C/2024/7434

13.12.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/7434)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Béarn»

PDO-FR-A0597-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 8.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΟΓΟΙ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Γεωγραφική περιοχή**

Τροποποιείται το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος στην ενότητα IV — Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται διάφορες εργασίες - σημείο 1 Γεωγραφική περιοχή — , με παραπομπή στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα, ο οποίος αναγνωρίζει και καταρτίζει τον κατάλογο των δήμων ανά διοικητικό διαμέρισμα σε εθνικό επίπεδο.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώθηκε με την εν λόγω παραπομπή στο σημείο «οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή».

Τροποποιείται το κεφάλαιο I των προδιαγραφών προϊόντος στην ενότητα IV — Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται διάφορες εργασίες - σημείο 2 Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων — με αναφορά στην αρχή που ενέκρινε την τροποποίηση της οριοθετημένης περιοχής. Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Η περιγραφή των οίνων συμπληρώνεται προκειμένου να προσδιοριστούν τα στοιχεία, με ειδική μνεία ως προς το ότι τα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τους κανόνες που προβλέπονται από την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Béarn

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός για Συνδυασμένη Ονοματολογία*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης του 2009

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2..

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. *Ερυθροί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι ερυθροί οίνοι μπορεί να είναι πολυποικιλιακοί. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι κύριες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι τοπικής προέλευσης και είναι καλά προσαρμοσμένες στο έδαφος και στα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Σε αυτό οφείλεται εν μέρει η μοναδικότητα των οίνων της εν λόγω ονομασίας. Οι ερυθροί οίνοι παρουσιάζουν καλό τανικό δυναμικό. Συχνά κυριαρχούν τα φρουτώδη αρώματα τα οποία γίνονται πιο πολύπλοκα με την παλαίωση.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

Κάθε παρτίδα που είναι έτοιμη προς διάθεση στην αγορά, χύδην ή συσκευασμένη, παρουσιάζει:

— κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 13,5 % μετά τον εμπλουτισμό·

— περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ μικρότερη από ή ίση με 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο·

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) μικρότερη από ή ίση με: 3 g/l για τους ερυθρούς οίνους με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μικρότερο από ή ίσο με 14 %· 4 g/l για τους ερυθρούς οίνους με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μεγαλύτερο από 14 %.

Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά είναι, εξ ορισμού, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Οίνος λευκός*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι μπορεί να είναι πολυποικιλιακοί. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι κύριες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι τοπικής προέλευσης και είναι καλά προσαρμοσμένες στο έδαφος και στα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Σε αυτό οφείλεται εν μέρει η μοναδικότητα των οίνων της εν λόγω ονομασίας. Οι λευκοί οίνοι παρουσιάζουν ισορροπία μεταξύ φρεσκάδας και λιπαρότητας, καθώς και έναν βαθμό πολυπλοκότητας ως προς το άρωμα, όπου κυριαρχούν φρουτώδεις και ανθώδεις αρωματικές νότες.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

Κάθε παρτίδα που είναι έτοιμη προς διάθεση στην αγορά, χύδην ή συσκευασμένη, παρουσιάζει:

— κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 13,5 % μετά τον εμπλουτισμό·

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) που δεν υπερβαίνει τα 4 g/l.

Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά είναι, εξ ορισμού, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Ερυθρωποί οίνοι*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα των ερυθρωπών οίνων συνήθως ποικίλλει από απαλό έως έντονο ροζ. Δροσεροί και ελαστικοί, οι οίνοι αυτοί έχουν ευχάριστη δομή και αρωματικές νότες μικρών κόκκινων φρούτων και εσπεριδοειδών. Οι οίνοι μπορεί να είναι πολυποικιλιακοί. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι κύριες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι τοπικής προέλευσης και είναι καλά προσαρμοσμένες στο έδαφος και στα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Σε αυτό οφείλεται εν μέρει η μοναδικότητα των οίνων της εν λόγω ονομασίας.

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11 %.

Κάθε παρτίδα που είναι έτοιμη προς διάθεση στην αγορά, χύδην ή συσκευασμένη, παρουσιάζει:

— κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που δεν υπερβαίνει το 13,5 % μετά τον εμπλουτισμό·

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) μικρότερη από ή ίση με 4 γραμμάρια ανά λίτρο για τους ερυθρωπούς οίνους. Η περιεκτικότητα αυτή μπορεί να αυξηθεί στα 5 γραμμάρια ανά λίτρο εάν η ολική οξύτητα εκφραζόμενη σε H2SO4 είναι μεγαλύτερη από ή ίση με 81,6 χιλιοστοϊστοδύναμα (ή 4 g H2SO4) ανά λίτρο. Η περιεκτικότητα σε ολική οξύτητα, σε πτητική οξύτητα και σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζεται με βάση τη νομοθεσία.

Τα υπόλοιπα χαρακτηριστικά είναι, εξ ορισμού, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): 11

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: —

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Ειδική οινολογική πρακτική

— Οι λευκοί και οι ερυθρωποί οίνοι λαμβάνονται με πλήρη σύνθλιψη.

— Για την παραγωγή των ερυθρωπών οίνων απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα.

— Ο ολικός αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν υπερβαίνει το 13,5 % μετά τον εμπλουτισμό.

Πέραν της ανωτέρω διάταξης, οι οίνοι πρέπει να συμμορφώνονται, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, με τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

2. Καλλιεργητική πρακτική

— Πυκνότητα φύτευσης

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπελιών είναι 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο, και η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι άνω των 2,50 μέτρων.

Η απόσταση μεταξύ των σειρών των αμπέλων που προορίζονται για την παραγωγή ερυθρών και ερυθρωπών οίνων στους ακόλουθους δήμους του νομού 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 και Uzos, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,8 μέτρα.

Οι διατάξεις αυτές δεν ισχύουν για τις αμπέλους που φυτεύονται σε αναβαθμίδες.

— Κανόνες κλαδέματος

Επιτρέπεται το κλάδεμα των αμπέλων σε μονό ή διπλό Guyot με τους ακόλουθους μέγιστους αριθμούς οφθαλμών ανά πρέμνο:

16 οφθαλμοί για τις ποικιλίες tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B,

20 οφθαλμούς, για τις λοιπές ποικιλίες.

Ο αριθμός των κλαδιών που φέρουν καρπούς για το έτος ανά πρέμνο μετά την άνθιση (φαινολογικό στάδιο ανάπτυξης 23 κατά Lorenz) είναι μικρότερος από ή ίσος με:

12 οφθαλμοί για τις ποικιλίες tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B,

16 οφθαλμούς, για τις λοιπές ποικιλίες.

— Η άρδευση επιτρέπεται.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Béarn – Ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Ο τρύγος, η οινοποίηση, η παρασκευή και η ωρίμαση των οίνων εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής, που περιλαμβάνει, η περιοχή των οποίων, κατά την ημερομηνία έγκρισης των εν λόγω προδιαγραφών προϊόντος από την αρμόδια εθνική επιτροπή, την επικράτεια των ακόλουθων δήμων βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

— Νομός Gers: Maumusson-Laguian, Riscle, μόνο για την επικράτεια του πρώην δήμου Cannet, Viella·

— Νομός Hautes Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne και Soublecause·

— Νομός 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. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Béarn – Ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι

Η γεωγραφική περιοχή αποτελείται από τους τρεις αμπελουργικούς κόμβους στην επαρχία του Béarn. Η περιοχή, το μεγαλύτερο μέρος της οποίας βρίσκεται στους πρόποδες των Πυρηναίων, παρουσιάζει σημαντική ποικιλία όσον αφορά τις εδαφοκλιματικές συνθήκες.

Οι αμπελώνες εντάσσονται διακριτικά στο τοπίο. Αποτελούν μέρος ενός διαφοροποιημένου συστήματος μεικτής καλλιέργειας. Τα πετρώματα που σχηματίζουν το τοπίο αυτό αποτελούνται κυρίως από ιζήματα ηπειρωτικής προέλευσης [μελάσα, μάργα, ασβεστόλιθος, άργιλος, καστανόξανθη άμμος (sables fauves), στρώματα κροκαλών] και ενίοτε θαλάσσιας προέλευσης (φλύσχης). Προσχωσιγενή υλικά αιολικής προέλευσης κάλυψαν το έδαφος κατά την Τεταρτογενή περίοδο, τα οποία εξακολουθούν να υφίστανται σε ορισμένα σημεία.

Τα σχετικά εδάφη παρουσιάζουν επίσης μεγάλη ποικιλία, παρότι τα περισσότερα από αυτά έχουν υποστεί έκπλυση και είναι όξινα. Παρατηρούνται επίσης εδάφη σε ασβεστόλιθο. Το πετρώδες των εδαφών αυτών ποικίλλει: τα ανώτερα στρώματα με κροκάλες εμπλουτίζουν τις πλαγιές και ο φλύσχης είναι ορατός με τη μορφή αιχμηρών κροκαλών. Η άμμος και το χαλίκι βελτιώνουν την αποστράγγιση. Γενικά, τα εδάφη παρέχουν ικανοποιητική αποστράγγιση και θερμαίνονται επαρκώς, κυρίως χάρη στο πετρώδες τους. Οι πλαγιές είναι συχνά ασύμμετρες. Το έδαφος, το οποίο είναι πολύ τραχύ, δημιουργεί ποικιλία θερμών προσανατολισμών με κατεύθυνση νότια, ανατολική ή δυτική, ενώ η κλίση του είναι επαρκής για την απομάκρυνση των όμβριων υδάτων.

Το κυρίως υγρό και ήπιο ωκεάνιο κλίμα έχει ως αποτέλεσμα βροχοπτώσεις ύψους 1 000 mm ετησίως στα βόρεια και 1 300 mm ετησίως στα δυτικά της περιοχής. Οι βροχοπτώσεις κατανέμονται ομοιόμορφα κατά τη διάρκεια του έτους, με ξηρότερη περίοδο το καλοκαίρι και τις αρχές του φθινοπώρου. Επίσης σε αυτήν την περίοδο, ο επικρατέστερος άνεμος (μία στις τρεις μέρες) είναι ένας ζεστός, ξηρός, νότιος άνεμος τύπου foehn.

Σύμφωνα με τα μεσαιωνικά αρχειοφυλάκια και τα τοπικά αρχεία, ο αμπελώνας είχε δημιουργηθεί σε τμήμα της περιοχής ήδη από τον 13ο αιώνα.

Στα μέσα του 14ου αιώνα, λευκοί και ερυθροί οίνοι Béarn άρχισαν να εξάγονται με την ονομασία αυτή στην Ολλανδία. Οι εξαγωγές αυτές συνέχισαν να αυξάνονται έως τον 19ο αιώνα.

Από τον 15ο αιώνα και μετά, δημιουργήθηκε νέα αγορά με την περιοχή Bigorre ενώ τα Πυρηναία αποτέλεσαν άλλο ένα σημείο για εξαγωγές. Από τον 16ο αιώνα, στις λευκές ποικιλίες αμπέλου περιλαμβάνονται οι Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B, Courbu B και Raffiat de Moncade B.

Τον 18ο αιώνα χρησιμοποιούνταν λίγες μόνο ερυθρές ποικιλίες. Σε αυτές περιλαμβάνονταν οι Fer N και Bouchy (Cabernet Franc N), καθώς και η Tannat N, μια τανική τοπική ποικιλία με έντονο χρώμα.

Στις αρχές του 20ού αιώνα, οι ερυθρωποί οίνοι με την ονομασία αυτή ήταν ιδιαιτέρως δημοφιλείς και η δημοτικότητά τους αυτή συνδεόταν με αγορές στην περιοχή του Παρισιού που αποθεματοποιούσαν τον οίνο.

Η ονομασία προέλευσης Béarn «vin délimité de qualité supérieure» [οίνος ονομασίας προέλευσης υψηλής ποιότητας] αναγνωρίστηκε το 1951 για τους ερυθρωπούς και τους λευκούς οίνους.

Το Béarn αναγνωρίστηκε ως καταχωρισμένη ονομασία προέλευσης το 1975 για τους ερυθρούς, τους ερυθρωπούς και τους λευκούς οίνους.

Τον 20ό αιώνα, η αμπελουργική έκταση συρρικνώθηκε σημαντικά. Από τη δεκαετία του 1980, άρχισε να επεκτείνεται και πάλι. Η ανακτηθείσα αμπελουργική έκταση καλύπτει περίπου 300 εκτάρια.

Σήμερα, οι οίνοι Béarn αποκτούν και πάλι ένα πολλά υποσχόμενο περιφερειακό προφίλ, χάρη στις προσπάθειες των αμπελουργών να κληροδοτήσουν και να βελτιώσουν την τεχνογνωσία τους.

Στο τοπίο της γεωγραφικής περιοχής, με το λοφώδες, μερικώς δασώδες έδαφος και το ευρύ φάσμα προσανατολισμών και εδαφών, οι άμπελοι είναι διασκορπισμένες σε διάφορα σημεία σχηματίζοντας ένα τοπίο από μπαλώματα. Οι πλαγιές των λόφων δημιουργούν ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες, καθώς επιτρέπουν την αποστράγγιση των πλεοναζόντων όμβριων υδάτων και, όταν ο προσανατολισμός των πλαγιών είναι κατάλληλος, οι αμπελώνες λαμβάνουν περισσότερη ηλιοφάνεια και ζέστη, στοιχεία που ωφελούν την ωρίμαση της συγκομιδής. Ο ζεστός, ξηρός νότιος άνεμος που φυσά κατά την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών ευνόησε την αμπελουργία σε αυτήν την εν γένει υγρή περιοχή.

Τα αμπελοτεμάχια που είναι τα πλέον κατάλληλα για την υγιή ωρίμαση των σταφυλιών οριοθετούνται σαφώς στην περιοχή των αμπελοτεμαχίων και συνίστανται σε: αμπελοτεμάχια με καλό προσανατολισμό και σχετικά επαρκώς στραγγιζόμενο έδαφος.

Μια διάσημη αμπελουργική περιοχή που βασίζεται σε τοπικές ποικιλίες σταφυλιών αναπτύχθηκε με βάση τις αγορές που είχε στη διάθεσή της. Η προσαρμογή των τοπικών ποικιλιών σταφυλιών σε ένα σχετικά υγρό κλίμα και στην όψιμη ωρίμαση αποτελεί έναν από τους βασικούς συντελεστές της φήμης που απέκτησε η αμπελουργική αυτή περιοχή με το πέρασμα των αιώνων. Για τις εν λόγω ποικιλίες απαιτείται η ειδική τεχνογνωσία που έχει εξελιχθεί στη συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή: η οποία περιλαμβάνει τον έλεγχο του τανικού δυναμικού των ερυθρών ποικιλιών σταφυλιών και τη διαχείριση του υψηλού αλκοολικού δυναμικού των λευκών ποικιλιών μέσω της επιλογής της ημερομηνίας συγκομιδής και της ανάμειξης.

Οι ερυθροί, ερυθρωποί και λευκοί οίνοι παρασκευάζονται κυρίως με ανάμειξη. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι κύριες ποικιλίες που χρησιμοποιούνται είναι τοπικής προέλευσης και είναι καλά προσαρμοσμένες στο έδαφος και στα κλιματικά χαρακτηριστικά της περιοχής. Σε αυτό οφείλεται εν μέρει η μοναδικότητα των οίνων της εν λόγω ονομασίας.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ονομασία «Béarn» μπορεί να ακολουθείται από τη συμπληρωματική γεωγραφική ένδειξη που προσδιορίζει την ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Sud-Ouest» [Νοτιοδυτική].

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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