C/2024/7434

13.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/7434)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Béarn»

PDO-FR-A0597-AM03

Data della comunicazione: 8.10.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Zona geografica**

Al capitolo I, sezione IV («Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni») del disciplinare, il punto 1, «Zona geografica», è modificato con l'aggiunta del riferimento al codice geografico ufficiale che riconosce e stabilisce l'elenco dei comuni per dipartimento a livello nazionale.

Il documento unico è completato inserendo questo riferimento al punto «Zona geografica delimitata».

Al capitolo I, sezione IV («Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni») il punto 2, «Superficie parcellare delimitata», è modificato con l'aggiunta del riferimento all'organismo che ha approvato la superficie parcellare di produzione. Tale riformulazione non incide sul documento unico.

2. **Descrizione del vino (dei vini)**

La descrizione dei vini è completata per precisare i dati, indicando in particolare che le caratteristiche sono conformi alle norme stabilite dalla normativa europea.

Il documento unico è modificato.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome del prodotto**

Béarn

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vini rossi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rossi possono essere creati mediante assemblaggio. Va sottolineato che le principali varietà utilizzate sono di origine locale e ben adattate alle caratteristiche pedoclimatiche della regione. Ciò conferisce ai vini con questa denominazione una parte della loro originalità. I vini rossi possiedono un buon potenziale tannico. Gli aromi fruttati sono spesso dominanti e, con l'invecchiamento, possono evolvere verso una maggiore complessità.

I vini hanno un titolo alcolometrico volumico minimo naturale pari all'11 %.

Le partite pronte per essere commercializzate sfuse o confezionate presentano:

— un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13,5 % dopo l'arricchimento;

— un tenore di acido malico pari o inferiore a 0,4 g/l (grammi per litro);

— un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a: 3 g/l per i vini rossi con un titolo alcolometrico volumico naturale inferiore o uguale al 14 %; 4 g/l per i vini rossi con un titolo alcolometrico volumico naturale superiore al 14 %.

Le altre caratteristiche rispettano i valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: in milliequivalenti per litro

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini bianchi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini possono essere creati mediante assemblaggio. Va sottolineato che le principali varietà utilizzate sono di origine locale e ben adattate alle caratteristiche pedoclimatiche della regione. Ciò conferisce ai vini con questa denominazione una parte della loro originalità. I vini bianchi presentano un equilibrio tra freschezza e grasso e una certa complessità olfattiva, con note aromatiche fruttate e floreali dominanti.

I vini hanno un titolo alcolometrico volumico minimo naturale pari all'11 %.

Le partite pronte per essere commercializzate sfuse o confezionate presentano:

— un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13,5 % dopo l'arricchimento;

— un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o pari a 4 g/l.

Le altre caratteristiche rispettano i valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vini rosati*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati presentano generalmente un colore che va dal rosa pallido a un rosa più forte. Questi vini, freschi e morbidi, dalla struttura gradevole, sono caratterizzati da note aromatiche di piccoli frutti rossi e agrumi. I vini possono essere creati mediante assemblaggio. Va sottolineato che le principali varietà utilizzate sono di origine locale e ben adattate alle caratteristiche pedoclimatiche della regione. Ciò conferisce ai vini con questa denominazione una parte della loro originalità.

I vini hanno un titolo alcolometrico volumico minimo naturale pari all'11 %.

Le partite pronte per essere commercializzate sfuse o confezionate presentano:

— un titolo alcolometrico volumico totale non superiore al 13,5 % dopo l'arricchimento;

— un tenore di zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o uguale a 4 g/l per i vini rosati. Tale tenore può essere portato a 5 g/l se l'acidità totale espressa in H_2SO_4 è pari o superiore a 81,6 milliequivalenti (o 4 g di H_2SO_4) per litro. I tenori di acidità totale, acidità volatile e anidride solforosa totale sono quelli stabiliti dalla normativa.

Le altre caratteristiche rispettano i valori stabiliti dalla normativa europea.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11

— Acidità totale minima: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Pratica enologica specifica

— I vini bianchi e rosati sono ottenuti mediante pressatura diretta.

— Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego di carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

— Il titolo alcolometrico totale non è superiore al 13,5 % dopo l'arricchimento.

Oltre alla disposizione di cui sopra, i vini devono rispettare, in materia di pratiche enologiche, tutte le disposizioni obbligatorie previste a livello dell'UE e dal Code rural et de la pêche maritime (codice rurale e della pesca marittima).

2. Pratica colturale

— Densità di impianto

I vigneti presentano una densità minima all'impianto di 4 000 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari superiore a 2,50 metri.

I vitigni destinati alla produzione di vini rossi e rosati sono situati nei seguenti comuni del dipartimento dei 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 e Uzos e possono presentare una distanza massima tra i filari di 2,80 metri.

Tali disposizioni non si applicano alle vigne coltivate a terrazza.

— Norme di potatura

Le viti sono sottoposte a potatura a Guyot semplice o doppio con un massimo di gemme franche per ceppo di:

sedici gemme franche per le varietà Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B e Raffiat de Moncade B;

venti gemme franche per le altre varietà.

Il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, dopo la fioritura (fase fenologica 23 di Lorenz) è inferiore o uguale a:

dodici gemme franche per le varietà Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B e Raffiat de Moncade B;

sedici gemme franche per le altre varietà.

— L'irrigazione può essere autorizzata.

5.2. *Rese massime*

1. Béarn - Vini rossi, rosati e bianchi

60 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro, alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, comprende il territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2023.

— Dipartimento del Gers: Maumusson-Laguian, Riscle solo per il territorio dell'ex comune di Cannet, Viella.

— Dipartimento Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne e Soublecause.

— Dipartimento dei 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 (cantone di 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 e Vielleségure.

7. **Varietà di uve da vino**

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. **Descrizione del legame/dei legami**

Béarn - Vini rossi, rosati e bianchi

La zona geografica è costituita dai tre nuclei viticoli della provincia di Béarn, situata interamente nella zona dei versanti pedemontani dei Pirenei, che presenta terreni e condizioni topoclimatiche estremamente variabili.

I vigneti si integrano in questo paesaggio in modo discreto e discontinuo e fanno parte di un sistema policolturale diversificato. Le rocce che formano questi rilievi sono composte principalmente da sedimenti di origine continentale (molassa, marna, calcare, argilla, «sables fauves», strati di ciottoli), talvolta marini (flysch). Durante l'era quaternaria il limo eolico ha ricoperto il rilievo ed è ancora presente in loco.

Anche i terreni associati sono molto diversi, sebbene per la maggior parte lisciviati e acidi. Si osservano alcuni suoli calcarei. La pietrosità di questi terreni varia: gli strati di ciottoli sommitali arricchiscono i versanti e il flysch è visibile sotto forma di ciottoli angolari. La sabbia e la ghiaia migliorano il drenaggio. Nel complesso, i terreni sono particolarmente adatti a drenare l'acqua e a riscaldarsi, in particolare grazie alla loro pietrosità. I versanti sono spesso asimmetrici. Il rilievo, molto dentellato, dà origine a orientamenti diversi e, in particolare, a molti lati caldi esposti a sud, est e ovest, con una pendenza sufficiente a eliminare l'acqua piovana.

Il clima prevalentemente oceanico, umido e mite, porta da 1 000 mm di pioggia l'anno a nord della zona a 1 300 mm all'anno a ovest, distribuiti in modo abbastanza uniforme nell'arco dell'anno, con un periodo più secco in estate e all'inizio dell'autunno. Sempre in questo periodo soffia prevalentemente (1 giorno su 3), il «fœhn», il vento del sud, caldo e secco.

I cartulari e gli archivi locali riferiscono che il vigneto era ben insediato in una parte della zona già dal XIII secolo.

Alla metà del XIV secolo, i vini bianchi e rossi del Béarn iniziano a essere esportati in Olanda sotto questa denominazione. Tali esportazioni si sviluppano fino al XIX secolo.

A partire dal XV secolo si stabilisce un altro mercato con la Bigorre e i Pirenei. Dal XVI secolo, i vitigni a frutto bianco comprendono principalmente le varietà Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B, Courbu B e Raffiat de Moncade B.

Nel XVIII secolo sono poche le varietà a bacche rosse utilizzate: al Fer N e al Bouchy (Cabernet Franc N) si aggiunge il Tannat N, una varietà locale molto colorata e tannica.

All'inizio del XX secolo, i vini rosati con questa denominazione acquisiscono una grande notorietà, legata ad alcuni mercati seguiti nella regione parigina.

La denominazione di origine «Vin Délimité de Qualité Supérieure Béarn» è stata riconosciuta nel 1951 per i vini rosati e bianchi.

Béarn è stata riconosciuta come denominazione di origine controllata nel 1975 per i vini rossi, rosati e bianchi.

Nel XX secolo i vigneti hanno subito una forte riduzione in termini di superficie. Dal 1980 ricominciano a estendersi. Le superfici rivendicate restano comprese attorno a 300 ettari.

Oggi i vini Béarn stanno conoscendo nuovamente una forte espansione a livello regionale grazie agli sforzi compiuti dai viticoltori per trasmettere e migliorare le loro conoscenze.

Nel paesaggio della zona geografica, con un rilievo ricco di vallate, parzialmente coperto da boschi, con orientamenti e terreni molto vari, i vigneti devono essere necessariamente piantati in modo discontinuo, formando un paesaggio multiforme. I pendii dei versanti creano condizioni topoclimatiche favorevoli, consentendo l'eliminazione dell'eccesso di acqua piovana e, quando sono ben orientati, il soleggiamento e temperature benefiche per la maturazione della vendemmia. Il vento del sud, caldo e secco, che soffia durante il periodo di maturazione delle uve, ha favorito la viticoltura in questa regione generalmente umida.

La superficie parcellare di produzione delle uve delimita con precisione le parcelle più idonee alla maturazione delle uve in condizioni di salute ottimali: parcelle ben orientate, con un terreno relativamente drenante.

Un vigneto rinomato, basato su varietà locali, si è sviluppato in rapporto con i mercati di cui disponeva. L'adattamento dei vitigni locali a un clima abbastanza umido e alla maturazione tardiva è stato uno dei motivi alla base della notorietà di questo vigneto nel corso dei secoli. Queste varietà richiedono competenze specifiche che si sono sviluppate in questa zona geografica: la gestione del potenziale tannico dei vitigni a bacca rossa e la gestione dell'elevato potenziale alcooligeno dei vitigni a bacca bianca, tramite la scelta della data di vendemmia e gli assemblaggi.

I vini rossi, rosati e bianchi sono creati principalmente mediante assemblaggio. Va sottolineato che le principali varietà utilizzate sono di origine locale e ben adattate alle caratteristiche pedoclimatiche della regione. Ciò conferisce ai vini con questa denominazione una parte della loro originalità.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Unità geografica più ampia

Quadro normativo:

nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

la DOC «Béarn» può essere completata dalla denominazione geografica aggiuntiva che specifica l'unità geografica più ampia «Sud-Ouest».

Link al disciplinare del prodotto

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