Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée

« BÉARN »
Homologué par arrêté du 17 novembre 2023
publié au JORF du 29 novembre 2023

CHAPITRE I^er^

I. - Nom de l'appellation

Seuls peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Béarn », initialement reconnue par le décret du 17 octobre 1975, les vins répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

II. -Dénominations géographiques et mentions complémentaires

Pas de disposition particulière.

III. - Couleur et types de produit

L'appellation d'origine contrôlée « Béarn » est réservée aux vins tranquilles blancs, rouges et rosés.

IV. - Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées

1°- Aire géographique

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'aire géographique dont le périmètre, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2023 :
- Département du Gers : Maumusson-Laguian, Riscle pour le seul territoire de l'ancienne commune de Cannet, Viella ;
- Département des Hautes-Pyrénées : Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne et Soublecause ;
- 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.

2°- Aire parcellaire délimitée

Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telles qu'approuvées par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 6 mars 1997, 11 et 12 février 2004, 8 et 9 novembre 2006, 3 mai 2017, du 29 et 30 juin 2023, et de la commission permanente du comité national compétent par délégation du 16 juin 2011.
L'Institut national de l'origine et de la qualité dépose auprès des mairies des communes mentionnées au *1°* les documents graphiques établissant les limites parcellaires de l'aire de production ainsi approuvées.

IV. - Encépagement

1°- Encépagement

a) - Les vins blancs sont issus des cépages suivants :
- Cépages principaux : gros manseng B, petit manseng B, raffiat de Moncade B ;
- Cépages accessoires : camaralet de Lasseube B, courbu B, lauzet B, petit courbu B, sauvignon B.

b) - Les vins rouges et rosés sont issus des cépages suivants :
- Cépages principaux : cabernet franc N, cabernet-sauvignon N, tannat N ;
- Cépages accessoires : courbu noir N, fer N, manseng N.

2°- Règles de proportion à l'exploitation

a) - La conformité de l'encépagement est appréciée, pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant le vin de l'appellation d'origine contrôlée.

b) – Vins rouges :
Pour les vins rouges, la proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 80% de l'encépagement ;
- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 50 %.
- Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

c) – Vins rosés :
La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
- La proportion du cépage tannat N est supérieure ou égale à 20 %.
- Ces obligations ne s'appliquent pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, exploitant moins de 1,5 hectare en appellation d'origine contrôlée et dont l'exploitation respecte une proportion de cépages principaux supérieure ou égale à 50 % de l'encépagement.

d) – Vins blancs :
- La proportion des cépages accessoires est inférieure ou égale à 30 % de l'encépagement.
- Le cépage raffiat de Moncade B est obligatoirement présent dans l'encépagement.

V. - Conduite du vignoble

1°- Modes de conduite

a) - Densité de plantation

DISPOSITIONS GENERALES
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds à l'hectare. Ces vignes ne peuvent présenter un écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres. Chaque pied dispose d'une superficie maximale de 2,50 mètres carrés. Cette superficie est obtenue en multipliant les distances d'inter-rang et d'espacement entre les pieds sur un même rang.
DISPOSITIONS PARTICULIERES
Les vignes destinées à la production de vins rouges et rosés et situées sur les communes suivantes du département des 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 et Uzos, peuvent présenter un écartement entre les rangs de 2,80 mètres maximum.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux vignes plantées en terrasse. On entend par vignes plantées en terrasse une parcelle bénéficiant d'un aménagement particulier lié à la pente existante, réalisé avant la plantation de la vigne, avec un dénivelé d'au moins 1 mètre d'écart entre les plateaux, cet aménagement entraînant une discontinuité de l'écartement habituel de plantation et un non-passage de mécanisation entre deux niveaux successifs.

b) - Règles de taille

Les vignes sont taillées en Guyot simple ou double avec un maximum d'yeux francs par pied de :
- 16 yeux francs pour les cépages tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B ;
- 20 yeux francs pour les autres cépages.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à :
- 12 yeux francs pour les cépages tannat N, manseng N, gros manseng B, raffiat de Moncade B ;
- 16 yeux francs pour les autres cépages.

c) - Règles de palissage et de hauteur de feuillage

Les vignes sont obligatoirement conduites en « palissage plan relevé ». La hauteur de feuillage palissé est au moins égale à :
- 0,6 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes destinées à la production de vins rouges et rosés ;
- 0,55 fois l'écartement entre les rangs pour les vignes destinées à la production de vins blancs.
- 1,55 mètre pour les vignes plantées en terrasse.

La hauteur de feuillage palissé est mesurée entre la limite inférieure du feuillage établie à 0,30 mètre en dessous du fil de pliage et la limite supérieure du palissage.

d) - Charge maximale moyenne à la parcelle

- La charge maximale moyenne à la parcelle est fixée à 10 000 kilogrammes à l'hectare.
- Lorsque l'irrigation est autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime, la charge maximale à la parcelle des parcelles irriguées est fixée à 7 500 kilogrammes à l'hectare.

e) - Seuil de manquants

Le pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants, visé à l'article D. 645-4 du code rural et de la pêche maritime, est fixé à 20 %.

f) - Etat cultural de la vigne

Les parcelles sont conduites afin d'assurer un bon état cultural global de la vigne, notamment son état sanitaire et l'entretien de son sol.

2°- Autres pratiques culturales

Afin de préserver les caractéristiques du milieu physique et biologique qui constitue un élément fondamental du terroir :

- Le désherbage chimique des tournières est interdit ;

- La maîtrise de la végétation spontanée est réalisée, soit par un travail du sol, soit par des matériels assurant une localisation précise des produits de traitement.

3°- Irrigation

L'irrigation peut être autorisée conformément aux dispositions de l'article D. 645-5 du code rural et de la pêche maritime.

VI. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à bonne maturité.

b) - Dispositions particulières de transport de la vendange
L'utilisation de bennes équipées de pompe à palettes est interdite.

2°- Maturité du raisin

a) - Richesse en sucre des raisins
- Pour les vins rouges, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 180 grammes par litre de moût pour le cépage cabernet-sauvignon N et inférieure à 189 grammes par litre de moût pour les autres cépages ;
- Pour les vins blancs et rosés, ne peuvent être considérés comme étant à bonne maturité les raisins présentant une richesse en sucre inférieure à 178 grammes par litre de moût.

b) - Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Les vins présentent un titre alcoométrique volumique naturel minimum de 11 %.

VII. - Rendements – Entrée en production

1°- Rendement

a) - Le rendement visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé à 50 hecto - litres par hectare.

b) - Pour les vignes plantées en terrasses, le volume pouvant bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée résulte du produit entre la surface (égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée [N] affecté de la surface de 3,00 mètres carrés par pied) et le rendement de l'appellation d'origine contrôlée ([R] en hectolitres par hectare), soit la formule (N × 3,00) × (R / 10 000). Pour ces vignes la surface égale au nombre de pieds réellement plantés à la plantation sur la parcelle concernée affectée de la surface de 3,00 mètres carrés par pied ne peut pas dépasser la surface cadastrale de la parcelle.

2°- Rendement butoir

Le rendement butoir visé à l'article D. 645-7 du code rural et de la pêche maritime est fixé, à 60 hectolitres par hectare.

3°- Entrée en production des jeunes vignes

Le bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée ne peut être accordé aux vins provenant :
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 2ème année suivant celle au cours de laquelle la plantation a été réalisée en place avant le 31 juillet ;
- des parcelles de jeunes vignes qu'à partir de la 1ère année suivant celle au cours de laquelle le greffage sur place a été réalisé avant le 31 juillet ;
- des parcelles de vignes ayant fait l'objet d'un surgreffage, au plus tôt la 1 ère année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, et dès que les parcelles ne comportent plus que des cépages admis pour l'appellation. Par dérogation, l'année suivant celle au cours de laquelle le surgreffage a été réalisé avant le 31 juillet, les cépages admis pour l'appellation peuvent ne représenter que 80 % de l'encépagement de chaque parcelle en cause.

VIII. - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage

1°- Dispositions générales

Les vins sont vinifiés conformément aux usages locaux.

a) - Réception et pressurage
- Les vins blancs sont issus de pressurages directs.
- Les vins rosés sont issus de pressurages directs.

b) - Assemblage des cépages
- Pour les vins rouges, le tannat N représente au moins 50 % de l'assemblage.
- Pour les vins rosés, les cépages principaux représentent au moins 70 % de l'assemblage et le tannat N représente au moins 25 % de l'assemblage.
- Pour les vins blancs, le cépage raffiat de Moncade B représente au moins 50 % de l'assemblage.

c) - Fermentation malo-lactique
La teneur en acide malique est inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre pour les lots de vins rouges prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés.

d) - Normes analytiques
Tout lot de vin commercialisé en vrac ou conditionné présente une teneur en sucres fermentescibles (glucose + fructose) :
- Inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins blancs ;
- Inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins rosés. Cette teneur peut être portée à 5 grammes par litre si l'acidité totale exprimée en H_2SO_4 est supérieure ou égale à 81,6 milliéquivalents (ou 4 grammes H_2SO_4) par litre ;
- Inférieure ou égale à 3 grammes par litre pour les vins rouges dont le titre alcoométrique volumique naturel est inférieur ou égal à 14 % ;
- Inférieure ou égale à 4 grammes par litre pour les vins dont le titre alcoométrique volumique naturel est supérieur à 14 %.

e) - Pratiques œnologiques et traitements physiques
- Pour l'élaboration des vins rosés, l'utilisation de charbons à usage œnologique, seuls ou en mélange dans des préparations, est interdite.
- Les vins ne dépassent pas, après enrichissement, le titre alcoolémique volumique total de 13, 5 %.

f) - Matériel interdit
L'utilisation de pressoirs continus est interdite.

g) - Capacité de cuverie.
Tout opérateur dispose d'une capacité globale de cuverie supérieure ou égale à 1,2 fois le volume moyen déclaré en appellation d'origine contrôlée au cours des cinq dernières récoltes.

h) - Entretien global du chai (sol et murs) et du matériel
Le chai (sols et murs), le matériel de vinification et d'élevage et le matériel de conditionnement présentent un bon état d'entretien général.

2°- Dispositions par type de produit

- Les vins blancs font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er janvier de l'année qui suit celle de la récolte ;
- Les vins rouges font l'objet d'un élevage au moins jusqu'au 1er mars de l'année qui suit celle de la récolte.

3°- Dispositions relatives au conditionnement

Pour tout lot conditionné, l'opérateur tient à disposition de l'organisme de contrôle agréé :
- les informations figurant dans le registre des manipulations visé à l'article D. 645-18 du code rural et de la pêche maritime ;
- une analyse réalisée avant ou après le conditionnement.

Les bulletins d'analyse sont conservés pendant une période de 6 mois à compter de la date du conditionnement.

4°- Dispositions relatives au stockage

L'opérateur justifie d'un lieu adapté pour le stockage des produits conditionnés. On entend par lieu adapté de stockage des produits conditionnés, tout lieu à l'abri des intempéries (vent, pluie) et protégé de toute contamination.

5°- Dispositions relatives à la mise en marché à destination du consommateur

a) - A l'issue de la période d'élevage, les vins blancs sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 janvier de l'année qui suit celle de la récolte.

b) - A l'issue de la période d'élevage, les vins rouges sont mis en marché à destination du consommateur à partir du 15 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

c) A l'issue de la période d'élevage, les vins rosés sont mis en marché à destination du consommateur selon les dispositions de l'article D. 645-17 du code rural et de la pêche maritime.

X - Lien avec la zone géographique

1°- Informations sur la zone géographique

a) - Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique est constituée des trois noyaux viticoles historiques de la province du Béarn, petite région du sud-ouest de la France. Globalement située en zone de piémont des Pyrénées dans des secteurs de coteaux, elle présente des variations importantes de sols et de conditions topoclimatiques. Le vignoble s'insère dans ce paysage de façon discrète et discontinue. Il fait partie d'un système de polyculture diversifié, aujourd'hui orienté notamment vers la maïsiculture et l'élevage bovin.
L'aire de production comprend le territoire de 74 communes répartis en trois secteurs distincts :
- Une zone ouest centrée sur les communes de Salies de Béarn et Bellocq, berceau de l'appellation Béarn.
- Une zone située au sud et à l'ouest de la commune de Pau, entre les cours d'eau du Gave de Pau et du Gave d'Oloron.
- Une zone située au nord-est, dans une boucle du fleuve Adour.

Dans cette aire géographique morcelée, la morphologie est cependant assez homogène. Les coteaux sont souvent dissymétriques avec un versant abrupt orienté vers l'ouest et un versant en pente douce vers l'est. Leur amplitude est assez homogène et atteint une centaine de mètres de dénivelé. Les roches qui forment ces reliefs sont composées essentiellement de sédiments d'origine continentale da- tant du Tertiaire (molasse, marne, calcaire, argile, Sables Fauves, nappes à galets), parfois marins et du Secondaire (flysch). Des limons éoliens ont recouvert le relief au Quaternaire et sont encore présents sur les plateaux et dans les pentes douces.
Les sols associés sont également très variés même si la plupart sont lessivés et acides. Quelques sols sur calcaires sont visibles de façon discontinue et souvent en bas des coteaux pentus. La pierrosité de ces sols est variable : les nappes à galets sommitales enrichissent les versants par colluvionnement et le flysch, très altéré, est visible parfois sous forme de cailloux anguleux. Des sables et graviers issus de dépôts souvent chenalisés améliorent le drainage. Globalement, en dehors de certaines positions plates sommitales ou de fond de vallée, et de quelques bas de versants limoneux, les sols présentent une bonne aptitude à drainer l'eau et à se réchauffer, grâce notamment à leur pierrosité (graviers, galets, flysch…).
Le relief, très découpé, crée des orientations diverses et notamment de nombreuses facettes sud, est ou ouest, chaudes, avec une pente suffisante pour éliminer l'eau de pluie excédentaire.
Le climat à dominante océanique, humide et doux, apporte de 1000 millimètres par an au nord de l'aire, à 1300 millimètres par an à l'ouest, répartis de façon assez homogène sur l'année, avec une période plus sèche en été et en début d'automne. C'est aussi à cette période que souffle préférentiellement (1 jour sur 3) le vent du sud, chaud et sec de type « fœhn ».

La végétation associée marque nettement les différences de sols : les Chênes pédonculés et les landes acides s'étendent largement sur les sols lessivés acides et sur les sols argileux peu calcaires alors que les Chênes pubescents et les pelouses sèches se développent sur les sols calcaires souvent localisés en bas de coteaux pentus orientés vers l'ouest, dans la partie nord de l'aire

b) - Description des facteurs humains

Les cartulaires et les archives locales nous apprennent que le vignoble est déjà bien installé dans une partie de l'aire dès le XIII^{ème} siècle et omniprésent au cours du XIV^{ème} siècle. Il participe de façon significative aux échanges commerciaux locaux.

Au milieu du XIV^{ème} siècle, les vins blancs et rouges du Béarn commencent à être exportés sous ce nom vers la Hollande, par le port de Bayonne, qu'ils atteignent en suivant la vallée de l'Adour ou celle du Gave de Pau. Le Béarn est alors un pays de petites propriétés et de métayage. Quelques notables et petits nobles locaux structurent cette voie de commercialisation. Ces exportations concernent les vins produits dans les trois secteurs viticoles du Béarn. Elles perdurent et se développent même jusqu'au XIX^{ème} siècle, par l'intermédiaire des nombreux protestants béarnais expatriés dans le nord de l'Europe. Ainsi, au XVIII^{ème} siècle, Lespés de Hureaux, intendant à Bayonne, signale que « la province de Béarn fournit par la même rivière (l'Adour) une grande quantité de vins…Les vins s'envoient en Hollande » ».

Dès le XV^{ème} siècle, un autre débouché se met en place avec la Bigorre et les Pyrénées par la vallée de l'Adour. Il reste actif jusqu'au développement des voies de communication au XIX^{ème} siècle. Les vignerons échangent leur vin rouge contre du bois puis des pierres de construction. La demande des montagnards concerne des vins rouges colorés et corsés. Par la suite la demande s'est élargie aux vins clairets et aux vins blancs.

Dès le XVI^{ème} siècle, les vignes blanches comprennent essentiellement les cépages Petit Manseng B, Gros Manseng B, Arrufiac B et Courbu B. Le Raffiat de Moncade B, cépage que Béarn est la seule appellation à utiliser, produit des vins qui étaient appelés « rousselet du Béarn ».

Au XVIII^{ème} siècle les cépages rouges utilisés sont peu nombreux : au Fer N et au Bouchy (Cabernet Franc N), implantés très anciennement, s'ajoute le Tannat N, cépage local très coloré et tannique. Cette faible diversité de cépages est une preuve d'un niveau qualitatif élevé.

Dans ce secteur, la vigne fournit alors l'essentiel des revenus, ce qui le distingue des régions voisines. Elle reste cependant une culture parmi d'autres, dans un système de polyculture vivrière et d'élevage. Le vignoble béarnais atteint presque 20 000 hectares au début du XIX^{ème} siècle. La taille des domaines viticoles croit, même si le Béarn reste un pays de petites propriétés où une part importante de la terre appartient aux paysans.

Au début du XX^{ème} siècle, les vins rosés de cette appellation connaissent une grande notoriété, liée à des marchés suivis en région parisienne.

La cave coopérative de Bellocq est créée en 1944, celle de Gan en 1949 et celle de Crouseilles en 1950. Elles représentent aujourd'hui une part largement majoritaire de la production de Béarn, notamment sur la partie ouest de l'aire. Elles ont permis la survie de petites exploitations de polyculture où la vigne est souvent minoritaire en surface. Plusieurs vignerons indépendants répartis sur l'ensemble de l'aire participent également à cette production de façon active.

L'Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure Béarn, reconnue en 1951 pour les vins rosés et blancs (Rousselet du Béarn), s'étendait initialement sur le secteur ouest uniquement, puis s'est étendue aux secteurs sud et nord.

Béarn a été reconnu en Appellation d'Origine Contrôlée en 1975 pour les vins rouges, rosés et blancs.

Au XX^{ème} siècle le vignoble a fortement décru en surface, sous l'effet des maladies cryptogamiques, des deux guerres puis de l'avancée de la culture du maïs. Depuis 1980, le vignoble s'étend à nouveau, régulièrement et lentement. Les surfaces revendiquées restent comprises entre 200 et 300 hectares, avec une nette prédominance du secteur ouest.

2°- Informations sur les caractéristiques du produit

Les vins rouges, rosés et blancs sont issus principalement d'assemblage. On peut souligner que les principaux cépages utilisés sont d'origine locale bien adaptés aux caractéristiques pédoclimatiques de cette région. Ceci confère aux vins de cette appellation une partie de leur originalité.

Les vins rouges possèdent un bon potentiel tannique. Les arômes fruités dominent souvent et peuvent évoluer au vieillissement vers plus de complexité.

Les vins rosés présentent généralement une couleur allant de rose pâle jusqu'à un rose plus soutenu. Ces

vins, frais et souples, à la structure agréable, se caractérisent par des notes aromatiques de petits fruits rouges et d'agrumes.
Les vins blancs présentent un équilibre entre la fraicheur et le gras, et une certaine complexité au nez, avec une dominante de notes aromatiques fruitées et florales.

3°- Interactions causales

Dans ce paysage au relief vallonné, en partie boisé, aux orientations et aux sols très variés, la vigne est obligatoirement installée de façon discontinue, formant un paysage en marqueterie. Les pentes des coteaux créent des conditions topoclimatiques favorables en permettant une évacuation de l'eau de pluie excédentaire, et, quand elles sont bien orientées, un ensoleillement et des températures bénéfiques à la maturation de la vendange. Le vent du sud, chaud et sec qui souffle en période de maturation du raisin a favorisé la viticulture dans cette région globalement humide.
L'aire parcellaire de production des raisins délimite précisément les parcelles les plus aptes à permettre la maturation des raisins dans de bonnes conditions sanitaires : parcelles bien orientées, avec un sol relativement drainant.
La région du Béarn est productrice de vins rouges, blancs et rosés (clairets) depuis le XV^{ème} siècle et exporte ces vins notamment vers le nord de l'Europe depuis le XVI^{ème} siècle. Un vignoble réputé, basé sur un encépagement local s'est développé en liaison avec les marchés dont il disposait. L'adaptation des cépages locaux à un climat assez humide et à une maturation tardive fut une des clés de la notoriété de ce vignoble au cours des siècles. Ces cépages nécessitent des savoir-faire spécifiques qui se sont développés dans cette zone géographique : maitrise du potentiel tannique des cépages rouges, gestion du fort potentiel alcoogène des cépages blancs, par le choix de la date de récolte et par les assemblages.
La notoriété de cette appellation s'est largement étendue dans le nord de l'Europe du XVI^{ème} au XIX^{ème} siècle, puis ces exportations ont cessées. Au début du XX^{ème} siècle, ces vins possédaient une image très positive en région parisienne. Aujourd'hui les vins de Béarn commencent à acquérir à nouveau une image régionale porteuse, grâce aux efforts des vignerons qui cherchent à transmettre et à améliorer leur savoir-faire.

XI. - Mesures transitoires

1°- Aire parcellaire délimitée

A titre transitoire et sous réserve de répondre aux autres dispositions du présent cahier des charges, la production issue des parcelles plantées en vigne exclues de l'aire parcellaire délimitée de l'appellation d'origine contrôlée, identifiées par leurs références cadastrales et leur superficie, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte :
- 2022 incluse, pour les communes dont l'aire parcellaire délimitée a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance du 6 mars 1997 ;
- 2024 incluse, pour les communes dont l'aire parcellaire délimitée a été approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de sa séance des 11 et 12 février 2004.

2°- Modes de conduite

Les parcelles de vigne en place à la date du 31 juillet 2009 et ne répondant pas aux dispositions relatives à la densité de plantation continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'appellation d'origine contrôlée jusqu'à leur arrachage, sous réserve que la hauteur de feuillage permette de disposer de 1,40 mètre carré de surface externe de couvert végétal pour la production d'un kilogramme de raisin.

XII. - Règles de présentation et étiquetage

1°- Dispositions générales

Les vins pour lesquels, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Béarn » et qui sont présentés sous ladite appellation ne peuvent être déclarés après la récolte, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que, dans la déclaration de récolte, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite.

2°- Dispositions particulières

L'étiquetage des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Béarn » peut préciser l'unité géographique plus grande « Sud-Ouest ».
Les dimensions des caractères de l'unité géographique plus grande ne sont pas supérieures, aussi bien en hauteur qu'en largeur, à celles des caractères composant le nom de l'appellation d'origine contrôlée.

CHAPITRE II

I - Obligations déclaratives

1. Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Chaque opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée avant le 1er février qui précède chaque récolte excepté dans le cadre d'une nouvelle habilitation. Dans ce cas, la déclaration préalable d'affectation sera fournie lors du dépôt de la déclaration d'identification et au plus tard au moins un mois avant la récolte. Elle peut être transmise de manière collective auprès de l'organisme de défense et de gestion.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- son numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- à partir du relevé CVI pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre les rangs.

2. Déclaration de renonciation à produire
Tout opérateur déclare auprès de l'organisme de défense et de gestion, avant le 31 mars qui précède la récolte, les parcelles pour lesquelles il renonce à produire l'appellation d'origine contrôlée.
L'organisme de défense et de gestion transmet cette déclaration à l'organisme de contrôle agréé dans les meilleurs délais.

3. Déclaration de revendication
La déclaration de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion avant le 10 décembre de l'année de la récolte.
Elle indique :
- l'appellation revendiquée ;
- le volume du vin ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- le nom et l'adresse du demandeur ;
- le lieu d'entrepôt du vin.
Elle est accompagnée :
- d'une copie de la déclaration de récolte et, selon le cas, d'une copie de la déclaration de production ou d'un extrait de la comptabilité matières pour les acheteurs de raisins et de moûts ;
- du plan général du lieu de stockage des vins, permettant notamment d'identifier le nombre, la désignation et la contenance des récipients selon les modalités définies dans le plan de contrôle ou d'inspection.

4. Déclaration préalable des retiraisons de vins en vrac
Tout opérateur souhaitant commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de retiraison au moins huit jours ouvrés

avant l'opération. Une copie de cette déclaration sera adressée à l'organisme de défense et de gestion dans les mêmes délais.

5. Déclaration de conditionnement
Tout opérateur conditionnant un vin de l'appellation d'origine contrôlée effectue auprès de l'organisme de contrôle agréé une déclaration de conditionnement au moins cinq jours ouvrés avant le conditionnement.
Les opérateurs réalisant plus de douze conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais adressent à l'organisme de contrôle agréé une déclaration d'intention de conditionnement au moins huit jours ouvrés avant le premier conditionnement d'un lot.
Une copie de cette déclaration sera adressée à l'organisme de défense et de gestion dans les mêmes délais.

6. Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné
Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition. Une copie de cette déclaration sera adressée à l'organisme de défense et de gestion dans les mêmes délais.

7. Déclaration de déclassement
Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée en fait la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé dans un délai d'un mois maximum après ce déclassement.

II. – Tenue de registres

Registre de suivi des parcelles bénéficiant de mesures transitoires en matière de mode de conduite :
Tout opérateur producteur de raisins tient à jour la liste des parcelles pour lesquelles s'appliquent les mesures transitoires relatives au mode de conduite ainsi que les parcelles plantées en terrasses.
Le registre est tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

Registre des contrôles de maturité
Tout opérateur producteur de raisins enregistre les contrôles avant vendanges réalisés sur son exploitation.
Le registre est renseigné et tenu à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

CHAPITRE III

I. – Points principaux à contrôler et méthodes d'évaluation

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
A1 - Appartenance des parcelles plantées à l'aire délimitée.	Contrôle documentaire (Fiche CVI tenue à jour) et contrôle sur le terrain

A2 - Potentiel de production revendicable : - règles d'encépagement ; - règles de proportion à l'exploitation ; - règles de densité et d'écartements entre les rangs ; - pourcentage de pieds de vigne morts ou manquants - suivi des mesures transitoires.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
A3 - Outil de vinification, d'élevage, de conditionnement et de stockage.	
Matériel de réception et pressurage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Capacité de cuverie. Lieu de conditionnement. Lieu de stockage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Etat du chai.	Contrôle sur site.
Traçabilité du conditionnement.	Contrôle documentaire et contrôle sur site
B - RÈGLES LIÉES AU CYCLE DE PRODUCTION	
B1 - Règles de conduite du vignoble.	
Règles de taille (nombre maximum d'yeux à la taille et nombre de rameaux fructifères à la fin de la floraison)	Contrôle sur terrain
Règles de palissage et de hauteur de feuillage	Contrôle sur terrain
Charge maximale moyenne à la parcelle.	Comptage du nombre de grappes et estimation de la charge à partir d'un tableau indicatif élaboré à cet effet.
Pratiques culturales Etat cultural des parcelles	Contrôle à la parcelle.
Irrigation.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
B2 - Récolte, transport et maturité du raisin	
Maturité du raisin.	Contrôle documentaire et contrôle sur le terrain
Transports de la vendange.	Contrôle sur site.
B3 - Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage.	

Pratiques œnologiques.	Contrôle documentaire
Pressurage et élevage.	Contrôle documentaire et contrôle sur site
Assemblages	Contrôle documentaire
B4 - Déclaration de récolte et déclaration de revendication.	
Rendement autorisé.	Contrôle documentaire (contrôle des déclarations, augmentation du rendement pour certains opérateurs [suivi des autorisations accordées par les services de l'INAO, après enquête desdits services sur demande individuelle de l'opérateur]).
VSI, volumes récoltés en dépassement du rendement autorisé.	Contrôle documentaire (suivi des attestations de destruction).
C - CONTRÔLES DES PRODUITS	
Vins non conditionnés.	Examen organoleptique et analytique à la retiraison.
Vins conditionnés.	Examen organoleptique et analytique.
Vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national.	Examen organoleptique et analytique de tous les lots.

II. – Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA30003,
93555 Montreuil Cedex,
téléphone : (33) (0)1-73-30-38-00,
fax : (33) (0)1-73-30-38-04,
courriel : info@inao.gouv.fr.

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage. Les vins non conditionnés destinés à une expédition hors du territoire national font l'objet d'un contrôle analytique et organoleptique systématique.
