C/2024/7434

13.12.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/7434)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Béarn”

PDO-FR-A0597-AM03

Data comunicării: 8.10.2024

DESCRIEREA ȘI MOTIVELE MODIFICĂRII APROBATE

1. **Arealul geografic**

A fost modificat punctul 1 – Arealul geografic – din secțiunea IV – Zone și locuri în care se desfășoară diferitele operațiuni – din capitolul I din caietul de sarcini, pentru a se face referire la Codul geografic oficial, care recunoaște și stabilește lista comunelor per departament la nivel național.

Documentul unic a fost completat cu această trimitere la punctul intitulat „Arealul geografic delimitat”.

A fost modificat punctul 2 – Arealul parcelat delimitat – din secțiunea IV – Zone și locuri în care se desfășoară diferitele operațiuni – din capitolul I, pentru a se face referire la organismul care a aprobat arealul parcelat desemnat pentru producție. Această reformulare nu vizează documentul unic.

2. **Descrierea vinului (vinurilor)**

Descrierea vinurilor a fost completată în scopul unor informații mai precise, în special prin menționarea faptului că aceste caracteristici respectă normele stabilite în reglementările europene.

Documentul unic a fost modificat.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Béarn

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 - BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri roșii*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile roșii pot fi obținute din asamblări. Se poate sublinia că principalele soiuri utilizate sunt de origine locală și sunt bine adaptate caracteristicilor pedoclimatice ale acestei regiuni. Acest lucru conferă vinurilor cu această denumire o parte din originalitatea lor. Vinurile roșii au un potențial tanic bun. Aromele fructate domină adesea și pot evolua odată cu învechirea spre un grad mai mare de complexitate.

Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 11 %.

Orice lot gata de comercializare în vrac sau ambalat prezintă:

— o tărie alcoolică totală care, după îmbogățire, nu depășește 13,5 %;

— un conținut de acid malic mai mic sau egal cu 0,4 g/l (grame pe litru)

— un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză + fructoză) mai mic sau egal cu: 3 g/l pentru vinurile roșii cu o tărie alcoolică naturală mai mică sau egală cu 14 %; 4 g/l pentru vinurile roșii cu o tărie alcoolică naturală mai mare de 14 %.

Implicit, celelalte caracteristici respectă normele stabilite în reglementările europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 11

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Vinuri albe*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile pot fi obținute din asamblări. Se poate sublinia că principalele soiuri utilizate sunt de origine locală și sunt bine adaptate caracteristicilor pedoclimatice ale acestei regiuni. Acest lucru conferă vinurilor cu această denumire o parte din originalitatea lor. Vinurile albe se caracterizează prin echilibrul dintre prospețime și buchetul amplu și printr-o anumită complexitate a mirosului, cu note aromatice predominant fructate și florale.

Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 11 %.

Orice lot gata de comercializare în vrac sau ambalat prezintă:

— o tărie alcoolică totală care, după îmbogățire, nu depășește 13,5 %;

— un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) de cel mult 4g/l.

Implicit, celelalte caracteristici respectă normele stabilite în reglementările europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 11

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

3. *Vinuri roze*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Vinurile roze au, în general, o culoare care variază de la roz pal până la un roz mai intens. Aceste vinuri, proaspete și suple, cu o structură plăcută, se caracterizează prin note aromatice de fructe roșii mici și de citrice. Vinurile pot fi obținute din asamblări. Se poate sublinia că principalele soiuri utilizate sunt de origine locală și sunt bine adaptate caracteristicilor pedoclimatice ale acestei regiuni. Acest lucru conferă vinurilor cu această denumire o parte din originalitatea lor.

Vinurile prezintă o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 11 %.

Orice lot gata de comercializare în vrac sau ambalat prezintă:

— o tărie alcoolică totală care, după îmbogățire, nu depășește 13,5 %;

— un conținut de zaharuri fermentabile (glucoză și fructoză) mai mic decât sau egal cu 4 g/l în cazul vinurilor roze. Acest conținut poate fi mărit la 5 g/l dacă aciditatea totală exprimată ca H2SO4 este mai mare sau egală cu 81,6 miliechivalenți (sau 4 grame de H2SO4) pe litru. Valorile pentru aciditatea totală, pentru aciditatea volatilă și pentru dioxidul de sulf total sunt cele stabilite de legislație.

Implicit, celelalte caracteristici respectă normele stabilite în reglementările europene.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 11

— Aciditatea totală minimă: —

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Practică oenologică specifică

— Vinurile albe și roze se obțin prin presare directă.

— Pentru elaborarea vinurilor roze, se interzice utilizarea cărbunilor de uz oenologic, singuri sau în amestec, în cadrul preparatelor.

— După îmbogățire, tăria alcoolică totală nu depășește 13,5 %.

În afara dispozițiilor menționate mai sus, în ceea ce privește practicile oenologice, vinurile trebuie să respecte obligațiile prevăzute la nivelul Uniunii și în Codul rural și al pescuitului maritim.

2. Practică de cultivare

— Densitatea de plantare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimă de plantare de 4 000 de butuci pe hectar, cu o distanță între rânduri mai mare de 2,50 metri.

Distanța dintre rânduri pentru vița-de-vie destinată producției de vinuri roșii și roze, situată pe teritoriul următoarelor comune din departamentul 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 și Uzos, nu poate depăși 2,80 metri.

Aceste dispoziții nu se aplică viței-de-vie plantate pe terase.

— Reguli privind tăierea

Vița-de-vie este tăiată prin metoda Guyot simplă sau dublă, lăsându-se cel mult:

16 ochi per butuc pentru soiurile Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B, Raffiat de Moncade B;

20 de ochi per butuc pentru celelalte soiuri.

Numărul de lăstari cu rod din anul respectiv pe butuc, după înflorire (stadiul fenologic 23 pe scara Lorenz), este mai mic sau egal cu:

12 ochi per butuc pentru soiurile Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B, Raffiat de Moncade B;

16 ochi per butuc pentru celelalte soiuri.

— Irigarea poate fi permisă.

5.2. *Randamente maxime*

1. Béarn - Vinuri roșii, roze și albe

60 de hectolitri per hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, precum și elaborarea și elevajul vinurilor se realizează în arealul geografic care, la data aprobării caietului de sarcini de către comitetul național competent, cuprinde teritoriile următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2023:

— Departamentul Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (doar teritoriul fostei comune Cannet), Viella;

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

— Departamentul 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 (cantonul 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. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

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. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Béarn - vinuri roșii, roze și albe

Arealul geografic este alcătuit din cele trei centre viticole ale provinciei Béarn. Situat în ansamblu pe dealurile din zona piemontană a Pirineilor, arealul prezintă variații semnificative în ceea ce privește solurile și condițiile topoclimatice.

Podgoria se înscrie în acest peisaj într-un mod discret și discontinuu. Ea face parte dintr-un sistem diversificat de policultură. Rocile care formează aceste reliefuri sunt compuse în principal din sedimente de origine continentală (molasă, marnă, calcar, argilă, nisipuri roșcate, straturi de pietriș), uneori marină (fliș). Nămolurile eoliene au acoperit relieful în era cuaternară și sunt încă prezente pe alocuri.

Solurile asociate arealului sunt, de asemenea, foarte variate, chiar dacă majoritatea sunt soluri levigate și acide. Unele formațiuni calcaroase din soluri sunt vizibile. Caracterul pietros al acestor soluri este variabil: straturile de pietriș îmbogățesc versanții, iar flișul este vizibil sub formă de pietricele colțuroase. Nisipurile și pietrișul îmbunătățesc drenajul. În general, solurile au o capacitate bună de a drena apa și de a se încălzi, datorită, în special, caracterului lor pietros. Dealurile sunt adesea asimetrice. Relieful, foarte fragmentat, creează orientări diverse și în special numeroase fațete orientate spre sud, est sau vest, calde, cu pante suficiente pentru a elimina apa pluvială.

Clima predominant oceanică, umedă și blândă, aduce precipitații în cantități care variază de la 1 000 mm pe an în nordul arealului până la 1 300 mm pe an în vestul acestuia, distribuite destul de uniform pe parcursul anului, cu o perioadă mai secetoasă în timpul verii și la începutul toamnei. În această perioadă bate de obicei și vântul din sud (o zi din trei) cald și uscat de tip „fœhn”.

Registrele și arhivele locale relatează că podgoria era deja bine stabilită într-o parte a arealului încă din secolul al XIII-lea.

La mijlocul secolului al XIV-lea, vinurile albe și roșii din Béarn au început să fie exportate sub acest nume spre Olanda. Aceste exporturi s-au extins până în secolul al XIX-lea.

Din secolul al XV-lea, a fost creată o altă piață de desfacere în regiunile Bigorre și Pirinei. Încă din secolul al XVI-lea, printre soiurile de struguri albi se numărau în principal soiurile Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B, Courbu B. și Raffiat de Moncade B.

În secolul al XVIII-lea se utilizau puține soiuri de struguri roșii: soiurilor Fer N și Bouchy (Cabernet Franc N) li se adaugă soiul Tannat N, un soi local foarte colorat și cu structură tanică.

La începutul secolului al XX-lea, vinurile roze care beneficiază de această denumire au dobândit o mare notorietate, legată de piețele abordate în regiunea pariziană.

Denumirea de origine „Vin Délimité de Qualité Supérieure Béarn” a fost recunoscută în 1951 pentru vinurile roze și albe.

„Béarn” a fost recunoscută ca denumire de origine controlată în 1975 pentru vinurile roșii, roze și albe.

În secolul al XX-lea, suprafața podgoriei a fost diminuată în mod considerabil. După 1980, podgoria s-a extins din nou. Suprafețele revendicate rămân de aproximativ 300 de hectare.

În prezent, vinurile „Béarn” au din nou o imagine regională promițătoare, grație eforturilor viticultorilor care încearcă să transmită și să-și îmbunătățească cunoștințele de specialitate.

În peisajul arealului geografic, cu relief deluros, parțial împădurit, cu orientări și soluri foarte variate, vița-de-vie trebuie plantată obligatoriu în mod discontinuu, formând un peisaj cu inserții. Pantele dealurilor creează condiții topoclimatice favorabile, permițând evacuarea excesului de ape pluviale și, atunci când sunt bine orientate, expunerea la soare și înregistrarea unor temperaturi benefice pentru maturarea recoltei. Vântul din sud, cald și uscat, care bate în timpul perioadei de coacere a strugurilor, a favorizat viticultura în această regiune în general umedă.

Arealul parcelat de producție a strugurilor definește cu precizie cele mai potrivite parcele pentru maturarea strugurilor în condiții sanitare bune: parcele bine orientate, cu soluri relativ adecvate pentru drenaj.

Podgoria renumită, bazată pe utilizarea unor soiuri locale, s-a dezvoltat în funcție de pieţele disponibile. Adaptarea soiurilor locale la un climat destul de umed și la o maturare târzie a fost unul dintre elementele-cheie ale notorietății acestei podgorii de-a lungul secolelor. Aceste soiuri necesită cunoștințele de specialitate specifice dezvoltate în cadrul acestui areal geografic: controlul potențialului tanic al soiurilor de struguri roșii, gestionarea potențialului alcoolic ridicat al soiurilor de struguri albi, prin alegerea datei de recoltare și prin asamblări.

Vinurile roșii, roze și albe sunt obținute, în principal, din asamblări. Se poate sublinia că principalele soiuri utilizate sunt de origine locală și sunt bine adaptate caracteristicilor pedoclimatice ale acestei regiuni. Acest lucru conferă vinurilor cu această denumire o parte din originalitatea lor.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Unitatea geografică superioară

Cadrul juridic:

În legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Denumirea de origine controlată „Béarn” poate fi completată cu denumirea geografică complementară care specifică unitatea geografică superioară „Sud-Ouest”.

Link către caietul de sarcini al produsului

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