C/2024/7434

2024 12 13

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/7434)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Béarn“

PDO-FR-A0597-AM03

Pranešimo data: 2024 10 8

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. **Geografinė vietovė**

Specifikacijos I skyriaus IV skirsnio „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 1 dalis „Nustatytas sklypų plotas“ iš dalies keičiama įtraukiant nuorodą į Oficialųjį geografinių kodų registrą, kuriuo nacionaliniu lygmeniu sudaromas ir patvirtinamas kiekvieno departamento komunų sąrašas.

Ta nuoroda papildoma bendrojo dokumento dalis „Nustatyta geografinė vietovė“.

Specifikacijos I skyriaus IV skirsnio „Vietovės ir teritorijos, kuriose atliekami įvairūs veiksmai“ 2 dalis „Nustatytas sklypų plotas“ iš dalies keičiama įtraukiant nuorodą į sklypų plotą patvirtinusią instituciją. Šis perrašymas neturi įtakos bendrajam dokumentui.

2. **Glaustas vyno (-ų) aprašymas**

Vynų aprašymas papildomas siekiant patikslinti duomenis. Visų pirma nurodoma, kad vynų savybės atitinka ES teisės aktuose nustatytas taisykles.

Iš dalies keičiamas bendrasis dokumentas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Béarn

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Raudonieji vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Raudonieji vynai gali būti gaminami iš vynuogių veislių mišinio. Pažymėtina, kad vynams gaminti naudojamos pagrindinės vynuogių veislės yra vietinės veislės, gerai prisitaikiusios prie šio regiono dirvožemio ir klimato sąlygų. Tai iš dalies lemia šia nuoroda žymimų vynų išskirtinumą. Raudonuosiuose vynuose gali susidaryti daug taninų. Šiems vynams dažnai būdingas vaisių kvapas, kuris brandinant tampa kompleksiškesnis.

Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 %.

Kalbant apie kiekvieną paruošto parduoti išpilstyto ar neišpilstyto vyno partiją:

— po sodrinimo visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %;

— obuolių rūgšties kiekis – ne didesnis kaip 0,4 g/l (gramo viename litre);

— fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 3 g/l raudonųjų vynų atveju, kai natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra ne didesnė kaip 14 %; 4 g/l raudonųjų vynų atveju, kai natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais viršija 14 %.

Kitos savybės automatiškai atitinka nustatytąsias ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

2. *Baltieji vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Vynai gali būti gaminami iš vynuogių veislių mišinio. Pažymėtina, kad vynams gaminti naudojamos pagrindinės vynuogių veislės yra vietinės veislės, gerai prisitaikiusios prie šio regiono dirvožemio ir klimato sąlygų. Tai iš dalies lemia šia nuoroda žymimų vynų išskirtinumą. Baltiesiems vynams būdinga gaivumo ir glotnumo pusiausvyra, tam tikras kompleksiškas aromatas su vyraujančiais vaisių ir gėlių pokvapiais.

Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 %.

Kalbant apie kiekvieną paruošto parduoti išpilstyto ar neišpilstyto vyno partiją:

— po sodrinimo visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %;

— fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 4 g/l.

Kitos savybės automatiškai atitinka nustatytąsias ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

3. *Rožiniai vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Rožiniai vynai paprastai būna nuo rausvos iki sodresnės rožinės spalvos. Šiems gaiviems ir švelniems malonios struktūros vynams būdingi raudonųjų uogų ir citrusinių vaisių aromatai. Vynai gali būti gaminami iš vynuogių veislių mišinio. Pažymėtina, kad vynams gaminti naudojamos pagrindinės vynuogių veislės yra vietinės veislės, gerai prisitaikiusios prie šio regiono dirvožemio ir klimato sąlygų. Tai iš dalies lemia šia nuoroda žymimų vynų išskirtinumą.

Šių vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 11 %.

Kalbant apie kiekvieną paruošto parduoti išpilstyto ar neišpilstyto vyno partiją:

— po sodrinimo visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %;

— rožinių vynų fermentuojamųjų cukrų (gliukozės ir fruktozės) kiekis yra ne didesnis kaip 4 g/l. Šis kiekis gali būti padidinamas iki 5 g/l, jei bendrasis rūgštingumas, išreikštas H2SO4 kiekiu, yra ne mažesnis kaip 81,6 miliekvivalento (arba 4 g H2SO4) viename litre. Bendrojo rūgštingumo, lakiojo rūgštingumo ir bendro sieros dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias teisės aktuose.

Kitos savybės automatiškai atitinka nustatytąsias ES teisės aktuose.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) – 11

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vyno gamybos metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Specifinis vynininkystės metodas

— Baltieji ir rožiniai vynai išgaunami tiesiogiai spaudžiant vynuoges.

— Gaminant rožinius vynus draudžiama vynuoges apdoroti medžio anglimis, nesvarbu, ar jos naudojamos vienos, ar kartu su kitais preparatais.

— Po sodrinimo visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 13,5 %.

Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų ir Prancūzijos kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekse nustatytų vynininkystės praktikos reikalavimų.

2. Auginimo praktika

— Sodinimo tankumas

Mažiausias vynuogyno tankumas – 4 000 vynmedžių sodinių viename hektare, o atstumas tarp eilių viršija 2,50 m.

Raudoniesiems ir rožiniams vynams gaminti skirtos vynuogės auginamos šių Atlanto Pirėnų departamento komunų teritorijoje: 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 ir Uzos; čia didžiausias atstumas tarp vynmedžių eilių gali būti 2,80 m.

Šios nuostatos netaikomos terasose auginamiems vynmedžiams.

— Genėjimo taisyklės

Vynmedžiai genimi paprastuoju arba dvipečiu Giujo kordonu, ant kiekvieno ūglio paliekant ne daugiau kaip:

16 pumpurų veislių „Tannat N“, „Manseng N“, „Gros Manseng B“, „Raffiat de Moncade B“ atveju;

20 pumpurų kitų veislių atveju.

Nužydėjus žiedams (23-ioji Lorenzo fenologinė stadija), vaisius mezgančių šakų skaičius ant kiekvieno ūglio per metus yra ne didesnis kaip:

12 pumpurų veislių „Tannat N“, „Manseng N“, „Gros Manseng B“, „Raffiat de Moncade B“ atveju;

16 pumpurų kitų veislių atveju.

— Vynuogyną leidžiama drėkinti.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Bearno raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai

60 hektolitrų iš hektaro.

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynai gaminami ir brandinami geografinėje vietovėje, kuri tą dieną, kai kompetentingas nacionalinis komitetas patvirtina šią specifikaciją, apima šią 2023 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtų komunų teritoriją:

— Žero departamentas: Maumusson-Laguian, Riscle (tik buvusios Kanė komunos teritoriją) ir Viella;

— Aukštutinių Pirėnų departamentas: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne ir Soublecause;

— Atlanto Pirėnų departamentas: 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 (Lembėjaus kantonas), 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. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„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. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Bearno raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai

Geografinę vietovę sudaro trys pagrindinės Bearno provincijos vynuogių auginimo zonos. Didžioji vietovės dalis driekiasi per Pirėnų papėdės šlaitus, todėl dirvožemis bei topologinės ir klimato sąlygos labai skiriasi.

Į šį kraštovaizdį vynuogynas įsilieja nepastebimai, su pertrūkiais. Jis priklauso diversifikuotos mišrios augalininkystės sistemai. Reljefą formuojančias uolienas daugiausia sudaro žemyninės kilmės nuosėdos (molasa, mergelis, klintys, molis, rusvi smėlynai, žvirgždo klodai), kartais jūrinės kilmės nuosėdos (rudžemis). Tam tikrose vietose dar išlikę kvartero laikotarpiu vėjo suneštų ir ant paviršiaus nugulusių sąnašų.

Nors didžiąją dalį vietovės sudaro rūgštus išplautžemis, vietomis jis labai skiriasi. Kai kur matyti ant klinčių susiformavęs dirvožemis. Šio dirvožemio akmeningumas skiriasi – šlaitų paviršiumi driekiasi žvirgždo klodai, o iš rudžemio susiformavę kampuoti akmenys. Smėlis ir akmenys padeda užtikrinti geresnį drenažą. Apskritai dėl savo akmeningumo dirvožemis greitai išdžiūva ir įšyla. Šlaitai dažnai asimetriški. Įvairiomis kryptimis – pietų, rytų ar vakarų – besidriekiantys itin nelygaus reljefo grioveliai ir pakankamas nuolydis leidžia pašalinti lietaus vandenį.

Vyrauja drėgnas ir švelnus jūrinis klimatas. Šiaurinėje vietovės dalyje kasmet iškrenta 1 000 mm kritulių, o vakarinėje dalyje – iki 1 300 mm kritulių. Kritulių kiekis per metus pasiskirsto gana tolygiai, o vasarą ir rudens pradžioje kritulių iškrenta mažiau. Tuo metų laiku taip pat dažniausiai (kas trečią dieną) pučia šiltas ir sausas pietų vėjas fenas.

Vietinių kartuliarijų ir archyvų duomenimis, dalyje vietovės vynuogynas buvo pasodintas jau XIII amžiuje.

XIV amžiaus viduryje baltuosius ir raudonuosius Bearno vynus šiuo pavadinimu pradėta eksportuoti į Nyderlandus. Eksportas vystytas iki XIX amžiaus.

XV amžiuje, be Bigoro ir Pirėnų, atsivėrė dar viena pardavimo rinka. Nuo XVI amžiaus baltieji vynai daugiausia gaminami iš veislių „Petit Manseng B“, „Gros Manseng B“, „Arrufiac B“, „Courbu B“ ir „Le Raffiat de Moncade B“ vynuogių.

XVIII amžiuje naudota nedaug raudonųjų vynuogių veislių – veislės „Fer N“ ir „Bouchy“ („Cabernet Franc N“) papildytos itin ryškios spalvos ir daug taninų turinčia vietine veisle „Tannat N“.

XX amžiaus pradžioje šia nuoroda žymimi rožiniai vynai tapo labai žinomi, nes juos pradėta pardavinėti Paryžiaus regiono turguose.

1951 m. rožiniams ir baltiesiems vynams suteikta kilmės vietos nuoroda „Vin Délimité de Qualité Supérieure Béarn“.

1975 m. Bearno raudoniesiems, rožiniams ir baltiesiems vynams suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda.

XX amžiuje vynuogyno plotas gerokai sumažėjo. Nuo 1980 m. vynuogynas vėl plečiamas. Vynmedžiai auginami maždaug 300 hektarų plote.

Vyndarių, kurie stengiasi perduoti savo praktines žinias ir jas tobulinti, dėka šiandien Bearno vynai ir vėl gerai vertinami regiono mastu.

Atsižvelgiant į geografinės vietovės kraštovaizdį, kuriam būdingas kalvotas, iš dalies miškingas reljefas, įvairios ekspozicijos šlaitai ir labai nevienodas dirvožemis, vynmedžiai turi būti sodinami netolygiai, suformuojant raižytą kraštovaizdį. Kalvų šlaitai sudaro palankias topologines ir klimato sąlygas ir leidžia nutekėti lietaus vandens pertekliui. Kai jie išsidėstę tinkama kryptimi, derliui sunokti padeda saulė ir temperatūra. Šiltas ir sausas pietų vėjas, pučiantis vynuogėms nokstant, šiame paprastai drėgname regione sudarė palankias sąlygas vynininkystei.

Vynuogių auginimo teritorijoje tiksliai nustatyti sklypai, tinkamiausi vynuogėms nokinti geromis sanitarinėmis sąlygomis – tai tinkama kryptimi išsidėstę sklypai su santykinai drenuojamu dirvožemiu.

Gerą vardą pelnęs vynuogynas, kuriame daugiausia auginamos vietinės vynuogių veislės, plėtotas atsižvelgiant į prieinamas rinkas. Bėgant šimtmečiams šio vynuogyno žinomumą iš dalies lėmė jame auginamos vėlai sunokstančios vietinės vynuogių veislės, tinkamai prisitaikiusios prie gana drėgno klimato. Šioje geografinėje vietovėje sukaupta darbui su šiomis vynuogių veislėmis reikalingų specialių praktinių žinių, kaip kontroliuoti raudonųjų vynuogių veislių taninų potencialą, valdyti baltųjų vynuogių veislių stiprų alkoholio koncentracijos potencialą, pasirinkti derliaus nuėmimo datą ir mišinius.

Raudonieji, rožiniai ir baltieji vynai paprastai išgaunami iš vynuogių veislių mišinio. Pažymėtina, kad vynams gaminti naudojamos pagrindinės vynuogių veislės yra vietinės veislės, gerai prisitaikiusios prie šio regiono dirvožemio ir klimato sąlygų. Tai iš dalies lemia šia nuoroda žymimų vynų išskirtinumą.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Stambesnis geografinis vienetas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Kartu su SKVN „Béarn“ galima pateikti papildomą geografinę nuorodą, kuria patikslinama didesnė geografinė vietovė „Sud-Ouest“.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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