C/2024/7434

13.12.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott ta' isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/7434)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Béarn"

PDO-FR-A0597-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 8.10.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Żona ġeografika demarkata**

Il-punt 1 Iż-żona ġeografika tal-punt IV - Żoni u postijiet li fihom jitwettqu operazzjonijiet - Kapitolu I - tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott ġie emendat b'referenza għall-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali, li jirrikonoxxi u jistabbilixxi l-lista tal-muniċipalitajiet skont id-département fil-livell nazzjonali.

Ir-referenza għat-taqsima "żona ġeografika demarkata" ġiet miżjuda mad-Dokument Uniku.

Il-punt 2 Żona tal-irqajja' art demarkata tal-punt IV - Żoni u postijiet li fihom jitwettqu operazzjonijiet differenti - Kapitolu I - ġie emendat b'referenza għall-korp li approva ż-żona tal-produzzjoni tal-irqajja' art. Din il-formulazzjoni mill-ġdid ma taffettwax id-Dokument Uniku.

2. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

Id-deskrizzjoni tal-inbejjed tlestiet sabiex tiġi speċifikata d-*data*, li tiddikjara b'mod partikolari li l-karatteristiċi jikkonformaw mar-regoli stabbiliti mil-leġiżlazzjoni Ewropea.

Id-Dokument Uniku ġie emendat.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Béarn

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP – Denominazzjoni ta' oriġini protetta

3. **Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

— 22 – XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. *Inbejjed ħomor*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed ħomor jistgħu jitħalltu. Ta' min jinnota li l-varjetajiet prinċipali użati huma ta' oriġini lokali u huma adattati sew għall-ħamrija u għall-karatteristiċi klimatiċi tar-reġjun. Dan jispjega xi ftit mill-oriġinalità tal-inbejjed ta' din id-denominazzjoni. L-inbejjed ħomor għandhom potenzjal tanniku tajjeb. L-aromi ta' frott spiss jiddominaw u jsiru aktar kumplessi mat-tqaddim.

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' 11 %.

Kull lott li jkun lest għall-kummerċjalizzazzjoni, bl-ingrossa jew ippakkjat, ikollu:

— qawwa alkoħolika skont il-volum li ma taqbiżx 13,5 % wara l-arrikkiment,

— kontenut ta' aċidu maliku li jkun 0,4 g/l jew inqas

— kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li jkun: 3 g/l jew inqas għall-inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum li tkun 14 % jew inqas; 4 g/l għall-inbejjed ħomor b'qawwa alkoħolika naturali skont il-volum li tkun aktar minn 14 %.

Il-karatteristiċi l-oħra jikkonformaw, awtomatikament, ma' dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Inbejjed bojod*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed jistgħu jitħalltu. Ta' min jinnota li l-varjetajiet prinċipali użati huma ta' oriġini lokali u huma adattati sew għall-ħamrija u għall-karatteristiċi klimatiċi tar-reġjun. Dan jispjega xi ftit mill-oriġinalità tal-inbejjed ta' din id-denominazzjoni. L-inbejjed bojod għandhom bilanċ bejn il-freskezza u sensazzjoni żejtnija fil-palat, u ċerta kumplessità fir-riħa, b'noti aromatiċi predominanti ta' frott u ta' fjuri.

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' 11 %.

Kull lott li jkun lest għall-kummerċjalizzazzjoni, bl-ingrossa jew ippakkjat, ikollu:

— qawwa alkoħolika skont il-volum li ma taqbiżx 13,5 % wara l-arrikkiment,

— Kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) ta' 4 g/l jew inqas

Il-karatteristiċi l-oħra jikkonformaw, awtomatikament, ma' dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

3. *Inbejjed rożè*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-inbejjed rożè normalment ikollhom kulur li jvarja minn roża ċar sa roża aktar intens. Friski u rotob, dawn l-inbejjed għandhom struttura pjaċevoli u noti aromatiċi ta' frott aħmar żgħir u ta' frott taċ-ċitru. L-inbejjed jistgħu jitħalltu. Ta' min jinnota li l-varjetajiet prinċipali użati huma ta' oriġini lokali u huma adattati sew għall-ħamrija u għall-karatteristiċi klimatiċi tar-reġjun. Dan jispjega xi ftit mill-oriġinalità tal-inbejjed ta' din id-denominazzjoni.

L-inbejjed għandhom qawwa alkoħolika naturali skont il-volum ta' 11 %.

Kull lott li jkun lest għall-kummerċjalizzazzjoni, bl-ingrossa jew ippakkjat, ikollu:

— qawwa alkoħolika skont il-volum li ma taqbiżx 13,5 % wara l-arrikkiment,

— Kontenut ta' zokkor fermentabbli (glukożju u fruttożju) li jkun 4 g/l jew inqas għall-inbejjed rożè. Dan il-kontenut jista' jiżdied sa 5 g/l jekk l-aċidità totali espressa bħala H2SO4 tkun 81,6 milliekwivalenti (jew 4 g H2SO4) għal kull litru jew iktar. L-aċidità totali, l-aċidità volatili u l-kontenut totali ta' diossidu tal-kubrit huma dawk stabbiliti mil-leġiżlazzjoni.

Il-karatteristiċi l-oħra jikkonformaw, awtomatikament, ma' dawk stabbiliti fil-leġiżlazzjoni Ewropea.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): —

— Qawwa alkoħolika proprja minima (% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: —

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Prattika enoloġika speċifika

— L-inbejjed bojod u dawk rożè jsiru bl-għasir dirett.

— L-użu tal-faħam għall-użu enoloġiku, kemm waħdu kif ukoll imħallat fi preparazzjonijiet, huwa pprojbit fil-produzzjoni tal-inbejjed rożè.

— L-inbejjed ikollhom qawwa alkoħolika totali li ma taqbiżx 13,5 % wara l-arrikkiment.

Minbarra d-dispożizzjoni ta' hawn fuq, il-prattiki enoloġiċi segwiti jridu jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti fil-livell tal-UE u fil-Kodiċi tas-Sajd Rurali u Marittimu.

2. Prattika tal-kultivazzjoni

— Densità tat-tħawwil

Id-densità minima tat-tħawwil tad-dwieli hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru, bi spazju bejn ir-ringieli ta' aktar minn 2,50 metri.

Id-dwieli maħsuba għall-produzzjoni ta' nbejjed ħomor u rożè li jinsabu fil-muniċipalitajiet li ġejjin fid-département tal-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 u Uzos, jistgħu jippreżentaw spazju bejn ir-ringieli ta' mhux aktar minn 2,80 metri.

Dawn id-dispożizzjonijiet ma japplikawx għad-dwieli mħawla f'raba' mtarraġ.

— Regoli dwar iż-żbir

Id-dwieli jistgħu jinżabru f'Guyot singolu jew doppju bl-għadd massimu ta' għejun għal kull dielja li ġej:

16-il għajn għall-varjetajiet Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B u Raffiat de Moncade B;

20 għajn għall-varjetajiet l-oħrajn.

L-għadd ta' frieħi bil-frott għas-sena għal kull pjanta wara li tiffjorixxi (l-istadju ta' tkabbir fenoloġiku Lorenz 23) ikun inqas minn jew ugwali għal:

12-il għajn għall-varjetajiet Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B u Raffiat de Moncade B;

16-il għajn għall-varjetajiet l-oħrajn.

— L-irrigazzjoni tista' tiġi awtorizzata.

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Béarn – Inbejjed ħomor, rożè u bojod

60 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Il-ħsad tal-għeneb, il-vinifikazzjoni, il-produzzjoni u t-tqaddim tal-inbejjed isiru fiż-żona ġeografika li l-perimetru tagħha, fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott mill-kumitat nazzjonali kompetenti, ikopri t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2023:

— Id-département ta' Gers: Maumusson-Laguian, Riscle għat-territorju tal-eks muniċipalità ta' Cannet biss, Viella;

— Id-département tal-Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne u Soublecause;

— Id-département des 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. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Béarn – inbejjed ħomor, rożè u bojod

Iż-żona ġeografika tikkonsisti mit-tliet hubs vitikulturali fil-provinċja ta' Béarn. Filwaqt li fil-biċċa l-kbira tinsab fuq l-inklinazzjonijiet tal-għoljiet qrib il-Pyrenees, iż-żona turi varjazzjoni sinifikanti fil-kundizzjonijiet tal-ħamrija u topoklimatiċi.

Il-vinji huma mxerrdin u jintegraw fil-pajsaġġ b'mod diskret, filwaqt li jagħmlu parti minn sistema diversifikata ta' polikultura. Il-blat li jifforma dan il-pajsaġġ jikkonsisti prinċipalment minn sedimenti ta' oriġini kontinentali (molasse, lom, franka, tafal, ramel bil-kulur fawn [sables fauves], saffi ta' ċagħaq) u kultant ta' oriġini marittimi (flysch). Xaħx minfuħ mir-riħ kien ikopri r-riżalt fl-era Kwaternarja, u għadu preżenti f'xi postijiet.

Il-ħamrija assoċjata tvarja ħafna wkoll, għalkemm il-biċċa l-kbira minnha hija aċidika u tiskula. Hemm preżenti wkoll xi ħamrija fuq il-ġir. Il-kontenut ta' ġebel ta' din il-ħamrija jvarja: is-saffi ta' ċagħaq ta' fuq jarrikkixxu l-inklinazzjonijiet, u l-flysch huwa viżibbli fl-għamla ta' ċagħaq bi xfar jaqtgħu. Ir-ramel u ż-żrar itejbu l-iskular tal-ilma. Inġenerali, il-ħamrija tiskula l-ilma u tiħon sew, b'mod partikolari bis-saħħa tan-natura ġeblija tagħha. L-għoljiet ħafna drabi huma asimmetriċi. It-terren, li huwa mħarbat ħafna, joħloq varjetà ta' orjentazzjonijiet sħan li jħarsu lejn in-Nofsinhar, il-Lvant jew il-Punent, bi gradjent suffiċjenti biex jitneħħa l-ilma tax-xita.

Il-klima umda u oċeanika moderata predominanti ġġib magħha 1 000 mm ta' xita kull sena lejn it-Tramuntana u 1 300 mm kull sena lejn il-Punent taż-żona. Ix-xita hija distribwita pjuttost ugwalment matul is-sena, b'perjodu aktar xott fis-sajf u fil-bidu tal-ħarifa. F'dan il-perjodu jonfoħ ukoll ir-riħ tan-Nofsinhar sħun u niexef tat-tip "fœhn" (jum minn 3).

Skont il-kartulari u l-arkivji lokali, il-vinja kienet ilha stabbilita sew f'parti miż-żona diġà fis-seklu tlettax.

F'nofs is-seklu erbatax, l-inbejjed bojod u ħomor ta' Béarn bdew jiġu esportati taħt dak l-isem lejn l-Olanda. Dawn l-esportazzjonijiet komplew jiżdiedu sas-seklu dsatax.

Mis-seklu ħmistax 'il quddiem, ġiet stabbilita opportunità oħra mar-reġjun ta' Bigorre u l-Pyrenees. Mis-seklu sittax 'il hawn, id-dwieli bojod inkludew prinċipalment il-varjetajiet Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B, Courbu B u Raffiat de Moncade B.

Fis-seklu tmintax intużaw biss ftit varjetajiet ħomor: dawn kienu jinkludu Fer N u Bouchy (Cabernet Franc N), kif ukoll Tannat N, varjetà lokali kkulurita u tannika ħafna.

Fil-bidu tas-seklu għoxrin, l-inbejjed rożè b'din id-denominazzjoni kienu jgawdu minn popolarità konsiderevoli, li kienet marbuta ma' swieq fir-reġjun ta' Pariġi li kienu jġibu dak l-inbid.

Id-denominazzjoni ta' oriġini Béarn "Vin Délimité de Qualité Supérieure" [inbid b'denominazzjoni ta' oriġini ta' kwalità għolja] ġiet rikonoxxuta fl-1951 għall-inbejjed rożè u bojod.

Béarn ġiet rikonoxxuta bħala denominazzjoni ta' oriġini kontrollata fl-1975 għall-inbejjed ħomor, rożè u bojod.

Fis-seklu għoxrin, iż-żona tal-vinja naqset b'mod konsiderevoli. Mill-1980 'l hawn reġgħet bdiet tespandi. Iż-żona tal-vinji użata għadha tkopri madwar 300 ettaru.

Illum il-ġurnata, l-inbejjed Béarn qed jerġgħu jakkwistaw dehra reġjonali promettenti, bis-saħħa tal-isforzi tal-vitikulturi biex jgħaddu u jtejbu l-għarfien tagħhom.

Fil-pajsaġġ taż-żona ġeografika, bit-terren tagħha mimli għoljiet, parzjalment imsaġġar u b'firxa wiesgħa ta' orjentazzjonijiet u ħamrija, id-dwieli huma kollha mxerrda u jiffurmaw pajsaġġ varjat. L-għoljiet joħolqu kundizzjonijiet topoklimatiċi favorevoli billi jippermettu l-iskular tal-ilma żejjed tax-xita u, meta l-għoljiet ikunu orjentati sew, il-vinji jirċievu aktar xemx u sħana, għall-benefiċċju tal-maturazzjoni tal-ħsad. Ir-riħ tan-Nofsinhar sħun u xott li jonfoħ matul il-perjodu ta' maturazzjoni tal-għeneb iffavorixxa l-vitikultura f'dan ir-reġjun ġeneralment umdu.

L-irqajja' l-aktar xierqa għall-maturazzjoni b'saħħitha tal-għeneb huma demarkati b'mod ċar fiż-żona tal-irqajja', u jikkonsistu minn irqajja' orjentati sew b'ħamrija li tiskula l-ilma relattivament sew.

Żona ta' vinji rinomata bbażata fuq varjetajiet ta' għeneb lokali żviluppata f'konformità mas-swieq disponibbli għaliha. L-adattament tal-varjetajiet ta' għeneb lokali għall-klima pjuttost umda u għall-maturazzjoni tardiva kien wieħed mill-fatturi ewlenin tar-reputazzjoni ta' din iż-żona ta' vinji matul is-sekli. Dawn il-varjetajiet jeħtieġu l-għarfien espert li evolva f'din iż-żona ġeografika, li jinkludi l-kontroll tal-potenzjal tanniku tal-varjetajiet ta' għeneb aħmar u l-immaniġġjar tal-potenzjal alkoħoliku għoli tal-varjetajiet bojod billi tintgħażel id-data tal-ħsad u billi jitħalltu.

L-inbejjed ħomor, rożè u bojod isiru prinċipalment minn taħlit. Ta' min jinnota li l-varjetajiet prinċipali użati huma ta' oriġini lokali u huma adattati sew għall-ħamrija u għall-karatteristiċi klimatiċi tar-reġjun. Dan jispjega xi ftit mill-oriġinalità tal-inbejjed ta' din id-denominazzjoni.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli**

Unità ġeografika usa'

Qafas legali:

Il-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-DOK Béarn tista' tiġi segwita mid-denominazzjoni ġeografika supplimentari li tispeċifika l-unità ġeografika usa' "Sud-Ouest".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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