C/2024/7434

13.12.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/7434)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Béarn«

PDO-FR-A0597-AM03

Meddelelsesdato: 8.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

1. **Geografisk område**

Kapitel I, afsnit IV – Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves, punkt 1 – Geografisk område, er blevet ændret med henvisning til den officielle geografiske kode, der anerkender og fastlægger listen over kommuner opdelt efter departement på nationalt plan.

Enhedsdokumentet suppleres med denne henvisning i afsnittet om det afgrænsede geografiske område.

Kapitel I, afsnit IV – Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves, punkt 2 – Afgrænset parcelområde, er blevet ændret med henvisning til det organ, der har godkendt parcelområdet til produktion. Denne omformulering berører ikke enhedsdokumentet.

2. **Specifik beskrivelse af vinen/vinene**

Beskrivelsen af vinene er blevet udvidet for at specificere dataene, idet det navnlig anføres, at kendetegnene er i overensstemmelse med de regler, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Enhedsdokumentet ændres.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Béarn

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i kombineret nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

1. *Rødvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rødvinene kan fremstilles ved sammenstikning. Det skal bemærkes, at de primære sorter, der anvendes, er af lokal oprindelse og dermed godt tilpasset områdets jordbunds- og klimaforhold. Dette bidrager til disse BOB-vines originalitet. Rødvinene har et godt tanninpotentiale. Frugtagtige aromaer dominerer ofte og kan, efterhånden som vinen ældes, udvikle sig til mere komplekse aromaer.

Vinene har et virkeligt alkoholindhold på mindst 11 % vol.

Ethvert parti vin, der er klar til at blive markedsført på fad eller emballeret, skal have:

— et totalt alkoholindhold på højst 13,5 % vol. efter tilsætning

— et æblesyreindhold på højst 0,4 g/l

— et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst: 3 g/l for rødvine med et naturligt alkoholindhold på højst 14 % vol. 4 g/l for rødvine med et naturligt alkoholindhold på over 14 % vol.

De øvrige karakteristika er som standard i overensstemmelse med dem, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):11

— Minimalt totalt syreindhold: i milliækvivalenter pr. liter

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i milliækvivalenter pr. liter): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milliækvivalenter pr. liter): —

2. *Hvidvine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Hvidvinene kan fremstilles ved sammenstikning. Det skal bemærkes, at de primære sorter, der anvendes, er af lokal oprindelse og dermed godt tilpasset områdets jordbunds- og klimaforhold. Dette bidrager til disse BOB-vines originalitet. Hvidvinene har en balance mellem friskhed og fedme og en forholdsvis kompleks duft, hvor frugt- og blomsteragtige noter dominerer.

Vinene har et virkeligt alkoholindhold på mindst 11 % vol.

Ethvert parti vin, der er klar til at blive markedsført på fad eller emballeret, skal have:

— et totalt alkoholindhold på højst 13,5 % vol. efter tilsætning

— indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 g/l

De øvrige karakteristika er som standard i overensstemmelse med dem, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):11

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i milliækvivalenter pr. liter): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milliækvivalenter pr. liter): —

3. *Rosévine*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Rosévinene har normalt en farve, der går fra lyserød til kraftigere rosa. Disse vine, som er friske og bløde og har en behagelig struktur, er kendetegnet ved aromatiske noter af bær og citrusfrugter. Hvidvinene kan fremstilles ved sammenstikning. Det skal bemærkes, at de primære sorter, der anvendes, er af lokal oprindelse og dermed godt tilpasset områdets jordbunds- og klimaforhold. Dette bidrager til disse BOB-vines originalitet.

Vinene har et virkeligt alkoholindhold på mindst 11 % vol.

Ethvert parti vin, der er klar til at blive markedsført på fad eller emballeret, skal have:

— et totalt alkoholindhold på højst 13,5 % vol. efter tilsætning

— et indhold af gæringsdygtigt sukker (glukose + fruktose) på højst 4 g/l for rosévine. Dette indhold kan forhøjes til 5 g/l, hvis det totale syreindhold udtrykt som H2SO4 er større end eller lig med 81,6 milliækvivalenter (eller 4 g H2SO4) pr. liter. Det totale indhold af syre, flygtig syre og svovldioxid svarer til det, der er fastsat i EU-reglerne.

De øvrige karakteristika er som standard i overensstemmelse med dem, der er fastsat i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): —

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (% vol.):11

— Minimalt totalt syreindhold: —

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i milliækvivalenter pr. liter): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milliækvivalenter pr. liter): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Hvid- og rosévinene fremstilles ved direkte presning.

— Det er ikke tilladt at anvende ønologisk kul, hverken alene eller blandet i præparater, til fremstilling af rosévine.

— De har et totalt alkoholindhold på højst 13,5 % vol. efter tilsætning.

Foruden ovennævnte bestemmelse skal vinen hvad angår ønologisk fremgangsmåde opfylde de krav, der er fastsat på EU-plan og i den franske lov om landbrug og fiskeri (»Code rural et de la pêche maritime«).

2. Dyrkningsmetode

— Beplantningstæthed

Plantetætheden er mindst 4 000 stokke pr. hektar med en afstand mellem rækkerne på over 2,50 meter.

Vindyrkningsarealerne til fremstilling af rødvin og rosévin beliggende i følgende kommuner i departementet 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 og Uzos kan have en afstand mellem rækkerne på højst 2,80 meter.

Disse bestemmelser finder ikke anvendelse på vinstokke plantet på terrasser.

— Regler for beskæring

Vinstokkene beskæres enten ved enkelt eller dobbelt Guyot-beskæring med et antal skud pr. stok på højst:

16 skud for sorterne Tannat N, Manseng N, Gros manseng B, Raffiat de Moncade B

20 skud for andre sorter.

Årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok efter blomstring (fænologisk Lorenz-stadium 23) er højst:

12 skud for sorterne Tannat N, Manseng N, Gros manseng B, Raffiat de Moncade B

16 skud for andre sorter.

— Der kan gives tilladelse til kunstvanding.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Béarn - Rød-, rosé- og hvidvin

60 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Høst af druer, vinfremstilling, forarbejdning og vinlagring skal foregå i det geografiske område, hvis perimeter på datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation består af følgende kommuners område i henhold til den officielle geografiske kode fra 2023:

— Departementet Gers: Maumusson-Laguian, Riscle, området for den tidligere kommune Cannet, Viella

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

— Departementet 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 og Vielleségure.

7. **Primære druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

Béarn – Rød-, rosé- og hvidvin

Det geografiske område består af de tre vindyrkningsområder i provinsen Béarn. Det geografiske område ligger i Pyrenæernes piedmontområde med skråninger og har store variationer i jordbunden og de topoklimatiske forhold.

Vindyrkningsarealet er en diskret og integreret del af dette landskab. Det er en del af et diversificeret polykultursystem. De klipper, der former terrænet, består hovedsagelig af sedimenter af kontinental oprindelse (molasse, mergel, kalksten, ler, Sables Fauves og lag af småsten), undertiden af marin oprindelse (flysch). Æolitisk dynd dækkede terrænet i kvartærtiden og forekommer stadig visse steder.

Jordbunden er også meget varieret, om end den mest er udvasket og sur. Der forekommer jordbund på kalksten. Jordbundens indhold af sten varierer: Lagene af småsten beriger skråningerne, og flysch ses i form af kantede sten. Sand og grus fremmer dræningen. Samlet set er jordbunden velegnet til at dræne vand og optage varme, navnlig takket være sit høje indhold af sten. Skråningerne er ofte asymmetriske. Terrænet, som er meget kuperet, skaber forskellige orienteringer, navnlig mange varme syd-, øst- eller vestvendte skråninger med en hældning, der er tilstrækkelig til at aflede regnvand.

Det overvejende oceaniske klima, som er fugtigt og mildt, giver en nedbørsmængde på 1 000 mm om året i den nordlige del af området og 1 300 mm om året i den vestlige del, fordelt ret jævnt over året med en mere tør periode i sommeren og begyndelsen af efteråret. Det er også på dette tidspunkt, at den varme og tørre sydlige fønvind forekommer mest (en dag ud af tre).

Ifølge lokale kort og arkiver var vindyrkningsarealet veletableret i en del af området helt tilbage i det trettende århundrede.

Midt i det fjortende århundrede begyndte man at eksportere hvidvinene og rødvinene fra Béarn til Holland under dette navn. Denne eksport var stigende indtil det nittende århundrede.

Fra det femtende århundrede opstod endnu et salgssted med Bigorre og Pyrenæerne. Siden det sekstende århundrede fremstilles hvidvinene primært af sorterne Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B og Courbu B. Raffiat de Moncade B.

I det attende århundrede blev der kun anvendt få røde sorter: Ud over Fer N og Bouchy (Cabernet Franc N) anvendtes Tannat N, som er en lokal, meget farvet sort med et højt tanninindhold.

I begyndelsen af det tyvende århundrede havde rosévine med denne betegnelse et godt omdømme, som hang sammen med markederne i Paris-regionen.

Oprindelsesbetegnelsen Béarn blev anerkendt som »Vin Délimité de Qualité Supérieure« i 1951 for rosé- og hvidvine.

Béarn blev anerkendt som beskyttet oprindelsesbetegnelse i 1975 for rødvin, rosévin og hvidvin.

I det tyvende århundrede blev vindyrkningsarealerne væsentligt mindre målt i overfladeareal. Siden 1980 er vindyrkningsarealet vokset igen. De anmeldte arealer er fortsat på ca. 300 hektar.

I dag har Béarn-vinene på ny et stærkt regionalt image takket være vinavlernes bestræbelser på at videregive og forbedre deres knowhow.

I landskabet i det geografiske område med et bakket terræn, der er delvist skovbevokset, og som er orienteret i forskellige retninger og har en varieret jordbund, skal vinstokkene plantes diskontinuerligt, hvilket danner et tilfældigt landskab. Skråningernes hældning skaber gunstige topoklimatiske forhold ved at fremme afledning af overskydende regnvand og, når de er orienteret i en gunstig retning, solskin og temperaturer, der er gunstige for høstens modning. Den varme og tørre sydlige vind, der blæser i druernes modningsperiode, har været gunstig for vindyrkningen i dette generelt fugtige område.

Det parcelområde, hvor druerne produceres, afgrænser nøjagtigt de parceller, der er bedst egnede til modning af druerne under gode sundhedsforhold: godt orienterede parceller med forholdsvis drænende jordbund.

Et berømt vindyrkningsareal, der er baseret på lokale druesorter, har udviklet sig i sammenhæng med de tilgængelige markeder. Tilpasning af de lokale druesorter til et ret fugtigt klima og sen modning var en af nøglerne til vindyrkningsarealets omdømme gennem århundreder. Disse sorter kræver særlig knowhow, som har udviklet sig i dette geografiske område: forvaltning af de røde druesorters tanninpotentiale, forvaltning af de hvide sorters store alkoholpotentiale, valg af høstdato og sammenstikning.

Rød-, rosé- og hvidvinene er primært fremstillet ved sammenstikning. Det skal bemærkes, at de primære sorter, der anvendes, er af lokal oprindelse og dermed godt tilpasset områdets jordbunds- og klimaforhold. Dette bidrager til disse BOB-vines originalitet.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Større geografisk enhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Béarn« kan suppleres med den supplerende geografiske betegnelse, der angiver den større geografiske enhed »Sud-Ouest«.

Link til produktspecifikationen

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