

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2021/C 283/07)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Béarn”

PDO-FR-A0597-AM02

Data przekazania informacji: 7 maja 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wyznaczone działki rolne

Opis i uzasadnienie: W pkt IV ppkt 1 specyfikacji produktu gminę Cannet zastępuje się gminą Riscle (na terytorium dawnej gminy Cannet), w związku z połączeniem obu gmin. Niniejszy wniosek o zmianę specyfikacji produktu daje możliwość poprawienia ortograficznego zapisu nazw jednej z gmin obszaru geograficznego: Corbères-Abères.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 1.6 jednolitego dokumentu dotyczący obszaru geograficznego.

2. Odmiany winorośli

W pkt V ppkt 2 specyfikacji produktu wniosek o zmianę proporcji wykorzystanych odmian winorośli powoduje następującą zmianę specyfikacji w przypadku win czerwonych: „Proporcja odmiany Tannat N może być równa

50 %”. W przypadku win różowych dodaje się następujący przepis: „Proporcja odmiany Tannat T wynosi co najmniej 20 %”. Następująca zasada dotycząca win czerwonych zostaje rozszerzona na wina różowe: „Te obowiązki nie mają zastosowania do podmiotów gospodarczych, które produkują winogrona, lecz nie wytwarzają z nich własnych win, i które posiadają gospodarstwa o powierzchni uprawy nieprzekraczającej 1,5 hektara w ramach wyznaczonych działek rolnych służących do produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia, a także stosujących proporcję odmian głównych wynoszącą co najmniej 50 %”. Do proporcji wykorzystywanych w winach różowych dodano minimalną proporcję odmiany Tannat, aby zachować spójność z zasadami mieszania, które przewidują obowiązkową proporcję Tannat wynoszącą co najmniej 25 %. Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

3. Mieszanie

Rozdział I pkt IX ppkt 1 lit b) otrzymuje następujące brzmienie: „W przypadku win różowych odmiany główne stanowią co najmniej 70 % mieszanki, a Tannat N stanowi co najmniej 25 % mieszanki”. Zmianę tę wprowadza się ze względu na rosnącą proporcję pozostałych odmian głównych, czyli Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon, których proporcja w mieszance kontrolowanej nazwy pochodzenia Béarn również wzrasta, według organu ds. ochrony i zarządzania (fr. ODG). Uznaje się je za odmiany interesujące zarówno ze względu na ich właściwości wegetatywne i środowiskowe jak i cechy organoleptyczne, dzięki którym uzyskuje się wina owocowe i o dość dobrej strukturze. Zmniejszenie proporcji odmiany Tannat w mieszance win różowych do 25 % nie powoduje zmiany typowego charakteru różowego wina Béarn.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. Prowadzenie winnicy

W pkt VI ppkt 1 lit. c) do punktu „gęstość nasadzeń” specyfikacji produktu zatwierdzonej pod koniec 2011 r. dodaje się przepis szczególny dotyczący winnic sadzonych tarasowo, który zostaje jednak pominięty w punkcie „wysokość ulistnienia”: „Wysokość ulistnienia poddanego palikowaniu wynosi co najmniej 1,55 metra w przypadku winorośli sadzonych tarasowo. ”. Prowadzenie winnicy na tarasach często sprawia, że zależnie od warunków topograficznych i na tej samej działce odstęp między rzędami winorośli są zróżnicowane i znacznie większe niż w przypadku winnic klasycznych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. **Obrót winami**

Do specyfikacji produktu wprowadzono zmianę skracającą okres dojrzewania win różowych o miesiąc, czyli do dnia 1 grudnia. To oznacza, że wina mają być wprowadzane na rynek dla konsumentów dnia 15 grudnia. Wprowadzenie na rynek win różowych już od dnia 15 grudnia w roku zbiorów pozwoliłoby ODG zachować swoją dynamikę handlową. „Dodatkowy” miesiąc dojrzewania zostałby usunięty. Wcześniejsze butelkowanie (w grudniu) korzystnie wpłynęłoby na cechy organoleptyczne jego win różowych, to znaczy na ich świeżość w smaku i na ich kwiatowe nuty.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. **Normy analityczne**

W pkt IX ppkt 1 lit. d) dodaje się następujący przepis: „We wszystkich partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy) wynosi co najmniej 4 gramy na litr w przypadku win różowych. Zawartość tę można zwiększyć do 5 gramów na litr, jeżeli kwasowość ogólna wyrażona jako H₂SO₄ wynosi co najmniej 81,6 miliekwiwaleńców (lub 4 gramy H₂SO₄) na litr. Dynamika win różowych mogłaby być bardziej zrównowazona dzięki lepszej równowadze pomiędzy kwasowością a owocowością w smaku, co dodałoby im sprężystości i aromatyczności.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 1.4 jednolitego dokumentu dotyczący zawartości cukru w winach różowych.

7. **Środki przejściowe**

Środki przejściowe usunięto z powodu ich wygaśnięcia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

8. **Związek z miejscem pochodzenia**

Opis związku został zmieniony w następujący sposób: „Wina czerwone, różowe i białe wytwarza się głównie z mieszanek odmian”, po to aby wskazać, że wina nie pochodzą wyłącznie z mieszanek odmian, jak miało to miejsce przed zmianą.

Opis związku zmieniono również w części dotyczącej opisu win różowych. Kolor win różowych zostaje doprecyzowany, aby uwzględnić wina o mniej intensywnej barwie, a także dodaje się aromaty, co przekłada się na następujący opis: „Wina różowe posiadają zazwyczaj kolor od blad różowego do różowego o intensywniejszym odcieniu. Te wina, świeże i sprężyste, o przyjemnej strukturze, charakteryzują się nutami aromatycznymi owoców leśnych i owoców cytrusowych.”.

W związku z tym zmienia się pkt 1.8 jednolitego dokumentu dotyczący dodania aromatu, zmiany barwy i win jednogatunkowych.

9. **Organ kontrolny**

Brzmienie odniesienia do organu kontrolnego zostało zmienione w celu ujednoczenia brzmienia z innymi specyfikacjami nazw. Przedmiotowa zmiana ma charakter wyłącznie redakcyjny.

Zmiana ta nie pociąga za sobą żadnych zmian w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Béarn

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

4. Opis wina lub win

1. Wina czerwone

KRÓTKI OPIS

Wina posiadają naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 11 %.

Każda partia gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

- całkowitą objętościową zawartość alkoholu po wzbogacaniu, która nie przekracza 13,5 %;
- zawartość kwasu jabłkowego, która nie przekracza 0,4 g/l (gram na litr);
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy), która nie przekracza:

3 g/l w przypadku win czerwonych, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %;

4 g/l w przypadku win czerwonych, w których naturalna objętościowa zawartość alkoholu przekracza 14 %.

Kwasowość ogólna i lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach. Wina czerwone mogą być wytwarzane z mieszanek. Można podkreślić, że głównie wykorzystywane odmiany to odmiany lokalne, dobrze dostosowane do uwarunkowań glebowych i klimatycznych tego regionu. To im wina objęte tą nazwą zawdzięczają po części swoją oryginalność.

Wina czerwone posiadają dobry potencjał taninowy. Często dominują w nich aromaty owocowe, które w procesie dojrzewania mogą zyskiwać na złożoności.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. Wina białe

KRÓTKI OPIS

Wina posiadają naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 11 %.

Każda partia gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

- całkowitą objętościową zawartość alkoholu po wzbogacaniu, która nie przekracza 13,5 %;
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy), która nie przekracza 4 g/l.

Kwasowość ogólna i lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach. Wina mogą być wytwarzane z mieszanek. Można podkreślić, że głównie wykorzystywane odmiany to odmiany lokalne, dobrze dostosowane do uwarunkowań glebowych i klimatycznych tego regionu. To im wina objęte tą nazwą zawdzięczają po części swoją oryginalność.

Wina białe charakteryzują się równowagą pomiędzy świeżością a ciałem, a także pewną złożonością w zapachu, z dominującymi aromatycznymi nutami owocowymi i kwiatowymi.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Wina różowe*

KRÓTKI OPIS

Wina posiadają naturalną objętościową zawartość alkoholu wynoszącą co najmniej 11 %.

Każda partia gotowa do wprowadzenia na rynek luzem lub w opakowaniu posiada:

- całkowitą objętościową zawartość alkoholu po wzbogacaniu, która nie przekracza 13,5 %;
- zawartość cukrów fermentacyjnych (glukozy i fruktozy), która nie przekracza 4 gramów na litr w przypadku win różowych. Zawartość tę można zwiększyć do 5 gramów na litr, jeżeli kwasowość ogólna wyrażona jako H₂SO₄ wynosi co najmniej 81,6 miliekwiwalentów (lub 4 gramy H₂SO₄) na litr.

Kwasowość ogólna i lotna oraz całkowita zawartość dwutlenku siarki są zgodne z wartościami określonymi w przepisach. Wina mogą być wytwarzane z mieszanek. Można podkreślić, że głównie wykorzystywane odmiany to odmiany lokalne, dobrze dostosowane do uwarunkowań glebowych i klimatycznych tego regionu. To im wina objęte tą nazwą zawdzięczają po części swoją oryginalność.

Wina różowe posiadają ogólnie kolor od bladoróżowego do różowego o intensywniejszym odcieniu. Te wina, świeże i sprężyste, o przyjemnej strukturze, charakteryzują się nutami aromatycznymi owoców leśnych i owoców cytrusowych.

OGÓLNE ANALITYCZNE CECHY CHARAKTERYSTYCZNE

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. **Praktyki winiarskie**5.1. **Szczególne praktyki enologiczne**1. *Szczególne praktyki enologiczne*

- Wina białe i różowe wytwarzane są metodą bezpośredniego tłoczenia.
- Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.
- Całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

Poza wymienionymi powyżej przepisami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. *Praktyka uprawy*

Gęstość nasadzeń

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar, a odstęp między rzędami nie przekracza 2,50 metra.

W winnicach przeznaczonych do produkcji win czerwonych i różowych, położonych w następujących gminach departamentu 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 i Uzos, odstęp między rzędami może wynosić maksymalnie 2,80 metra.

Powyższe przepisy nie stosują się do winorośli sadzonych tarasowo.

Zasady przycinania

Winorośl jest przycinana techniką jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota, z następującą maksymalną liczbą oczek na roślinie:

16 oczek w przypadku odmian Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B, Raffiat de Moncade B;

20 oczek w przypadku pozostałych odmian.

Niezależnie od techniki przycinania liczba gałązek owocujących w roku na roślinie po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) nie przekracza:

12 oczek w przypadku odmian Tannat N, Manseng N, Gros Manseng B, Raffiat de Moncade B;

16 oczek w przypadku pozostałych odmian.

— Można zezwolić na nawadnianie.

5.2. **Maksymalna wydajność**

Béarn – wina czerwone, różowe i białe

60 hektolitrow z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze następujących gmin:

— w departamencie Gers: Riscle (na obszarze dawnej gminy Cannet), Maumusson-Laguian, Viella;

— w departamencie Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne et Soulecause;

— w departamencie Pyrénées-Atlantiques: Abos, Arbus, Arricau-Bordes, Arrosès, Artiguelouve, Aubertin, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Baigts-de-Béarn, Bellocq, Bérenx, Bétraçq, Bosdarros, Burrosse-Mendousse, Cadillon, Cardesse, Carresse, Castagnède, Castetpugon, Castillon (kanton Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Cuqueron, Diusse, Escurès, Estialesq, Gan, Gayon, Gelos, Haut-de-Bosdarros, L'Hôpital-d'Orion, Jurançon, Lacommande, Lagor, Lahontan, Lahourcade, Laroin, Lasserre, Lasseube, Lasseubétat, Lembeye, Lespielle-Germeaud-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. **Główne odmiany winorośli**

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Gros Manseng B

Petit Manseng B

Raffiat de Moncade B

Tannat N

8. Opis związku lub związków

Béarn – wina czerwone, różowe i białe

Na obszar geograficzny składają się trzy skupiska uprawy winorośli w prowincji Béarn. Strefa ta, położona zasadniczo na przedgórzu Pirenejów, w części zdominowanej przez wzgórza, charakteryzuje się dużą zmiennością gleb i warunków topoklimatycznych.

Winnice wpisują się w ten krajobraz w sposób dyskretny i nie układają się w sposób ciągły. Stanowią one część zróżnicowanego systemu upraw mieszanych. Skały, które tworzą te wzniesienia, są zbudowane głównie z osadów pochodzenia kontynentalnego (molasa, margiel, wapień, glina, piaski płowe, warstwy otoczków), a czasami morskiego (flisz). W okresie czwartorzędu teren pokryły muły eoliczne i nadal są one obecne w niektórych miejscach.

Powiązane gleby są również bardzo zróżnicowane, nawet jeżeli większość z nich jest ługowa i kwaśna. Widoczne jest trochę gleb na wapiennym podłożu. Kamienistość tych gleb jest zróżnicowana: szczytowe warstwy z otoczków wzbogacają stoki, a flisz jest dostrzegalny w postaci kanciastych kamyków. Piaski i żwiry poprawiają odwadnianie. Zasadniczo gleby wykazują dużą zdolność do odwadniania i ponownego nagrzewania się, w szczególności dzięki swojej kamienistości. Wzgórza są często asymetryczne. Rzeźba terenu, bardzo nierównomierna, układa się w różnych kierunkach, w szczególności ku południu, wschodowi i zachodowi, tworząc ciepłe wystawy z nachyleniem wystarczającym do odprowadzania wody deszczowej.

Klimat, głównie oceaniczny, wilgotny i łagodny, przynosi 1 000 mm opadów rocznie w północnej części obszaru, i do 1 300 mm rocznie na zachodzie; opady rozkładają się równomiernie przez cały rok, a bardziej suchy okres występuje latem i wczesną jesienią. To właśnie w tym okresie wieje dość często (co trzeci dzień) południowy, gorący i suchy wiatr typu fenowego.

Z kartulariuszy i lokalnych archiwów można się dowiedzieć, że winnica istniała już w jednej z części obszaru od XIII wieku.

W połowie XIV wieku białe i czerwone wina z Béarn zaczynają być eksportowane pod tą nazwą do Holandii. Ten eksport rozwija się do XIX wieku.

Już od XV wieku otwiera się nowy rynek zbytu: region Bigorre i Pirenejów. Od XVI wieku winorośle białe obejmują głównie odmiany Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B i Courbu B. Le Raffiat de Moncade B.

W XVIII wieku wykorzystywane odmiany czerwone są nieliczne: oprócz Fer N i Bouchy (Cabernet Franc N) występuje też Tannat N – odmiana lokalna, bardzo barwna i taninowa.

Na początku XX wieku wina różowe opatrywane tą nazwą zdobywają dużą renomę, związaną z rynkami utrzymywanymi w regionie paryskim.

Nazwa pochodzenia Béarn „vin délimité de qualité supérieure” (wino najwyższej jakości pochodzące z wyznaczonego obszaru) zostaje uznana w 1951 r. w odniesieniu do win różowych i białych.

Béarn zostało uznane za kontrolowaną nazwę pochodzenia w 1975 r. w odniesieniu do win czerwonych, różowych i białych.

W XX wieku powierzchnia winnicy znacznie się zmniejszyła. Od 1980 r. znów zaczyna się powiększać. Wielkość obszaru objętego nazwą wynosi około 300 hektarów.

Obecnie wina z Béarn na powrót zyskują nośny regionalny wizerunek dzięki wysiłkom winiarzy, którzy starają się przekazywać i udoskonalać własną specjalistyczną wiedzę.

W krajobrazie obszaru geograficznego, charakteryzującego się występowaniem dolin, w części zalesionego, o zróżnicowaniu orientacji stoków i gleb, winnice nie układają się nigdy w sposób ciągły i tworzą mozaikowy układ. Zbocza wzgórz tworzą sprzyjające warunki topoklimatyczne, zapewniające odprowadzanie nadmiaru wody deszczowej i, przy dobrej orientacji, nasłonecznienie oraz temperatury korzystne dla dojrzewania zbieranych winogron. Południowy, gorący i suchy wiatr, który wieje w okresie dojrzewania winogron, sprzyjał uprawie winorośli w tym ogólnie wilgotnym regionie.

Obszar produkcji winogron wyznacza dokładnie działki, które najbardziej korzystnie wpływają na ich dojrzewanie w dobrych warunkach sanitarnych: są to działki z dobrą orientacją i podłożem o względnie dobrych właściwościach drenujących.

Ciesząca się renomą winnica, oparta na odmianach lokalnych, rozwinęła się w powiązaniu z rynkami, którymi dysponowała. Kluczem do jej sławy stała się z biegiem wieków adaptacja lokalnych odmian winorośli do dość wilgotnego klimatu oraz późne dojrzewanie. Takie odmiany wymagają konkretnej, specjalistycznej wiedzy, którą wypracowano na tym obszarze geograficznym: umiejętności kontroli potencjału taninowego, w przypadku odmian czerwonych, i zarządzania dużym potencjałem osiągnięcia wysokiego stężenia alkoholu, w przypadku odmian białych, dzięki wyborowi terminu zbiorów i łączeniu odmian.

Wina czerwone, różowe i białe wytwarza się głównie z mieszanek odmian. Można podkreślić, że głównie wykorzystywane odmiany to odmiany lokalne, dobrze dostosowane do uwarunkowań glebowych i klimatycznych tego regionu. To im wina objęte tą nazwą zawdzięczają po części swoją oryginalność.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Do kontrolowanej nazwy pochodzenia „Béarn” można dodać uzupełniającą nazwę geograficzną określającą większą jednostkę geograficzną „Sud-Ouest”.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b053abef-87b5-43bf-a8a5-f3afe4be0e75
