Publicación de una comunicación relativa a la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión

(C/2024/7434)

La presente Comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([1]).

NOTIFICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«Béarn»

PDO-FR-A0597-AM03

Fecha de la comunicación: 8.10.2024

DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

1. **Zona geográfica**

En el capítulo I del pliego de condiciones, punto IV «Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones», el apartado 1 «Zona geográfica» se modifica para incluir la referencia al nomenclátor geográfico oficial que reconoce y fija la lista de municipios por departamento a nivel nacional.

El documento único se completa con esta referencia en el epígrafe «Zona geográfica delimitada».

En el capítulo I del pliego de condiciones, punto IV «Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones», el apartado 2 «Zona parcelaria delimitada» se modifica para incluir la referencia al organismo que aprobó la zona parcelaria de producción. Esta nueva redacción no afecta al documento único.

2. **Breve descripción del (de los) vino(s)**

Se completa la descripción de los vinos para aumentar la precisión de los datos, mencionando, en particular, que las características cumplen las normas establecidas por la normativa europea.

Se modifica el documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Béarn

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

([1]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descripción del (de los) vino(s)**

1. *Vinos tintos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos tintos pueden obtenerse de ensamblajes. Cabe destacar que los principales viduños utilizados son de origen local, bien adaptados a las características edafoclimáticas de esta región. Esto confiere a los vinos que se benefician de esta denominación una parte de su originalidad. Los vinos tintos poseen un buen potencial tánico. Los aromas afrutados suelen ser dominantes y pueden evolucionar durante el envejecimiento hacia una mayor complejidad.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %.

Todos los lotes listos para ser comercializados a granel o envasados presentan:

— un grado alcohólico volumétrico total no superior al 13,5 % después del enriquecimiento;

— un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,4 g/l;

— un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a: 3 g/l en el caso de los vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual al 14 %; 4 g/l en el caso de los vinos tintos con un grado alcohólico volumétrico natural superior al 14 %.

Las demás características se ajustan, por defecto, a las establecidas por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: (en miliequivalentes por litro): —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vinos blancos*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos pueden obtenerse de ensamblajes. Cabe destacar que los principales viduños utilizados son de origen local, bien adaptados a las características edafoclimáticas de esta región. Esto confiere a los vinos que se benefician de esta denominación una parte de su originalidad. Los vinos blancos presentan un equilibrio entre la frescura y lo graso, y una cierta complejidad en nariz, con notas aromáticas afrutadas y florales dominantes.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %.

Todos los lotes listos para ser comercializados a granel o envasados presentan:

— un grado alcohólico volumétrico total no superior al 13,5 % después del enriquecimiento,

— un contenido en azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 g/l.

Las demás características se ajustan, por defecto, a las establecidas por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

3. *Vinos rosados*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos rosados suelen tener un color entre rosa pálido y rosa más intenso. Estos vinos, frescos y suaves, con una estructura agradable, se caracterizan por notas aromáticas de pequeños frutos rojos y cítricos. Los vinos pueden obtenerse de ensamblajes. Cabe destacar que los principales viduños utilizados son de origen local, bien adaptados a las características edafoclimáticas de esta región. Esto confiere a los vinos que se benefician de esta denominación una parte de su originalidad.

Los vinos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11 %.

Todos los lotes listos para ser comercializados a granel o envasados presentan:

— un grado alcohólico volumétrico total no superior al 13,5 % después del enriquecimiento,

— un contenido de azúcares fermentables (glucosa + fructosa) inferior o igual a 4 g/l en el caso de los vinos rosados. Este contenido puede aumentarse a 5 g/l si la acidez total expresada en H_2SO_4 es superior o igual a 81,6 miliequivalentes (o 4 gramos de H_2SO_4) por litro. Los contenidos de acidez total, acidez volátil y anhídrido sulfuroso total son los establecidos en la normativa.

Las demás características se ajustan, por defecto, a las establecidas por la normativa europea.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11

— Acidez total mínima: —

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Práctica enológica específica:

— Los vinos blancos y rosados se producen mediante prensado directo.

— Para la elaboración de los vinos rosados, queda prohibida la utilización de carbón para uso enológico, solo o en mezclas.

— Un grado alcohólico volumétrico total no superior al 13,5 % después del enriquecimiento.

Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones que figuran a escala comunitaria y en el código rural y de pesca marítima.

2. Práctica de cultivo

— Densidad de plantación

La densidad mínima de plantación de las viñas es de 4 000 cepas por hectárea, con una separación entre hileras superior a 2,50 metros.

Las viñas destinadas a la producción de vinos tintos y rosados, situadas en los siguientes municipios del departamento de 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 y Uzos, pueden presentar una separación entre hileras de 2,80 metros como máximo.

Estas disposiciones no son aplicables a las vides plantadas en terrazas.

— Normas de poda

Las vides se podan en Guyot simple o doble con un máximo de:

dieciséis yemas francas por cepa, en el caso de los viduños *tannat N*, *manseng N*, *gros manseng B* y *raffiat de Moncade B*;

veinte yemas francas por cepa, en el caso de los demás viduños.

El número de ramas fructíferas del año por cepa, tras la floración (estado fenológico 23 de Lorenz) es inferior o igual a:

doce yemas francas por cepa, en el caso de los viduños *tannat N*, *manseng N*, *gros manseng B* y *raffiat de Moncade B*;

dieciséis yemas francas por cepa, en el caso de los demás viduños.

— Se puede autorizar el riego.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Béarn — Vinos tintos, rosados y blancos

60 hectolitros por hectárea.

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se llevan a cabo en la zona geográfica cuyo perímetro, en la fecha de aprobación del pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los municipios siguientes sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2023:

— Departamento de Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (únicamente el territorio del antiguo municipio de Cannet) y Viella.

— Departamento de Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne y Soublecause.

— Departamento de 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, Corbère-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 y Vielleségure.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción del (de los) vínculo(s)**

Béarn — vinos tintos, rosados y blancos

La zona geográfica abarca los tres núcleos vitícolas de la provincia de Béarn. Ubicada en una zona de colinas al pie de los Pirineos, presenta una gran variedad de suelos y de condiciones climáticas.

El viñedo se inscribe en este paisaje de forma discreta y discontinua, como parte de un sistema de policultivo diversificado. Las rocas que forman estos relieves están compuestas principalmente de sedimentos de origen continental (molasa, marga, caliza, arcilla, arenas leonadas, cantos rodados), así como algunos marinos (flysch). Los limos eólicos recubrieron el relieve en el Cuaternario y siguen presentes en algunos lugares.

Los suelos asociados también son muy variados, aunque la mayoría son lixiviados y ácidos. También pueden verse algunos suelos calizos. La pedregosidad de estos suelos es variable: los cantos rodados somitales enriquecen las laderas y el flysch es visible en forma de piedras angulosas. Las arenas y las gravas mejoran el drenaje. En general, los suelos tienen buenas condiciones para drenar el agua y calentarse, gracias sobre todo a su pedregosidad. Las laderas suelen ser disimétricas. El relieve, muy abrupto, crea orientaciones diversas y, en particular, numerosas vertientes cálidas orientadas al sur, este u oeste, con una pendiente suficiente para evacuar el agua de lluvia.

El clima predominantemente oceánico, húmedo y suave, aporta entre 1 000 mm anuales, al norte de la zona, y 1 300 mm anuales, al oeste, repartidos de forma bastante uniforme a lo largo del año, con un período más seco en verano y a principios de otoño. También en este período sopla con frecuencia (un día de cada tres) el viento del sur, cálido y seco, de tipo foehn.

Los cartularios y los archivos locales nos enseñan que el viñedo ya estaba bien implantado en una parte de la región desde el siglo XIII.

A mediados del siglo XIV, los vinos blancos y tintos de Béarn comenzaron a exportarse con este nombre a Holanda. Estas exportaciones crecen hasta el siglo XIX.

A partir del siglo XV, surgieron otros mercados (Bigorre y los Pirineos). Desde el siglo XVI, los principales viduños blancos son *petit manseng B*, *gros manseng B*, *arrufiac B*, *courbu B* y *raffiat de Moncade B*.

En el siglo XVIII, los viduños tintos utilizados no son muy numerosos: a los viduños *fer N* y *bouchy* (*cabernet franc N*) se añade el *tannat N*, un viduño local muy colorido y tánico.

A principios del siglo XX, los vinos rosados de esta denominación conocieron una gran reputación, vinculada a los mercados de la región parisina.

La Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure [denominación de origen vino delimitado de calidad superior] Béarn fue reconocida en 1951 para los vinos rosados y blancos.

En 1975, Béarn obtuvo el reconocimiento como Appellation d'Origine Contrôlée [denominación de origen controlada] para los vinos tintos, rosados y blancos.

En el siglo XX, la superficie del viñedo se redujo considerablemente. Desde 1980, el viñedo volvió a expandirse. Las superficies declaradas se mantienen en torno a las 300 hectáreas.

En la actualidad, los vinos de Béarn han vuelto a adquirir una imagen regional dinámica, gracias a los esfuerzos de los viticultores que pretenden transmitir y mejorar sus conocimientos técnicos.

En el paisaje de la zona geográfica, con relieve accidentado, parcialmente arbolado, con una gran variedad de orientaciones topográficas y tipos de suelos, la viña debe plantarse obligatoriamente de forma discontinua, formando un paisaje de marquetería. Las pendientes de las laderas crean unas condiciones topoclimáticas favorables, permitiendo la evacuación del exceso de agua de lluvia y, cuando están bien orientadas, una insolación y unas temperaturas beneficiosas para la maduración de la cosecha. El viento del sur, cálido y seco, que sopla durante el período de maduración de las uvas, ha favorecido la viticultura en esta región predominantemente húmeda.

La superficie parcelaria en la que se producen las uvas delimita con precisión las parcelas más adecuadas para la maduración de las uvas en buenas condiciones sanitarias: parcelas bien orientadas con suelos relativamente drenantes.

Un viñedo reputado, basado en un encepamiento local, se desarrolló junto con los mercados a su disposición. La adaptación de los viduños locales a un clima bastante húmedo y a una maduración tardía fue una de las claves de la notoriedad de este viñedo a lo largo de los siglos. Estos viduños requieren conocimientos específicos que se han desarrollado en esta zona geográfica: dominio del potencial tánico de los viduños tintos y gestión del elevado potencial alcohólico de los viduños blancos, a través de la elección de la fecha de vendimia y los ensamblajes.

Los vinos tintos, rosados y blancos se elaboran principalmente mediante ensamblajes. Cabe destacar que los principales viduños utilizados son de origen local, bien adaptados a las características edafoclimáticas de esta región. Esto confiere a los vinos que se benefician de esta denominación una parte de su originalidad.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La DOC «Béarn» puede ir acompañada de la denominación geográfica complementaria que especifica la unidad geográfica mayor «Sud-Ouest».

Enlace al pliego de condiciones del producto

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