C/2024/7434

13.12.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/7434)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Béarn”

PDO-FR-A0597-AM03

Datum för meddelandet: 8 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Geografiskt område**

I avsnitt IV Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum i kapitel I i produktspecifikationen har punkt 1 Geografiskt område ändrats så att en hänvisning förts in till den officiella geografiska kodex där förteckningen över kommuner efter departement fastställs på nationell nivå.

Denna hänvisning har lagts till i det sammanfattande dokumentet under punkten Avgränsat geografiskt område.

I avsnitt IV Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum i kapitel I har punkt 2 Avgränsat odlingsområde ändrats genom så att en hänvisning förts in till det organ som godkänt det odlingsområde som utsetts för produktion. Denna omformulering påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. **Kort beskrivning av vinet eller vinerna**

I avsnittet om beskrivningen av vinerna har för tydlighetens skull ett tillägg gjorts om att egenskaperna överensstämmer med reglerna i EU-lagstiftningen.

Det sammanfattande dokumentet ändras.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Béarn

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De röda vinerna kan framställas av druvblandningar. Det är värt att understryka att de främsta druvsorter som används är av lokal härkomst och väl anpassade till klimatet i regionen. Detta ger vinerna med den här ursprungsbeteckningen en del av deras särskilda karaktär. De röda vinerna har en god tanninpotential. De fruktiga aromerna dominerar ofta och kan utvecklas i takt med att de åldras så att de blir mer komplexa.

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent.

Allt vin som är redo att saluföras, otappat eller tappat, har följande egenskaper:

— En total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent efter berikning.

— En halt av äppelsyra som är högst 0,4 g/l.

— En halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som är högst 3 g/l för röda viner vars naturliga totala alkoholhalt är högst 14 volymprocent, 4 g/l för röda viner vars naturliga totala alkoholhalt är minst 14 volymprocent.

De andra egenskaperna överensstämmer per automatik med dem som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Vita viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Vinerna kan framställas av druvblandningar. Det är värt att understryka att de främsta druvsorter som används är av lokal härkomst och väl anpassade till klimatet i regionen. Detta ger vinerna med den här ursprungsbeteckningen en del av deras särskilda karaktär. De vita vinerna har god balans mellan friskheten och det feta, och en viss komplex doft med dominerande aromatiska fruktiga och blommiga toner.

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent.

Allt vin som är redo att saluföras, otappat eller tappat, har följande egenskaper:

— En total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent efter berikning.

— En halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) som är högst 4 g/l.

De andra egenskaperna överensstämmer per automatik med dem som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Roséviner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinernas färg går generellt sett från ljusrosa till mer intensivt rosa. Vinerna är friska och mjuka med en angenäm struktur som kännetecknas av aromatiska toner av röda bär och citrus. Vinerna kan framställas av druvblandningar. Det är värt att understryka att de främsta druvsorter som används är av lokal härkomst och väl anpassade till klimatet i regionen. Detta ger vinerna med den här ursprungsbeteckningen en del av deras särskilda karaktär.

Vinernas naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent.

Allt vin som är redo att saluföras, otappat eller tappat, har följande egenskaper:

— En total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent efter berikning.

— En halt av jäsbart socker (glukos och fruktos) om högst 4 g/l för roséviner. Halten kan dock uppgå till 5 g/l om den totala syrahalten uttryckt som svavelsyra är minst 81,6 milliekvivalenter (eller 4 g svavelsyra) per liter. Den totala syrahalten, den totala halten flyktiga syror och den totala svaveldioxidhalten ska följa de regler som fastställs i lagstiftningen.

De andra egenskaperna överensstämmer per automatik med dem som fastställs i EU-lagstiftningen.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11

— Lägsta totala syrahalt: –

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Särskild oenologisk metod

— De vita vinerna och rosévinerna framställs genom direkt pressning.

— Vid framställningen av roséviner är det förbjudet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar.

— En total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent efter berikning.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

2. Odlingsmetod

— Planteringstäthet

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar. Avståndet mellan raderna ska vara minst 2,5 meter.

Avståndet mellan raderna av vinrankor som är avsedda för produktion av röda viner och roséviner får inte vara större än 2,80 m i följande kommuner i departementet 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 och Uzos.

Dessa bestämmelser ska inte tillämpas på vinstockar som planteras på terrasser.

— Beskärningsbestämmelser

Vinrankorna beskärs med enkel eller dubbel guyotbeskärning med högst antal skott per stock enligt följande:

16 skott för druvsorterna tannat N, manseng N, gros manseng B och raffiat de moncade B.

20 skott för de övriga druvsorterna.

Antalet fruktbärande grenar per år och stock efter blomningen (Lorenz-stadium 23) får vara högst följande:

12 skott för druvsorterna tannat N, manseng N, gros manseng B och raffiat de moncade B.

16 skott för de övriga druvsorterna.

— Bevattning kan tillåtas.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Béarn – Röda viner, roséviner och vita viner

60 hektoliter/hektar.

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinet framställs, bereds och lagras i det geografiska område som, vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén, omfattar följande kommuner, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex:

— Departmentet Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (endast det område som utgjorde den tidigare kommunen Cannet), Viella.

— Departementet Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint- Lanne och Soublecause.

— Departementet 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 of 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. **Druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

Béarn – Röda viner, roséviner och vita viner

Det geografiska området består av tre vinodlingsnav i regionen Béarn. Området ligger vid foten av Pyrenéerna i ett kuperat område med mycket varierande jordar och topoklimat.

Vinodlingarna är utspridda och smälter in i landskapet. De utgör en del av ett diversifierat blandjordbruk. Klipporna som bildar reliefer består i huvudsak av sediment av kontinentalt ursprung (molass, märgel, kalksten, lera, sables fauves, stenlager) och ibland från havet (flysch). Under kvartärperioden täckte vindburen silt reliefen och på vissa ställen är den fortfarande synlig.

Även jordarna i området är mycket varierande, även om de flesta är urlakade och sura. Vissa jordar på kalksten är synliga. Jordarna är olika steniga: de högst belägna stenlagren täcker bergssluttningarna och flysch kan skönjas i form av kantig småsten. Sand och grus förbättrar avrinningen. Tack vare att jordarna är steniga har de generellt sett en god förmåga att få vattnet att rinna av och de värms snabbt upp. Sluttningarna är ofta asymmetriska. Reliefen är mycket kuperad och bildar många olika lägen, framför allt många exponeringar mot söder, öster eller väster, som är varma och tillräckligt sluttande för att regnvattnet ska rinna undan.

Det övervägande fuktiga och milda havsklimatet ger 1 000 mm regn per år i norr och 1 300 mm per år i områdets västra del. Nederbörden fördelas jämnt över året, med en torrare period på sommaren och i början av hösten. Det är också under den här perioden som den sydliga och varma föhnvinden blåser (en av tre dagar).

Lokala kartor och arkiv visar att det fanns väletablerade vinodlingar i en del av området redan från 1200-talet.

I mitten av 1300-talet började vita och röda viner från Béarn att exporteras under det här namnet till Holland. Exporten utvecklades ända fram till 1800-talet.

Från och med 1400-talet tillhandahöll regionen Bigorre och Pyrenéerna ytterligare en avsättningsmöjlighet för dessa viner. Från 1500-talet bestod de gröna druvsorterna huvudsakligen av petit manseng B, gros manseng B, arrufiac B, courbu B och raffiat de moncade B.

Under 1700-talet användes ett fåtal blå druvsorter: Utöver fer N och bouchy (cabernet franc N) användes tannat N, en mycket färgrik och tanninrik lokal druvsort.

I början av 1900-talet hade rosévinerna med den här ursprungsbeteckningen mycket gott renommé tack vare marknaderna i Parisregionen.

1951 fick rosévinerna och de vita vinerna kvalitetsbeteckningen AOVDQS (*appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure*).

1975 erkändes Béarn som kontrollerad ursprungsbeteckning för de röda vinerna, rosévinerna och de vita vinerna.

Under 1900-talet minskade vinodlingarnas yta kraftigt. Sedan 1980 växer de dock igen. Den yta som omfattas ligger fast på cirka 300 hektar.

I dag har viner från regionen Béarn på nytt ett gott renommé tack vare vinodlarnas arbete med att överföra och utveckla sitt kunnande.

Landskapet i det geografiska området är kuperat och delvis skogsbeväxt med mycket varierande lägen och jordmånar, och vinodlingarna är därmed oregelbundet anlagda och bildar ett lapptäcksliknande landskap. Sluttningarna ger gynnsamma topoklimatförhållanden där regnvattnet kan rinna undan och i goda lägen främjar solen och temperaturen skördarnas mognad. Den varma och torra sydliga vind som blåser under den period då druvorna mognar har gynnat vinodlingen i den här generellt sett fuktiga regionen.

Det odlingsområde som är avsett för framställning av druvorna avgränsar tydligt områdena efter var druvorna mognar bäst. Dessa områden har ett gott läge och relativt god dränering.

Utifrån de marknader som vinodlarna förfogar över har välrenommerade vinodlingar med lokala druvsorter utvecklats. En av orsakerna till att vinodlingarna har haft gott renommé genom århundradena är anpassningen av de lokala druvsorterna till det relativt fuktiga klimatet och att druvorna mognar sent. De här druvsorterna kräver specifika kunskaper som har utvecklats i det geografiska området: de tanninrika blå druvsorterna och de gröna druvornas stora alkoholpotential måste kunna bemästras genom val av datum för skörd och genom druvblandningarna.

De röda vinerna, rosévinerna och de vita vinerna framställs huvudsakligen av en blandning av druvsorter. Det är värt att understryka att de främsta druvsorter som används är av lokal härkomst och väl anpassade till klimatet i regionen. Detta ger vinerna med den här ursprungsbeteckningen en del av deras särskilda karaktär.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Större geografisk enhet

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Béarn” kan kompletteras med den kompletterande geografiska beteckningen som anger den större geografiska enheten ”Sud-Ouest”.

Länk till produktspecifikationen

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