C/2024/7434

2024.12.13.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/7434)

Ez az értesítés a(EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Béarn”

PDO-FR-A0597-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.10.8.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. **Földrajzi terület**

A termékleírás I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontja a hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) utaló hivatkozással módosult, amely országos szinten, megyénként állapítja meg és rögzíti a települések jegyzékét.

Az egységes dokumentum a „Körülhatárolt földrajzi terület” című pontban kiegészült ezzel a hivatkozással.

A termékleírás I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Parcellákra osztott körülhatárolt terület” című 2. pontja a parcellákra osztott termőterületet jóváhagyó szervre utaló hivatkozással módosult. Ez az átdolgozás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. **A bor(ok) tömör leírása**

A borok leírása az adatok pontosítása érdekében kiegészült, megemlítve különösen azt, hogy a jellemzők megfelelnek az európai rendeletekben meghatározott szabályoknak.

Az egységes dokumentum módosult.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Béarn

2. **A földrajzi árujelző típusa:**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

1. *Vörösborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A vörösborok házasítással is készíthetők. Megjegyzendő, hogy a felhasznált fő szőlőfajták olyan, helyi eredetű fajták, amelyek jól alkalmazkodtak a térség talaj- és éghajlati viszonyaihoz. Részben ennek is köszönhető az eredetmegjelölés borainak eredetisége. A vörösborok jó tanninpotenciállal rendelkeznek. Gyakran a gyümölcsös aromák dominálnak bennük, amelyek az érlelés során még összetettebbé alakulhatnak.

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

Minden, ömlesztve vagy kiszerelve történő forgalmazásra kész bortételnek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot;

— az almasavtartalom legfeljebb 0,4 g/l (gramm/liter);

— az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom) legfeljebb: 3 g/l a 14 térfogatszázaléknál alacsonyabb természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében; 4 g/l a 14 térfogatszázaléknál magasabb természetes alkoholtartalmú vörösborok esetében.

A többi jellemző alapértelmezés szerint megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott jellemzőknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

2. *Fehérborok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A borok házasítással is készíthetők. Megjegyzendő, hogy a felhasznált fő szőlőfajták olyan, helyi eredetű fajták, amelyek jól alkalmazkodtak a térség talaj- és éghajlati viszonyaihoz. Részben ennek is köszönhető az eredetmegjelölés borainak eredetisége. A fehérborokban egyensúlyt alkot az üdeség és az olajosság, illatuk bizonyos komplexitást mutat, amelyben a gyümölcsös és virágos aromajegyek dominálnak.

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

Minden, ömlesztve vagy kiszerelve történő forgalmazásra kész bortételnek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot,

— az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom) legfeljebb 4 g/l.

A többi jellemző alapértelmezés szerint megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott jellemzőknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

3. *Rozé borok*

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

A rozé borok színe általában halvány rózsaszíntől élénkebb rózsaszínig terjed. Ezeket az üde és lágy, kellemes szerkezetű borokat piros bogyós gyümölcsöket és citrusféléket idéző aromajegyek jellemzik. A borok házasítással is készíthetők. Megjegyzendő, hogy a felhasznált fő szőlőfajták olyan, helyi eredetű fajták, amelyek jól alkalmazkodtak a térség talaj- és éghajlati viszonyaihoz. Részben ennek is köszönhető az eredetmegjelölés borainak eredetisége.

A borok térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalma 11 %.

Minden, ömlesztve vagy kiszerelve történő forgalmazásra kész bortételnek az alábbi jellemzőkkel kell rendelkeznie:

— a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot,

— a rozé borok esetében az erjeszthetőcukor-tartalom (glükóz- és fruktóztartalom) legfeljebb 4 gramm/liter. Ez az érték literenként 5 grammra növelhető, ha a H2SO4-ben kifejezett összes savtartalom literenként legalább 81,6 milliekvivalens (vagy 4 g H2SO4). Az összes savtartalom, az illósavtartalom és az összes kén-dioxid-tartalom értékei a jogszabályokban megállapított értékek.

A többi jellemző alapértelmezés szerint megfelel az uniós jogszabályokban meghatározott jellemzőknek.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék): 11

— Minimális összes savtartalom: —

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Konkrét borászati eljárás

— A fehér- és rozé borok közvetlen préseléssel készülnek.

— A rozé borok készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

— A térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalom az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot.

A fenti rendelkezésen kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

2. Művelési gyakorlat

— Ültetési sűrűség

A szőlőültetvényeken a minimális ültetési sűrűség hektáronként 4 000 tőke, a sorok közötti távolság pedig legalább 2,50 méter.

A Pyrénées-Atlantiques megye következő településein található, vörös- és rozé borok előállítására szánt szőlőültetvényeken a sorok közötti távolság legfeljebb 2,80 méter lehet: 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 és Uzos.

Ezek a rendelkezések nem alkalmazandók a teraszosan telepített szőlőültetvényekre.

— A metszésre vonatkozó szabályok

A szőlőtőkéket egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb az alábbi számú rügyet hagyva meg:

16 rügy a Tannat N, Manseng N, Gros manseng B, Raffiat de Moncade B szőlőfajták esetében;

20 rügy a többi szőlőfajta esetében.

Az adott évi termőágak száma a virágzás után (a Lorenz-féle 23. fenológiai fázisban) tőkénként legfeljebb az alábbi számú lehet:

12 rügy a Tannat N, Manseng N, Gros manseng B, Raffiat de Moncade B szőlőfajták esetében;

16 rügy a többi szőlőfajta esetében.

— Az öntözés engedélyezhető.

5.2. *Maximális hozamok*

1. Béarn – vörös-, rozé és fehérborok

hektáronként 60 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelése, a borok erjesztése, készítése és érlelése azon a földrajzi területen történik, amely az e termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján – a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét fedi le:

— Gers megye: Maumusson-Laguian, Riscle (kizárólag Cannet egykori település területe tekintetében), Viella;

— Hautes-Pyrénées megye: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne és Soublecause;

— Pyrénées-Atlantiques megye: 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 (Lembeye járás), 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. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

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. **A kapcsolat(ok) leírása**

Béarn – vörös-, rozé és fehérborok

A földrajzi terület Béarn tartomány három bortermelő központját foglalja magában. A Pireneusok lábánál húzódó dombvidéken elterülő földrajzi területen összességében nagyon eltérő talajokkal és topoklimatikus viszonyokkal találkozhatunk.

A szőlővidék diszkréten húzódik meg ebben a tájban, és nem alkot egybefüggő területet. Egy diverzifikált polikultúrás rendszer részét képezi. A domborzati elemeket alkotó kőzetek főként kontinentális üledékekből (molassz, márga, mészkő, agyag, vöröshomok és lapos kavicsos rétegek), helyenként pedig tengeri üledékekből (flis) állnak. A negyedidőszakban a domborzatot eolikus lösz borította be, amely helyenként még ma is megtalálható.

A kapcsolódó talajok is igen változatosak, bár többségük kilúgozott és savanyú. Néhány helyen mészkövön képződött talaj is látható. E talajok kövessége változó mértékű: a csúcson lévő lapos kavicsos rétegek következtében a lejtők sok kavicsot tartalmaznak, a flis pedig sarkos kavicsok formájában látható. A homok és a kavics javítja a vízelvezetést. A talajok összességében jó vízelvezető és felmelegedési képességgel rendelkeznek, többek között a kövességüknek köszönhetően. A domboldalak gyakran aszimmetrikusak. A rendkívül tagolt domborzat különféle tájolásokat, többek között sok déli, keleti vagy nyugati oldalt eredményez, amelyek melegek és kellő lejtéssel rendelkeznek az esővíz elvezetéséhez.

A túlnyomórészt óceáni, nedves és enyhe éghajlat a terület északi részén évi 1 000 mm, nyugaton pedig évi 1 300 mm csapadékot hoz, amely viszonylag egyenletesen oszlik el az év folyamán, nyáron és kora ősszel pedig szárazabb időszakot biztosít. Általában szintén ebben az időszakban (kb. 3 naponta) fúj dél felől a meleg és száraz, főn jellegű szél.

A helyi okiratgyűjtemények és levéltárak tanúsága szerint a terület egy részén már a XIII. században is volt szőlőültetvény.

A XIV. század közepén Béarn fehér- és vörösborait ezzel a névvel kezdték exportálni Hollandiába. A borkivitel a XIX. századig fejlődött.

Bigorre és a Pireneusok révén a XV. századtól egy másik felvevőpiac is kialakult. A XVI. századtól a fehér szőlők elsősorban a Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B, Courbu B és a Raffiat de Moncade B fajtákból álltak.

A XVIII. században kevés vörös fajtát használtak: a Fer N és a Bouchy (Cabernet Franc N) mellett egy nagyon színes és csersavas helyi szőlőfajta, a Tannat N volt jelen.

A borvidék rozé borai a XX. század elején nagyon ismertté váltak, ami a párizsi régióban lévő állandó piacokkal állt összefüggésben.

A rozék és a fehérborok esetében a „Béarn meghatározott termőhelyről származó minőségi bor” eredetmegjelölést (Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure Béarn) 1951-ben ismerték el.

A „Béarn” eredetmegjelölést 1975-ben ismerték el ellenőrzött eredetmegjelölésként (Appellation d'Origine Contrôlée) a vörös-, a rozé és a fehérborok esetében.

A XX. században jelentősen csökkent a szőlőültetvény területe. A szőlővidék területe 1980 óta ismét nő. Az eredetmegjelölés használatához igényelt területek nagysága továbbra is 300 hektár körül mozog.

Napjainkban a béarni borok újra a régió imázsát előmozdító húzótermékeknek számítanak, köszönhetően a borászok erőfeszítéseinek, akik igyekeznek továbbadni és fejleszteni tudásukat.

A földrajzi terület dimbes-dombos domborzatú, részben erdős, nagyon változatos tájolású és talajú vidékén a szőlőt nem lehetett egybefüggően telepíteni, így az egy intarziás tájképet alkot. A domboldalak lejtői kedvező topoklimatikus feltételeket teremtenek, mivel lehetővé teszik a felesleges csapadékvíz elvezetését, és ha jó tájolásúak, a szőlő éréséhez kedvező napsütést és hőmérsékletet biztosítanak. A szőlő érési időszakában fújó meleg, száraz déli szél segítette elő a szőlőtermesztést ebben az általában párás térségben.

A szőlőtermő parcellaterületen pontosan körülhatárolták azokat a parcellákat, amelyek a legalkalmasabbak arra, hogy a szőlő jó egészségügyi körülmények között beérjen: ezek a jó fekvésű, viszonylag jó vízelvezetésű talajjal rendelkező parcellák.

A helyi szőlőfajtákra építő, híres borvidék a rendelkezésére álló piacokhoz igazodva fejlődött. Az, hogy a helyi szőlőfajták alkalmazkodni tudtak a meglehetősen párás éghajlathoz és a kései éréshez, az egyik kulcsa volt annak, hogy a borvidék az évszázadok során hírnevet szerzett. Ezek a szőlőfajták különleges szaktudást igényelnek, amely ezen a földrajzi területen alakult ki: nevezetesen a vörös szőlőfajták tanninpotenciáljának szakszerű szabályozása, a fehér szőlőfajták erős alkoholképző képességének kezelése, a szüret időpontjának megválasztása és a házasítás tudománya révén.

A vörös-, a rozé és a fehérborok főként házasítással készülnek. Megjegyzendő, hogy a felhasznált fő szőlőfajták olyan, helyi eredetű fajták, amelyek jól alkalmazkodtak a térség talaj- és éghajlati viszonyaihoz. Részben ennek is köszönhető az eredetmegjelölés borainak eredetisége.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A „Béarn” ellenőrzött eredetmegjelölés kiegészíthető a nagyobb földrajzi egységet jelölő „Sud-Ouest” kiegészítő földrajzi névvel.

A termékleíráshoz vezető link

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