C/2024/7434

13.12.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7434)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Béarn”

PDO-FR-A0597-AM03

Datum obavijesti: 8.10.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. **Zemljopisno područje**

Točka 1. Zemljopisno područje odjeljka IV. Područja na kojima se provode različiti postupci – u poglavlju I. specifikacije proizvoda izmjenjuje se upućivanjem na službeni zemljopisni šifrarnik u kojem se potvrđuje i navodi popis općina po departmanima na nacionalnoj razini.

U jedinstvenom dokumentu to je upućivanje dodano u točki „Razgraničeno zemljopisno područje”.

Točka 2. Razgraničeno područje odjeljka IV. Područja na kojima se provode različiti postupci – u poglavlju I. izmjenjuje se upućivanjem na tijelo koje je odobrilo razgraničenje. Ta preinaka ne utječe na jedinstveni dokument.

2. **Kratak opis vina**

Dopunjen je opis vina kako bi se podaci pojasnili, pri čemu je posebno navedeno da su svojstva u skladu s pravilima utvrđenima u europskom zakonodavstvu.

Jedinstveni dokument je izmijenjen.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Béarn

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Opis vina**

1. *Crna vina*

KRATAK OPIS

Crna vina mogu se proizvoditi od mješavine sorti. Vrijedi napomenuti da su glavne sorte koje se upotrebljavaju lokalnog podrijetla i dobro prilagođene pedoklimatskim uvjetima te regije. Otuda proizlazi dio izvornosti vina s tom oznakom. Crna vina imaju dobar taninski potencijal. Često prevladavaju voćne note koje dozrijevanjem mogu postati složenije.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 11 %.

Svaka pošiljka vina koja je spremna za stavljanje na tržište u rasutom stanju ili u pakiranjima ima:

— ukupnu volumnu alkoholnu jakost nakon pojačavanja od najviše 13,5 %,

— sadržaj jabučne kiseline manji od najviše 0,4 g/l (grama po litri),

— sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše: 3 g/l za crna vina čija prirodna volumna alkoholna jakost iznosi najviše 14 %; 4 g/l za crna vina čija prirodna volumna alkoholna jakost iznosi više od 14 %.

Ostale značajke automatski su u skladu s onima utvrđenima u europskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Bijela vina*

KRATAK OPIS

Vina se mogu proizvoditi od mješavine sorti. Vrijedi napomenuti da su glavne sorte koje se upotrebljavaju lokalnog podrijetla i dobro prilagođene pedoklimatskim uvjetima te regije. Otuda proizlazi dio izvornosti vina s tom oznakom. Bijela su vina uravnotežena u pogledu svježine i punoće te imaju određenu složenost mirisa, a prevladavaju voćne i cvjetne aromatične note.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 11 %.

Svaka pošiljka vina koja je spremna za stavljanje na tržište u rasutom stanju ili u pakiranjima ima:

— ukupnu volumnu alkoholnu jakost nakon pojačavanja od najviše 13,5 %,

— sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 4 g/l.

Ostala svojstva u skladu su s onima utvrđenima u europskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

3. *Ružičasta vina*

KRATAK OPIS

Ružičasta vina općenito su blijedoružičaste do intenzivnije ružičaste boje. Ta svježa i blaga vina ugodne strukture imaju aromatične note crvenog bobičastog voća i agruma. Vina se mogu proizvoditi od mješavine sorti. Vrijedi napomenuti da su glavne sorte koje se upotrebljavaju lokalnog podrijetla i dobro prilagođene pedoklimatskim uvjetima te regije. Otuda proizlazi dio izvornosti vina s tom oznakom.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina iznosi 11 %.

Svaka pošiljka vina koja je spremna za stavljanje na tržište u rasutom stanju ili u pakiranjima ima:

— ukupnu volumnu alkoholnu jakost nakon pojačavanja od najviše 13,5 %,

— sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) od najviše 4 grama po litri za ružičasta vina. Taj sadržaj može iznositi 5 grama po litri ako ukupna kiselost izražena u H2SO4 iznosi najmanje 81,6 miliekvivalenata (ili 4 grama H2SO4) po litri. Sadržaj kiselina, hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumporova dioksida utvrđeni su propisima.

Ostala svojstva u skladu su s onima utvrđenima u europskom zakonodavstvu.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)

— Najmanja ukupna kiselost: —

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Poseban enološki postupak

— Bijela i ružičasta vina proizvode se izravnim prešanjem.

— Za proizvodnju ružičastih vina zabranjena je upotreba enološkog ugljena, čistog ili umiješanog u pripravke.

— Ukupna alkoholna jakost nakon pojačavanja ne iznosi više od 13,5 %.

Uz prethodno navedene odredbe, pri provedbi enoloških postupaka potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

2. Postupak uzgoja

— Gustoća sadnje

Najmanja gustoća nasada vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru, s razmakom između redova većim od 2,50 metara.

Razmak između redova vinove loze namijenjene proizvodnji crnih i ružičastih vina, koja se nalazi u sljedećim općinama departmana 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 i Uzos, može iznositi najviše 2,80 metara.

Te se odredbe ne primjenjuju na vinovu lozu zasađenu na terasama.

— Pravila o rezidbi

Vinova loza reže se rezidbom jednostruki ili dvostruki Guyot s najviše:

16 pupova po trsu za sorte tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B;

20 pupova po trsu za ostale sorte.

Broj plodovitih grana te godine po trsu nakon cvatnje (23. fenološka faza Lorenzove skale za praćenje godišnjeg biološkog ciklusa) iznosi najviše:

12 pupova po trsu za sorte tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B;

16 pupova po trsu za ostale sorte.

— Navodnjavanje se može odobriti.

5.2. *Najveći prinos*

1. Béarn – Crna, ružičasta i bijela vina

60 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na zemljopisnom području koje, na dan kad je nadležni nacionalni odbor odobrio ovu specifikaciju proizvoda, obuhvaća područje sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2023.:

— Departman Gers: Maumusson-Laguian, Riscle samo za područje bivše općine Cannet, Viella,

— Departman Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne i Soublecause,

— Departman 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. **Sorte vinove loze**

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. **Opis povezanosti**

Béarn – crna, ružičasta i bijela vina

Zemljopisno područje sastoji se od triju vinogradarskih jezgri pokrajine Béarn. Općenito se nalazi u podnožju Pireneja u brežuljkastom dijelu, s velikom raznolikošću tla i topo-klimatskih uvjeta.

Vinogradi se vrlo diskretno i u isprekidanom nizu uklapaju u taj krajolik. Dio su raznolikog sustava polikultura. Stijene koje čine taj reljef uglavnom se sastoje od sedimenata kontinentalnog podrijetla (molasa, lapor, vapnenac, glina, zlatasti pijesak, šljunčane mase) i ponekad morskog podrijetla (fliš). Eolski je mulj u kvartaru prekrio reljef te je mjestimice još prisutan.

Vrlo su raznolika i pripadajuća tla, iako ih je većina isprana i kisela. Vidljivo je nešto tla na vapnencu. Kamenitost tih tala može biti različita: šljunčane mase na najvišim dijelovima obogaćuju obronke, dok je fliš vidljiv u obliku bridastog kamenja. Pijesak i šljunak poboljšavaju odvodnju. Općenito su tla vrlo pogodna za odvodnju vode i zagrijavanje, zahvaljujući osobito njihovoj kamenitosti. Brežuljci su često asimetrični. Vrlo razvedeni reljef stvara različite smjerove i, među ostalim, brojne strane okrenute prema jugu, istoku ili zapadu, koje su tople i dovoljno nakošene da se ukloni kišnica.

Klima je pretežno oceanska, vlažna i blaga, s padalinama od 1 000 mm godišnje na sjeveru područja do 1 300 mm godišnje na zapadu, koje su kroz godinu vrlo ujednačeno raspoređene, sa sušim razdobljem ljeti i početkom jeseni. U tom razdoblju također uglavnom (svaki treći dan) puše topli i suhi vjetar s juga poput „fena”.

Iz katastara i lokalne arhive proizlazi da su se vinogradi na dijelu područja nalazili već od 13. stoljeća.

Sredinom 14. stoljeća bijela i crna vina Béarn počela su se pod tim nazivom izvoziti u Holandiju. Taj se izvoz razvijao do 19. stoljeća.

Od 20. stoljeća uspostavlja se novo tržište na području Bigorre i području Pireneja. Od 21. stoljeća vinova loza koja daje bijelo grožđe uglavnom obuhvaća sorte Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B, Courbu B i Raffiat de Moncade B.

U 18. stoljeću ne upotrebljava se puno sorti crnog grožđa: sortama Fer N i Bouchy (Cabernet Franc N) dodaje se Tannat N, vrlo živopisna lokalna sorta trpkog okusa.

Početkom 20. stoljeća crna vina s tom oznakom postala su vrlo poznata zahvaljujući sajmovima u pariškoj regiji.

Oznaka izvornosti vina visoke kvalitete „Béarn” priznata je 1951. za ružičasta i bijela vina.

Béarn je priznat kao kontrolirana oznaka izvornosti 1975. za crna, ružičasta i bijela vina.

Površina vinograda znatno se smanjila u 20. stoljeću. Vinogradi se ponovno šire od 1980. Zaštićene površine i dalje obuhvaćaju otprilike 300 hektara.

Danas vina Béarn ponovno razvijaju važan regionalni identitet zahvaljujući naporima vinogradara da prenesu i poboljšaju svoje znanje i iskustvo.

U krajoliku zemljopisnog područja, na brežuljkastom reljefu, u pošumljenom području, na vrlo različito usmjerenim padinama i tlima, vinova loza obavezno se sadi isprekidano i tako čini mozaični krajolik. Obronci brežuljaka stvaraju povoljne topo-klimatske uvjete i omogućuju odvodnju viška kišnice i, kad su dobro usmjereni, osunčanost i temperature koje pogoduju dozrijevanju grožđa. Topli i suhi vjetar s juga koji puše u razdoblju dozrijevanja grožđa pogoduje vinogradarstvu u toj općenito vlažnoj regiji.

Područje čestice na kojem se proizvodi grožđe precizno razgraničava čestice koje su najpogodnije za dozrijevanje grožđa u dobrim sanitarnim uvjetima: dobro usmjerene čestice s relativno propusnim tlom.

Vinogradi su na temelju lokalnih sorti razvili ugled u vezi sa sajmovima koji su im bili na raspolaganju. Prilagodba lokalnih sorti prilično vlažnoj klimi i kasnijem dozrijevanju bila je jedan od ključnih elemenata ugleda tih vinograda tijekom stoljeća. Za te je sorte potrebno posebno znanje i iskustvo koje se razvilo na tom zemljopisnom području: upravljanje taninskim potencijalom sorti crvenog grožđa i upravljanje velikim alkoholnim potencijalom sorti bijelog grožđa odabirom datuma berbe i mješavinama.

Crna, ružičasta i bijela vina prvenstveno se proizvode od mješavina sorti. Vrijedi napomenuti da su glavne sorte koje se upotrebljavaju lokalnog podrijetla i dobro prilagođene pedoklimatskim uvjetima te regije. Otuda proizlazi dio izvornosti vina s tom oznakom.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Veća zemljopisna jedinica

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

ZOI „Béarn” može se dopuniti dodatnim zemljopisnim nazivom s detaljnijim navođenjem veće zemljopisne jedinice „Sud-Ouest”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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