C/2024/7434

13.12.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/7434)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Béarn”

PDO-FR-A0597-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 8.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmän I luvun IV kohdan ”Alueet, joilla toteutetaan erilaisia toimia” 1 alakohtaa ”Maantieteellinen alue” on muutettu lisäämällä viittaus viralliseen geokoodiin, jossa esitetään ja vahvistetaan kansallisella tasolla luettelo Ranskan kunnista departementeittain.

Tämä viittaus on lisätty yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Rajattu maantieteellinen alue”.

Tuote-eritelmän I luvun IV kohdan ”Alueet, joilla toteutetaan erilaisia toimia” 2 alakohtaa ”Rajattu viljelyalue” on muutettu lisäämällä viittaus elimeen, joka on hyväksynyt tuotantoa varten määritetyn viljelyalueen. Uudelleenmuotoilu ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. **Viinin/viinien kuvaus**

Viinien kuvausta koskevaan lukuun on selkeyden vuoksi lisätty viittaus siihen, että ominaisuudet ovat EU:n lainsäädännössä vahvistettujen sääntöjen mukaisia.

Yhtenäistä asiakirjaa on muutettu.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Béarn

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

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

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Punaviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit voidaan valmistaa rypälelajikkeita sekoittamalla. On syytä korostaa, että valmistuksessa käytetään pääasiassa paikallista alkuperää olevia lajikkeita, jotka ovat sopeutuneet hyvin asianomaisen alueen maaperään ja ilmastoon. Alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinien omaleimaisuus perustuu osin tähän. Punaviineissä on sopivasti tanniinisuutta. Hedelmäiset aromit ovat usein hallitsevia. Kun viini vanhenee, näistä aromeista voi kehittyä entistä moniulotteisempia.

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia.

Kullakin kaupan pidettäväksi valmiilla pakkaamattomalla tai pakatulla viinierällä on seuraavat ominaisuudet:

— kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 tilavuusprosenttia,

— omenahappopitoisuus on enintään 0,4 g/l (grammaa litrassa)

— käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään 3 g/l punaviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on enintään 14 tilavuusprosenttia; 4 g/l punaviineissä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus on yli 14 tilavuusprosenttia.

Muut ominaisuudet ovat oletusarvoisesti EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

2. *Valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit voidaan valmistaa rypälelajikkeita sekoittamalla. On syytä korostaa, että valmistuksessa käytetään pääasiassa paikallista alkuperää olevia lajikkeita, jotka ovat sopeutuneet hyvin asianomaisen alueen maaperään ja ilmastoon. Alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinien omaleimaisuus perustuu osin tähän. Valkoviineissä raikkaus ja täyteläisyys ovat keskenään tasapainossa. Niiden tuoksussa, jossa on voimakkaimmin aistittavissa hedelmäisiä ja kukkaisia aromaattisia vivahteita, on tiettyä moniulotteisuutta.

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia.

Kullakin kaupan pidettäväksi valmiilla pakkaamattomalla tai pakatulla viinierällä on seuraavat ominaisuudet:

— kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 tilavuusprosenttia,

— käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään 4 g/l.

Muut ominaisuudet ovat oletusarvoisesti EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

3. *Roseeviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinien väri vaihtelee tavallisesti haaleasta vaaleanpunaisesta voimakkaaseen vaaleanpunaiseen. Nämä viinit ovat raikkaita ja notkeita, ja niillä on miellyttävä rakenne. Niille ovat ominaisia punaisten marjojen ja sitrushedelmien aromaattiset vivahteet. Viinit voidaan valmistaa rypälelajikkeita sekoittamalla. On syytä korostaa, että valmistuksessa käytetään pääasiassa paikallista alkuperää olevia lajikkeita, jotka ovat sopeutuneet hyvin asianomaisen alueen maaperään ja ilmastoon. Alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinien omaleimaisuus perustuu osin tähän.

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 11 tilavuusprosenttia.

Kullakin kaupan pidettäväksi valmiilla pakkaamattomalla tai pakatulla viinierällä on seuraavat ominaisuudet:

— kokonaisalkoholipitoisuus on väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 tilavuusprosenttia,

— käymiskykyisten sokereiden (glukoosi + fruktoosi) pitoisuus on enintään 4 grammaa litrassa roseeviinejä. Tämä pitoisuus voidaan nostaa 5 grammaan litrassa siinä tapauksessa, että rikkihappona ilmaistu kokonaishappopitoisuus on vähintään 81,6 milliekvivalenttia (tai 4 grammaa rikkihappoa) litrassa. Kokonaishappopitoisuus, haihtuvien happojen pitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat sääntelyn mukaisia.

Muut ominaisuudet ovat oletusarvoisesti EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11

— Vähimmäishappopitoisuus: —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Valko- ja roseeviinit valmistetaan puristamalla rypäleet suoraan.

— Viininvalmistukseen tarkoitettujen hiilten käyttö yksinään tai valmisteissa olevina sekoituksina on kielletty roseeviinien valmistuksessa.

— Kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 13,5 tilavuusprosenttia.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

2. Viljelykäytäntö

— Istutustiheys

Viiniköynnösten vähimmäisistutustiheys on 4 000 köynnöstä hehtaarilla, ja köynnösrivien välisen etäisyyden on oltava yli 2,5 metriä.

Puna- ja roseeviinien valmistukseen varatuissa viinitarhoissa, jotka sijaitsevat seuraavissa Pyrénées-Atlantiquesin departementin kunnissa: 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 ja Uzos, köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,80 metriä.

Nämä määräykset eivät koske penkereille istutettuja viiniköynnöksiä.

— Leikkaussäännöt

Viiniköynnökset leikataan yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että kuhunkin köynnökseen jää enintään

16 silmua silloin, kun lajikkeena on Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B tai Raffiat de Moncade B;

20 silmua silloin, kun kyseessä on jokin muu lajike.

Hedelmää kantavien oksien määrä köynnöstä kohden on kunakin vuonna kukinnan jälkeen (fenologisessa vaiheessa 23 Lorenzin asteikolla) enintään

12 silmua silloin, kun lajikkeena on Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B tai Raffiat de Moncade B;

16 silmua silloin, kun kyseessä on jokin muu lajike.

— Keinokastelu voidaan sallia.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. Alkuperänimitykseen ”Béarn” oikeutetut puna-, rosee- ja valkoviinit

60 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleiden korjuu ja viiniytys sekä viinien valmistus ja kypsytys toteutetaan maantieteellisellä alueella, joka käsittää päivänä, jona toimivaltainen kansallinen komitea hyväksyy tämän tuote-eritelmän, vuoden 2023 virallisen geokoodin mukaiset seuraavien kuntien alueet:

— Gersin departementti: Maumusson-Laguian, Riscle (ainoastaan entisen Cannet’n kunnan aluetta vastaava osa) ja Viella.

— Hautes-Pyrénées’n departementti: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne ja Soublecause;

— Pyrénées-Atlantiquesin departementti: 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 (Lembeyen kantoni), 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 ja Vielleségure.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Alkuperänimitykseen ”Béarn” oikeutetut puna-, rosee- ja valkoviinit

Maantieteellinen alue muodostuu Béarnin maakunnan kolmesta viininviljelykeskittymästä. Alue sijaitsee pääpiirteissään Pyreneiden alarinteiden kukkuloilla, ja sen maaperälajeissa ja paikallisissa ilmasto-oloissa on huomattavaa vaihtelua.

Viinitarhoja on sijoiteltu tähän maisemaan huomaamattomasti ja hajanaisesti. Viininviljely on osa monipuolista sekaviljelyjärjestelmää. Alueen kumpuileva kallioperä koostuu pääasiassa mantereella muodostuneista sedimenteistä (hiekkakivi, merkelisavi, kalkkikivi, savimaa, punaruskea hiekkamaa, vierinkivikerrokset), joskus myös mereltä tulleista sedimenteistä (flyssi). Eoliset hiesukerrostumat peittivät maanpinnan kvartäärikaudella. Niitä esiintyy yhä paikoitellen.

Myös alueen maaperä on hyvin vaihtelevaa. Suurimmaksi osaksi se koostuu kuitenkin huuhtoutuneesta happamasta maa-aineksesta. Toisinaan tavataan myös kalkkikivipohjaista maa-ainesta. Maaperän kivisyys vaihtelee: ylärinteiden vierinkivikerrokset rikastuttavat rinteiden maaperää, ja flyssiä esiintyy pienikokoisena kulmikkaana kiviaineksena. Hiekka ja sora parantavat maaperän läpäisevyyttä. Yleisesti ottaen maaperä johtaa pintavesiä tehokkaasti pois ja lämpenee helposti nimenomaan kivisyyden ansiosta. Kukkulat ovat usein epäsymmetrisiä. Maasto on erittäin epätasaista, minkä seurauksena alueella on monensuuntaisia rinteitä ja erityisesti paljon etelään, itään tai länteen antavia lämpimiä rinteitä, jotka ovat tarpeeksi kaltevia, jotta sadevesi valuu niiltä pois.

Ilmasto on leimallisesti valtamerellinen, kostea ja leuto. Alueen pohjoisosassa saadaan sateita 1 000 millimetriä vuodessa, länsiosassa taas 1 300 millimetriä vuodessa. Sateet jakautuvat melko tasaisesti pitkin vuotta, mutta kesällä ja alkusyksystä alueella on kuiva kausi. Samaan aikaan alueella puhaltaa usein (joka kolmas päivä) etelästä tuleva lämmin ja kuiva föhntuuli.

Asiakirja-aineistoista ja paikallisista arkistomateriaaleista ilmenee, että osassa aluetta viininviljelyllä on ollut vankka asema jo 1200-luvulla.

Béarnin valko- ja punaviinejä alettiin viedä Béarn-nimellä Hollantiin 1300-luvun puolivälissä. Tämä vienti jatkoi kasvamistaan aina 1800-luvulle asti.

Viinikauppaa alettiin harjoittaa 1400-luvulta alkaen myös Bigorren ja Pyreneiden seuduilla. Valkoisiin viiniköynnöslajikkeisiin ovat 1500-luvulta lähtien kuuluneet pääasiassa lajikkeet Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B ja Courbu B sekä Raffiat de Moncade B.

Punaisia lajikkeita oli 1700-luvulla käytössä vain vähän: lajikkeiden Fer N ja Bouchy (Cabernet Franc N) lisäksi käytettiin voimakkaan väristä ja tanniinista paikallista lajiketta Tannat N.

Roseeviinit, joilla oli tämä nimitys, saavuttivat 1900-luvun alussa suuren maineen, mikä johtui osin siitä, että nämä viinit olivat Pariisin seudulla suuressa huudossa.

Rosee- ja valkoviineille myönnettiin vuonna 1951 alkuperänimitys Vin Délimité de Qualité Supérieure Béarn.

”Béarn” tunnustettiin puna-, rosee- ja valkoviinien tarkistetuksi alkuperänimitykseksi vuonna 1975.

Viininviljelyalueen pinta-ala pieneni voimakkaasti 1900-luvulla. Vuodesta 1980 alkaen viininviljelyalue on alkanut taas kasvaa. Ilmoitettua viljelypinta-alaa on tällä hetkellä noin 300 hehtaaria.

Nykyisellään Béarn-viinit ovat jälleen erityinen alueellinen ylpeydenaihe, mikä johtuu siitä, että viininviljelijät ovat nähneet vaivaa välittääkseen osaamistaan eteenpäin ja parantaakseen sitä.

Koska maantieteellisen alueen maisema on aaltoilevaa ja osittain metsäistä ja rinteiden suunnat ja maaperälajit ovat hyvin vaihtelevia, viiniköynnökset on ollut pakko istuttaa hajanaisesti, mikä on tehnyt maisemasta tilkkutäkkimäisen. Kukkuloiden rinteillä vallitsevat paikalliset ilmasto-olot ovat viininviljelylle suotuisat, sillä liika sadevesi valuu rinteiltä pois ja, mikäli rinteiden kaltevuussuunta on otollinen, köynnökset saavat tarpeeksi aurinkoa ja lämpötilat ovat sopivia sadon kypsymisen kannalta. Rypäleiden kypsymisaikana puhaltava lämmin ja kuiva etelätuuli on suosinut viininviljelyä tällä yleisesti kostealla alueella.

Rypäleiden tuotantoalueella on määritelty tarkoin ne viljelylohkot, jotka soveltuvat parhaiten rypäleiden kypsyttämiseen suotuisissa terveysolosuhteissa: viljelylohkojen kaltevuussuunnan on oltava otollinen, ja maaperän on oltava verrattain läpäisevää.

Paikallisia viiniköynnöslajikkeita hyödyntävä maineikas viininviljelyalue on kehittynyt rinta rinnan sen ulottuvilla olleiden markkinoiden kanssa. Paikallisten rypälelajikkeiden sopeuttaminen melko kosteaan ilmastoon ja myöhäiseen kypsymisajankohtaan on ollut yksi tämän viininviljelyalueen vuosisataisen maineen avaintekijöistä. Nämä lajikkeet edellyttävät tällä maantieteellisellä alueella kehittynyttä erityisosaamista: punaisten rypälelajikkeiden tanniinisuuden hallinta ja valkoisten rypälelajikkeiden voimakkaan alkoholinmuodostuskyvyn säätely perustuvat sopivan sadonkorjuupäivän valitsemiseen ja rypälelajikkeiden sekoittamiseen.

Puna-, rosee- ja valkoviinit valmistetaan pääasiassa rypälelajikkeita sekoittamalla. On syytä korostaa, että valmistuksessa käytetään pääasiassa paikallista alkuperää olevia lajikkeita, jotka ovat sopeutuneet hyvin asianomaisen alueen maaperään ja ilmastoon. Alkuperänimityksen piiriin kuuluvien viinien omaleimaisuus perustuu osin tähän.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Suurempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettua alkuperänimitystä ”Béarn” voidaan täydentää maantieteellisellä lisänimityksellä ”Sud-Ouest”, jolla yksilöidään suurempi maantieteellinen yksikkö.

Linkki tuote-eritelmään

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