C/2024/7434

13.12.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu.

(C/2024/7434)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Béarn”

PDO-FR-A0597-AM03

Paziņojuma datums: 8.10.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Ģeogrāfiskais apgabals**

Specifikācijas I nodaļas IV iedaļas “Apgabali un zonas, kurās tiek veiktas dažādas darbības” 1. punkts “Ģeogrāfiskais apgabals” ir grozīts, atsaucoties uz oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, kas valsts līmenī atzīst un nosaka komūnu sarakstu sadalījumā pa departamentiem.

Vienotais dokuments ir papildināts ar šo atsauci punktā “Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals”.

I nodaļas IV iedaļas “Apgabali un zonas, kurās tiek veiktas dažādas darbības” 2. punkts “Noteiktais zemesgabalu apgabals” ir grozīts, iekļaujot atsauci uz iestādi, kas apstiprinājusi ražošanas zemesgabalu apgabalu. Jauns formulējums vienoto dokumentu neietekmē.

2. **Vīna vai vīnu īss apraksts**

Vīnu apraksts ir papildināts, lai precizētu datus, jo īpaši norādot, ka to īpašības atbilst ES regulu noteikumiem.

Grozījumi izdarīti arī vienotajā dokumentā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Béarn

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīna produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22. DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶI

2204. Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot 2009. preču pozīcijā minēto

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

1. *Sarkanvīni*

ĪSS APRAKSTS

Sarkanvīnus var ražot, kombinējot vairākas vīnogu šķirnes. Var uzsvērt, ka galvenās izmantotās vīnogu šķirnes ir vietējas izcelsmes šķirnes, kas ir labi pielāgotas šā reģiona augsnes un klimata apstākļiem. Ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu savdabīgums daļēji ir saistīts ar vīnogu šķirņu izvēli. Tanīnu ziņā sarkanvīniem ir labs potenciāls. Vīnos bieži dominē augļu aromāti, kas vīna izturēšanas gaitā var kļūt arvien komplicētāki.

Spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija vīnos ir 11 %.

Ikvienā vīna partijā, ko var sākt tirgot kā izlejamo vīnu vai fasētu vīnu:

— pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 13,5 %;

— ābolskābes saturs nepārsniedz 0,4 g/l (gramus uz litru);

— fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz: – 3 g/l sarkanvīnos, kuriem dabiskā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 14 %; – 4 g/l sarkanvīnos, kuriem dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir lielāka par 14 %.

Pārējās īpašības pēc noklusējuma atbilst tām, kas noteiktas ES regulu noteikumos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *Baltvīni*

ĪSS APRAKSTS

Šos vīnus var ražot, kombinējot vairākas vīnogu šķirnes. Var uzsvērt, ka galvenās izmantotās vīnogu šķirnes ir vietējas izcelsmes šķirnes, kas ir labi pielāgotas šā reģiona augsnes un klimata apstākļiem. Ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu savdabīgums daļēji ir saistīts ar vīnogu šķirņu izvēli. Baltvīnus raksturo līdzsvars starp svaigumu un stiprumu, kā arī zināma aromātu komplicētība, tajos dominē augļu un ziedu aromātiskajām notīm.

Spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija vīnos ir 11 %.

Ikvienā vīna partijā, ko var sākt tirgot kā izlejamo vīnu vai fasētu vīnu:

— pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 13,5 %;

— fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs nepārsniedz 4 g/l.

Pārējās īpašības automātiski atbilst tām, kas noteiktas ES regulu noteikumos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

3. *Sārtvīni*

ĪSS APRAKSTS

Sārtvīniem parasti ir gaiši sārta vai koši sārta krāsa. Šiem svaigajiem un maigajiem vīniem ar patīkamu struktūru ir raksturīgas mazo sarkano ogu un citrusaugļu aromātiskās notis. Šos vīnus var ražot, kombinējot vairākas vīnogu šķirnes. Var uzsvērt, ka galvenās izmantotās vīnogu šķirnes ir vietējas izcelsmes šķirnes, kas ir labi pielāgotas šā reģiona augsnes un klimata apstākļiem. Ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu savdabīgums daļēji ir saistīts ar vīnogu šķirņu izvēli.

Spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija vīnos ir 11 %.

Ikvienā vīna partijā, ko var sākt tirgot kā izlejamo vīnu vai fasētu vīnu:

— pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 13,5 %;

— sārtvīnos fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs ir mazāks par vai vienāds ar 4 gramiem uz litru. Šo saturu var paaugstināt līdz 5 gramiem uz litru, ja kopējais skābums, kas izteikts H_2SO_4, ir lielāks par vai vienāds ar 81,6 miliekvivalentiem (vai 4 gramiem H_2SO_4) uz litru. Kopējais skābums, gaistošais skābums un kopējais sēra dioksīda saturs atbilst regulējumā noteiktajam.

Pārējās īpašības pēc noklusējuma atbilst tām, kas noteiktas ES regulu noteikumos.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): 11

— Minimālais kopējais skābums: —

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Īpašā vīndarības metode

— Baltvīnus un sārtvīnus ražo, izmantojot tiešu presēšanu.

— Sārtvīnu gatavošanā aizliegts (atsevišķi vai kombinācijā ar citām sastāvdaļām preparātos) izmantot vīndarības ogles.

— Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 13,5 %.

Papildus iepriekš minētajam noteikumam, vīndarības metožu jomā attiecībā uz vīniem jāievēro Kopienas līmenī un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksā noteiktie pienākumi.

2. Audzēšanas metode

— Stādījumu biezība

Vīnogulāju minimālā stādīšanas biezība ir 4 000 stādu uz hektāru, un atstatums starp rindām pārsniedz 2,50 metrus.

Vīnogulājiem, kas paredzēti sarkanvīnu un sārtvīnu ražošanai un tiek audzēti šādās Atlantijas Pireneju [*Pyrénées-Atlantiques*] departamenta komūnās: *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* un *Uzos*, atstatums starp rindām nedrīkst pārsniegt 2,80 metrus.

Šīs prasības neattiecas uz vīnkokiem, kas iestādīti terasēs.

— Apgriešanas noteikumi

Vīnkokus apgriež pēc Gijo [*Guyot*] metodes vienpleca vai divplecu formā, uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk par:

16 vīnstīgu pumpuriem vīnogu šķirnēm "Tannat N", "Manseng N", "Gros manseng B" un "Raffiat de Moncade B";

20 vīnstīgu pumpuriem citām vīnogu šķirnēm.

Augļzaru skaits gadā vienam stādam pēc ziedēšanas (Lorenca 23. fenoloģiskajā posmā) ir mazāks par vai vienāds ar:

12 vīnstīgu pumpuriem vīnogu šķirnēm "Tannat N", "Manseng N", "Gros manseng B" un "Raffiat de Moncade B";

16 vīnstīgu pumpuriem citām vīnogu šķirnēm.

— Apūdeņošanu var atļaut.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

1. "Béarn" – sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

60 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija, vīna gatavošana un vīna kopšana tiek nodrošināta ģeogrāfiskajā apgabalā, kura perimetrs dienā, kad kompetentā valsts komiteja apstiprināja šo specifikāciju, aptvēra šādu komūnu teritoriju, pamatojoties uz 2023. gada oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru:

— Žēras [*Gers*] departamentā: *Maumusson-Laguian, Riscle* (tikai attiecībā uz bijušās komūnas *Cannet* teritoriju) un *Viella*;

— Augšpireneju [*Hautes-Pyrénées*] departamentā: *Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne* un *Soublecause*;

— Atlantijas Pireneju [*Pyrénées-Atlantiques*] departamentā: *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* kantons), *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* un *Vielleségure*.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Cabernet franc N"

"Cabernet-Sauvignon N"

"Camaralet B"

"Courbu noir N"

"Fer N" (jeb "Fer Servadou", "Braucol", "Mansois" vai "Pinenc")

"Gros Manseng B"

"Lauzet B"

"Manseng noir N"

"Petit Courbu B"

“Petit Manseng B”

“Raffiat de Moncade B”

“Sauvignon B” jeb “Sauvignon blanc”

“Tannat N”

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

“Béarn” – sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni

Ģeogrāfisko apgabalu veido trīs Bearnas [*Béarn*] provinces vīndārzi. Kopumā apgabals atrodas Pireneju kalnu pakājē, pakalnu nogāzēs, un tajā pastāv ievērojamas atšķirības augsnes un mikroklimata ziņā.

Izklaidus stādīti vīndārzi iekļaujas šajā ainavā dabiski. Tie ietilpst daudzveidīgā jauktas augkopības sistēmā. Ieži, kas veido šos reljefus, būtībā sastāv no kontinentālas izcelsmes nogulumiem (melase, merģelis, kaļķakmens, māls, dzeltenbrūnās smiltis, oļu slāņi), dažkārt jūras nogulumiem (flīss). Vēja sanestās dūņas pārklāja šo reljefu kvartāra periodā un vietumis ir saglabājušās vēl joprojām.

Ar šiem iežiem saistītās augsnes arī ir ļoti daudzveidīgas, lai gan lielākā daļa no tām ir izskalotas un skābas. Ir sastopamas arī dažas kaļķakmens augsnes. Šo augšņu akmeņainība ir dažāda: virsotnēs izklātie oļu slāņi bagātina nogāzes, un flīss ir sastopams stūrainu oļu veidā. Smiltis un grants uzlabo ūdens noteci. Kopumā šīm augsnēm ir laba ūdens notece un sasilšanas spēja, jo īpaši to akmeņainības dēļ. Kalnu nogāzes bieži vien ir asimetriskas. Reljefs ir ļoti nelīdzens, nogāzes ir vērstas pret dažādām debespusēm, jo īpaši pret dienvidiem, austrumiem vai rietumiem, augsnes ir siltas, ar pietiekamu slīpumu lietusūdens notecei.

Apgabalā galvenokārt valda mitrs un maigs okeāna klimats, nokrišņu daudzums sasniedz no 1 000 mm gadā apgabala ziemeļos līdz pat 1 300 mm gadā rietumdaļā, un nokrišņi diezgan vienmērīgi sadalās pa visu gadu, ar sausāku periodu vasarā un agrā rudenī. Tāpat šajā periodā lielākoties (vienu dienu no trim) pūš silts un sauss “fēna” [*foehn*] tipa dienvidvējš.

Kartulāriji un vietējie arhīvi vēsta, ka vienā no šā apgabala teritorijas daļām vīndārzi bija labi iekopti jau 13. gadsimtā.

14. gadsimta vidū Bearnas baltvīnus un sarkanvīnus ar šo nosaukumu sāka eksportēt uz Holandi. Šis eksports attīstījās līdz pat 19. gadsimtam.

Kopš 15. gadsimta izveidojās cits noieta tirgus – Bigorā [*Bigorre*] un Pirenejos. Kopš 16. gadsimta audzētie baltogu vīnkoki lielākoties piederēja pie vīnogu šķirnēm “Petit Manseng B”, “Gros Manseng B”, “Arrufiac B” un “Courbu B”, kā arī “Raffiat de Moncade B”.

18. gadsimtā izmantoto sarkanogu šķirņu skaits bija neliels: “Fer N” un “Bouchy” (“Cabernet Franc N”), pievienojot “Tannat N”, kas ir tanīniem bagāta vietējā šķirne ar izteiktu krāsu.

20. gadsimta sākumā sārtvīni ar šo nosaukumu bija ļoti izslavēti Parīzes reģiona tirgos.

1951. gadā sārtvīni un baltvīni tika atzīti par produktiem, kuri ir izpelnījušies cilmes vietas nosaukumu “Vin Délimité de Qualité Supérieure Béarn”.

1975. gadā “Béarn” tika atzīts par kontrolētu cilmes vietas nosaukumu, ar ko apzīmē sarkanvīnus, sārtvīnus un baltvīnus.

20. gadsimtā vīndārzu platība bija ievērojami samazinājusies. Kopš 1980. gada vīndārzu platība atkal paplašinās. Platība, kam tiek pieprasīta aizsardzība, joprojām ir aptuveni 300 hektāru.

Mūsdienās “Béarn” vīni atkal atgūst daudzsološu reģionālo tēlu, pateicoties darbam, ko veic vīnkopji, kuri savu zinātību cenšas nodot tālāk un uzlabot.

Ģeogrāfiskajā apgabalā ar kalnainu reljefu, ko daļēji klāj meži, ar nogāžu vērsumu pret dažādām debespusēm un ar daudzveidīgām augsnēm, vīndārzi vienmēr tiek stādīti izklaidus un ievijas kopējā ainavā. Kalnu nogāzes rada labvēlīgus augsnes un klimata apstākļus, ļaujot aizplūst liekajam lietusūdenim, un tad, kad tām ir labs vērsums pret debespusēm, saules gaisma un gaisa temperatūra labvēlīgi ietekmē ražas nogatavošanos. Siltais un sausais dienvidvējš, kas pūš vīnogu nogatavošanās periodā, ir veicinājis vīnkopības attīstību šajā reģionā, kas kopumā ir mitrs.

Vīnogu audzēšanas apgabalā izmanto tikai tos zemesgabalus, kur vīnogas, visticamāk, varēs nogatavoties labos sanitāros apstākļos: tiem ir pareizs vērsums, augsnei ir samērā laba ūdens notece.

Slavenie vīndārzi, kuros pamatā tiek audzētas vietējās vīnogu šķirnes, ir attīstījušies saiknē ar pieejamajiem noieta tirgiem. Gadsimtu gaitā vietējo vīnogu šķirņu spēja pielāgoties samērā mitrajam klimatam un vēlajai vīnogu nobriešanai bija viena no šo vīndārzu slavas atslēgām. Šo šķirņu apsaimniekošanai ir vajadzīga īpaša zinātība, kas izstrādāta šajā ģeogrāfiskajā apgabalā: jāprot kontrolēt sarkanogu šķirņu tanīnu potenciālu un baltogu šķirņu augstā spirta potenciālu, izvēloties ražas novākšanas dienu un šķirņu kombinācijas.

Sarkanvīni, sārtvīni un baltvīni lielākoties tiek ražoti, kombinējot vairākas šķirnes. Var uzsvērt, ka galvenās izmantotās vīnogu šķirnes ir vietējas izcelsmes šķirnes, kas ir labi pielāgotas šī reģiona augsnes un klimata apstākļiem. Ar šo nosaukumu apzīmēto vīnu savdabīgums daļēji ir saistīts ar vīnogu šķirņu izvēli.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Lielāka ģeogrāfiskā vienība

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

KCVN “Béarn” var papildināt ar papildu ģeogrāfisko nosaukumu, norādot lielāku ģeogrāfisko vienību “Sud-Ouest” (“Dienvidrietumu”).

Saite uz produkta specifikāciju

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