na trh jako rozlévaná nebo lahvová mají:

— po úpravě koncentrace celkový přirozený obsah alkoholu 13,5 %,

— obsah fermentovatelného cukru (glukózy a fruktózy) nejvýše 4 gramy na litr v případě růžových vín. Tento obsah může dosahovat až 5 gramů na litr, činí-li celková kyselost vyjádřená v H_2SO_4 minimálně 81,6 miliekvivalentu (nebo 4 gramy H_2SO_4) na litr. Celkový obsah kyselin, obsah těkavých kyselin a celkový obsah oxidu siřičitého stanoví právní předpisy.

Ostatní charakteristiky jsou standardně v souladu s předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) 11

— Minimální celková kyselost: –

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): –

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zvláštní enologický postup

— Bílá a růžová vína se vyrábějí přímým lisováním.

— Používání aktivního uhlí při výrobě růžových vín, samostatně nebo v přípravcích, je zakázáno.

— Po úpravě koncentrace nepřesahuje celkový obsah alkoholu 13,5 %.

Kromě výše uvedeného ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni Společenství a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

2. Pěstební postupy

— Hustota výsadby

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar s maximální vzdáleností mezi řádky 2,50 metru.

Vinice určené k produkci červených a růžových vín nacházející se v těchto obcích departementu 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 a Uzos mohou mít spon mezi řadami nejvýše 2,80 metru.

Tato ustanovení se nevztahují na terasovité vinice.

— Pravidla řezu

Řez révy se provádí jednoduchým nebo dvojitým Guyotovým řezem s tímto maximálním počtem oček na keř:

16 oček v případě odrůd Tannat N, Manseng N, Gros manseng B, Raffiat de Moncade B,

20 oček v případě jiných odrůd.

Počet plodonosných výhonů v daném roce na keř je po skončení květu (fenologická fáze 23 podle Lorenzovy klasifikace) nejvýše:

12 oček v případě odrůd Tannat N, Manseng N, Gros manseng B, Raffiat de Moncade B,

16 oček v případě jiných odrůd.

— Může být povoleno zavlažování.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Béarn – červená, růžová a bílá vína

60 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vín probíhají v zeměpisné oblasti, jejíž obvod ke dni schválení této specifikace příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje území následujících obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2023:

— departement Gers: Maumusson-Laguian, Riscle pouze pro území bývalé obce Cannet, Viella,

— departement Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne a Soublecause,

— departement 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 (kanton 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. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

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. **Popis souvislostí**

Béarn – červená, růžová a bílá vína

Zeměpisnou oblast tvoří tři vinařské zóny kraje Béarn. Nachází se převážně v podhůří Pyrenejí ve svažitých oblastech a vyznačuje se velkou rozmanitostí půd a topoklimatických podmínek.

Vinice jsou nenápadně včleněny do této krajiny a vytvářejí nesouvislé celky. Jsou součástí systému smíšeného hospodářství. Skály, které tvoří tyto reliéfy, sestávají převážně z usazenin kontinentálního původu (molasa, slíny, vápence, jíly, útvar pouze místního výskytu „sables fauves“, naplaveniny oblázků), a někdy i mořského původu (flyš). Terén byl ve čtvrtohorách pokryt eolickou spraší, která se zde dosud místy vyskytuje.

Půdy jsou rovněž velmi rozmanité, i když většina z nich je vyplavených a kyselých. Občas se zde vyskytují půdy na vápencovém podloží. Kamenitost těchto půd je proměnlivá: vrstvy oblázků se z vrcholků rozptylují do svahů a je zde viditelný flyš ve formě hranatých kamenů. Písky a štěrk zlepšují odtok vody. Půdy mají celkově dobrou schopnost odvádět vodu a ohřívat se, zejména díky své kamenitosti. Pahorky jsou často asymetrické. Reliéf je velmi členitý a vytváří rozmanité orientace, zejména četné expozice na jih, východ nebo západ, které jsou teplé, s dostatečně příkrým svahem umožňujícím odvod dešťové vody.

Převládá oceánské podnebí, jež je vlhké a mírné a jejž charakterizují srážky pohybující se mezi 1 000 mm za rok na severu oblasti a 1 300 mm za rok na západě, které jsou dost rovnoměrně rozloženy během roku, se sušším obdobím v létě a na začátku podzimu. V témže období také nejčastěji vane (jednou za tři dny) jižní, teplý a suchý vítr typu „fén“.

Z kopiářů a místních archivů vyplývá, že se vinice v části dané oblasti nacházela již ve 13. století.

V polovině 14. století se začala z regionu Béarn vyvážet stejnojmenná bílá a červená vína do Holandska. Tento vývoz se rozvíjel do 19. století.

V 15. století se objevila nová odbytiště, a to hrabství Bigorre a Pyreneje. Od 16. století zahrnovala bílá vinná réva převážně odrůdy Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B, Courbu B a Raffiat de Moncade B.

V 18. století bylo používáno jen několik červených odrůd: vedle odrůd Fer N a Bouchy (Cabernet Franc N) rovněž Tannat N, což je místní odrůda, která se vyznačuje výraznou barvou a třískovitou strukturou.

Na začátku 20. století získala velký věhlas růžová vína tohoto označení původu díky zavedeným trhům v pařížském regionu.

Označení původu pro víno vyšší jakosti Béarn bylo uznáno v roce 1951 pro růžová a bílá vína.

Uznání chráněného označení původu Béarn bylo uděleno v roce 1975 pro červená, růžová a bílá vína.

Ve 20. století se rozloha vinic výrazně zmenšila. Od roku 1980 však probíhá opětovné rozšiřování vinic. Pozemky s chráněným označením původu se rozkládají na ploše zhruba 300 hektarů.

V současné době vína z oblasti Béarn opět zajišťují tomuto regionu věhlas díky úsilí vinařů, kteří se snaží předávat a zlepšovat své know-how.

V krajině této zeměpisné oblasti s kopcovitým, částečně zalesněným terénem, s velmi rozmanitými orientacemi a půdami je vinice nutně vysazována nesouvisle, a vytváří tak přírodní mozaiku. Stráně kopců vytvářejí příznivé topoklimatické podmínky tím, že umožňují odtok přebytečné dešťové vody a v případě dobré expozice dostatečný sluneční osvit a vhodné teploty pro zrání hroznů. Teplý a suchý vítr, který vane z jihu v období zrání hroznů, podpořil rozvoj vinařství v této celkově vlhké oblasti.

Pozemková oblast produkce hroznů přesně vymezuje pozemky, které jsou nejvhodnější pro dozrání hroznů při zajištění dobrých hygienických podmínek: výhodně orientované pozemky s poměrně dobře propustnou půdou.

Vyhlášené vinice, které jsou založeny na místních odrůdách, se rozvíjely v závislosti na dostupných trzích. Přizpůsobení místních odrůd značně vlhkému podnebí a pozdnímu dozrávání bylo po staletí jedním z klíčů proslulosti těchto vinic. Pěstování těchto odrůd vyžaduje zvláštní know-how, které se zrodilo v této zeměpisné oblasti: využití třískovitého potenciálu červených odrůd, řízení silného alkoholizačního potenciálu bílých odrůd prostřednictvím volby data sklizně a scelování.

Červená, růžová a bílá vína jsou vyráběna především ze směsí. Je třeba zdůraznit, že hlavní použité odrůdy jsou místního původu, a jsou tak dobře přizpůsobeny půdně-klimatickým podmínkám tohoto regionu. To dodává vínům tohoto označení původu část jejich originality.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

K názvu AOC „Béarn“ může být uveden doplňkový zeměpisný název upřesňující větší zeměpisnou jednotku „Sud-Ouest“.

Odkaz na specifikaci výrobku

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