C/2024/7434

13.12.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/7434)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Béarn“

PDO-FR-A0597-AM03

Dátum oznámenia: 8.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Zemepisná oblasť**

V kapitole I špecifikácie sa v článku IV – Oblasti a zóny, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bod 1 „Zemepisná oblasť“ mení tak, aby obsahoval odkaz na úradný zemepisný kódex, ktorým sa uznáva a stanovuje zoznam obcí podľa departementov na vnútroštátnej úrovni.

Uvedený odkaz sa dopĺňa v bode „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

V kapitole I sa v článku IV – Oblasti a zóny, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bod 2 „Vymedzená pozemková oblasť“ mení tak, aby obsahoval odkaz na orgán, ktorý schválil pozemkovú oblasť výroby. Toto prepracovanie sa netýka jednotného dokumentu.

2. **Stručný opis vína (vín)**

Opis vín bol doplnený s cieľom spresniť údaje, pričom sa poukazuje najmä na to, že vlastnosti sú v súlade s pravidlami stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Jednotný dokument sa zmenil.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov**

Béarn

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

1. *Červené vína*

STRUČNÝ OPIS

Červené vína sa môžu sceľovať. Treba poznamenať, že hlavné použité odrody sú miestneho pôvodu a sú dobre prispôsobené pôdnym a klimatickým podmienkam regiónu. To zodpovedá za časť originality vín s týmto označením. Červené vína majú dobrý tanínový potenciál. Ovocné arómy často dominujú a zrením sa stávajú komplexnejšími.

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Každá šarža pripravená na uvedenie na trh ako sudové alebo fľašové víno má:

— obsah alkoholu po obohatení najviac 13,5 obj. %,

— obsah kyseliny jablčnej najviac 0,4 g/l (gramu na liter),

— obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne: 3 g/l v prípade červených vín s prirodzeným obsahom alkoholu najviac 14 obj. %, 4 g/l v prípade červených vín s prirodzeným obsahom alkoholu viac ako 14 obj. %.

Ostatné charakteristiky sú štandardne v súlade s charakteristikami stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 11

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

2. *Biele vína*

STRUČNÝ OPIS

Vína sa môžu sceľovať. Treba poznamenať, že hlavné použité odrody sú miestneho pôvodu a sú dobre prispôsobené pôdnym a klimatickým podmienkam regiónu. To zodpovedá za časť originality vín s týmto označením. Biele vína sa vyznačujú rovnováhou medzi sviežosťou a mastnosťou a určitou komplexnou vôňou, s prevahou ovocných a kvetinových aromatických tónov.

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Každá šarža pripravená na uvedenie na trh ako sudové alebo fľašové víno má:

— obsah alkoholu po obohatení najviac 13,5 obj. %,

— maximálny obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) 4 g/l.

Ostatné charakteristiky sú štandardne v súlade s charakteristikami stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 11

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

3. *Ružové vína*

STRUČNÝ PÍSOMNÝ OPIS

Ružové vína majú zvyčajne farbu od svetloružovej po intenzívnejšiu ružovú. Tieto vína sú svieže a plné, majú príjemnú štruktúru a aromatické tóny drobného červeného ovocia a citrusových plodov. Vína sa môžu sceľovať. Treba poznamenať, že hlavné použité odrody sú miestneho pôvodu a sú dobre prispôsobené pôdnym a klimatickým podmienkam regiónu. To zodpovedá za časť originality vín s týmto označením.

Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %.

Každá šarža pripravená na uvedenie na trh ako sudové alebo fľašové víno má:

— obsah alkoholu po obohatení najviac 13,5 obj. %,

— v prípade ružových vín obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) maximálne 4 gramy na liter. Tento obsah sa môže zvýšiť na 5 gramov na liter, ak celková kyslosť vyjadrená ako H2SO4 dosahuje minimálne 81,6 miliekvivalentov (alebo 4 g H2SO4) na liter. Celková kyslosť, obsah prchavých kyselín a celkový obsah oxidu siričitého sú v súlade s právnymi predpismi.

Ostatné charakteristiky sú štandardne v súlade s charakteristikami stanovenými v právnych predpisoch EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): 11

— Minimálna celková kyslosť: –

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Osobitný enologický postup

— Biele a ružové vína sa získavajú priamym lisovaním.

— Používanie enologického aktívneho uhlia na výrobu ružových vín, či už samostatného alebo zmiešaného v prípravkoch, je zakázané.

— Celkový obsah alkoholu vo vínach po obohatení je najviac 13,5 obj. %.

Okrem uvedeného ustanovenia musia enologické postupy spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

2. Pestovateľský postup

— Hustota výsadby

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi viniča je väčšia ako 2,5 metra.

Vzdialenosť medzi radmi viniča určeného na výrobu červeného a ružového vína nesmie byť väčšia ako 2,8 metra v týchto obciach departementu 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 a Uzos.

Tieto ustanovenia sa nevzťahujú na vinič pestovaný na terasách.

— Pravidlá rezu

Vinič sa môže rezať jednoduchým alebo dvojitým Guyotovým rezom s týmto maximálnym počtom púčikov na jeden ker:

16 púčikov pri odrodách Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B a Raffiat de Moncade B a

20 púčikov pri ostatných odrodách.

Počet rodivých letorastov za rok na jeden ker po odkvitnutí (fenofáza 23 podľa Lorenza) je najviac:

12 púčikov pri odrodách Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B a Raffiat de Moncade B a

16 púčikov pri ostatných odrodách.

— Zavlažovanie môže byť povolené.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Béarn – červené, ružové a biele vína

60 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vína sa zabezpečujú v zemepisnej oblasti, ktorej obvod ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným národným výborom zahŕňa územie týchto obcí na základe úradného zemepisného kódu z roku 2023:

— department Gers: Maumusson-Laguian, Riscle pre jediné územie bývalej obce Cannet, Viella,

— department Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne a Soublecause,

— department 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. **Muštové odrody**

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. **Opis súvislostí**

Béarn – červené, ružové a biele vína

Zemepisnú oblasť tvoria tri vinohradnícke centrá v provincii Béarn. Táto oblasť sa z veľkej časti nachádza na svahoch úpätia Pyrenejí a vykazuje výrazné rozdiely v pôdnych a topoklimatických podmienkach.

Vinohrad nenápadne zapadá do krajiny a vytvára sa nesúvislé celky. Tvorí súčasť diverzifikovaného systému kombinovaného pestovania. Horninu, ktorá vytvára túto krajinu, tvoria predovšetkým sedimenty kontinentálneho pôvodu (molasa, slieň, vápenec, íl, plavé piesky [sables fauves], vrstvy okruhliakov) a niekedy aj morského pôvodu (flyš). Spraš pokrývala terén v štvrtohorách a na niektorých miestach je stále prítomná.

Pridružené pôdy sú rovnako veľmi rozmanité, aj keď väčšina z nich je vylúhovaná a kyslá. Vyskytujú sa tu aj pôdy na vápencovom podloží. Obsah kameňa v týchto pôdach sa líši: vrchné vrstvy okruhliakov obohacujú svahy a flyš je viditeľný v podobe okruhliakov s ostrými hranami. Piesok a štrk zlepšujú odvodňovanie. Pôdy majú celkovo schopnosť dobre odvádzať vodu a otepľovať sa, a to najmä vďaka svojej kamenitosti. Svahy sú často asymetrické. Terén, ktorý je veľmi členitý, vytvára rôzne orientácie na juh, východ alebo západ, ktoré sú teplé, s dostatočným gradientom na odstránenie dažďovej vody.

Prevažne vlhké a mierne oceánske podnebie zabezpečuje 1 000 mm zrážok ročne na severe a 1 300 mm ročne na západe oblasti. Zrážky sú v priebehu roka rozdelené pomerne rovnomerne, pričom v lete a začiatkom jesene sa vyskytuje suchšie obdobie. V tomto období takisto prevláda (počas jedného z troch dní) teplý, suchý južný vietor typu Föhn.

Kopiáre a miestne archívy nám prezrádzajú, že vinohrad bol v časti danej oblasti dobre etablovaný už v 13. storočí.

V polovici 14. storočia sa začali biele a červené vína Béarn vyvážať pod týmto názvom do Holandska. Tento vývoz narastal až do 19. storočia.

Od 15. storočia bolo založené ďalšie odbytisko v rámci regiónu Bigorre a ďalšie odbytisko pre vývoz poskytli Pyreneje. Od 16. storočia zahŕňali biele odrody viniča najmä odrody Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B, Courbu B a Raffiat de Moncade B.

V 18. storočí sa používalo iba niekoľko červených odrôd. Medzi ne patrili Fer N a Bouchy (Cabernet Franc N), ako aj Tannat N, veľmi farebná a tanínová miestna odroda.

Na začiatku 20. storočia sa značnej obľube tešili ružové vína s týmto označením, čo súviselo s trhmi v parížskom regióne, kde sa víno skladovalo.

Označenie pôvodu Béarn „vin délimité de qualité supérieure“ [víno s označením pôvodu vysokej kvality] bolo uznané v roku 1951 pre ružové a biele vína.

Označenie Béarn bolo v roku 1975 uznané za chránené označenie pôvodu pre červené, ružové a biele vína.

V 20. storočí sa vinohradnícka oblasť značne zmenšila. Od roku 1980 sa začala opäť rozširovať. Celková vinohradnícka oblasť stále pokrýva asi 300 hektárov.

V súčasnosti nadobúdajú vína Béarn opäť sľubný regionálny imidž vďaka úsiliu vinohradníkov odovzdávať a zdokonaľovať svoje know-how.

V krajine tejto zemepisnej oblasti s jej kopcovitým, čiastočne zalesneným terénom a so širokou škálou orientácií a pôd je vinič vždy rozptýlený a vytvára krajinnú mozaiku. Svahy kopcov vytvárajú priaznivé topoklimatické podmienky, keďže umožňujú odtekanie prebytočnej dažďovej vody, a pri dobrej orientácii svahov sa viniciam dostáva viac slnečného svetla a tepla, čo prospieva dozrievaniu hrozna. Teplý, suchý južný vietor, ktorý vanie počas obdobia dozrievania hrozna, pomáha vinohradníctvu v tejto všeobecne vlhkej oblasti.

Pozemky, ktoré sú najvhodnejšie na zdravé dozrievanie hrozna, sú v pozemkovej oblasti zreteľne ohraničené a tvoria ich dobre orientované pozemky s relatívne dobre priepustnou pôdou.

Známa vinohradnícka oblasť založená na miestnych odrodách hrozna sa rozvíjala v závislosti od dostupných trhov. Prispôsobenie miestnych odrôd hrozna pomerne vlhkému podnebiu a neskorému dozrievaniu bolo v priebehu storočí jedným z kľúčových faktorov získania reputácie tejto vinohradníckej oblasti. Pestovanie týchto odrôd si vyžaduje špecifické know-how, ktoré sa vyvinulo v tejto zemepisnej oblasti a ktoré zahŕňa regulovanie tanínového potenciálu modrých muštových odrôd a riadenie vysokého alkoholového potenciálu bielych odrôd výberom dátumu zberu a sceľovaním.

Červené, ružové a biele vína sa vyrábajú najmä zo zmesí. Treba poznamenať, že hlavné použité odrody sú miestneho pôvodu a sú dobre prispôsobené pôdnym a klimatickým podmienkam regiónu. To zodpovedá za časť originality vín s týmto označením.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Väčšia zemepisná jednotka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Za označením CHOP „Béarn“ môže nasledovať doplnkové zemepisné označenie, ktoré špecifikuje širšiu zemepisnú jednotku „Sud-Ouest“ [juhozápad].

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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