C/2025/5378

6.10.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/5378)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Jurançon“

PDO-FR-A0827-AM03 — 8.7.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„Jurançon“

2. **Вид на географското означение**

☒ Защитено наименование за произход (ЗНП)

☐ Защитено географско указание (ЗГУ)

☐ Географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☒ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието и храните — Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията, направени в настоящата продуктова спецификация, са стандартни изменения съгласно определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Заявлението за изменение на ЗНП „Jurançon“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или при използването на наименованието, или в категорията на продукта или продуктите, обозначен(и) с географското означение;

б) да има риск да се обезсили връзката с географската област;

в) да води до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи считат, че заявлението се определя като „стандартно“ изменение.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Обособен парцелиран район*

Като част от опростената процедура за коригиране на обособени парцели, разглеждането на подадените от операторите искания за включване в ЗНП „Jurançon“, беше възложено на експерти. Експертите дадоха становището си в строго съответствие с предварително установените критерии за обособяване, което доведе до предложение за обособяване на нови парцели за ЗНП.

Глава I, точка IV, подточка 2 „Обособен парцелиран район“ от продуктовата спецификация на ЗНП „Jurançon“ е изменена, като е добавена датата на заседанието на националния комитет, на която е одобрено обособяването на парцелите.

Изменението не засяга единния документ.

2. *Географски район*

Това изменение е придружено от актуализиране на глава I, точка IV, подточка 1 „Географски район“, в която е възпроизведен списъкът на общините в съответствие с географския кодекс от 2024 г. Периметърът на географския район не е изменен.

Раздел „Определен географски район“ от единния документ е изменен.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Jurançon

2. **Вид на географското означение:**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от позиция 2009

4. **Описание на вината**

1. *Тихо сухо бяло вино*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Високите киселинни нива поддържат сухите вина, като ги правят изключително динамични — качество, което се балансира с висока масленост. Някои сухи вина имат потенциал да отлежават с години, запазвайки свежестта си.

Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти: 11,50 %

Общото алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване не надвишава 14 % за вината със ЗНП „Jurançon“, допълнено с обозначението „sec“ („сухо“).

Съдържание на ферментируеми захари: не повече от 4 g/l.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 14

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

2. *Тихи бели вина с ферментируеми захари*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Киселинността балансира алкохолното съдържание и остатъчните захари, което освобождава вината от всякаква тежест, правейки ги изключително свежи и динамични. Младите вина са предимно с плодови и цветни аромати. С отлежаването (понякога няколко десетилетия) те обикновено стават по-комплексни, като се усещат аромати на сушени плодове и подправки.

Минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти: 14 % Съдържание на ферментируеми захари: > 40 g/l.

Общи аналитични характеристики:

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 17,5

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): 11,5

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Забранено оборудване

Специфична енологична практика

Използването на непрекъснати преси е забранено.

2. Обогатяване

Специфична енологична практика

Вината, за които може да се използва обозначението „vendanges tardives“ („късна беритба“), не се подлагат на обогатяване.

Обогатяването чрез частична концентрация на мъстта, използвана във винопроизводството, е разрешено в границите на 10-процентна концентрация на обогатените по този начин количества. Това позволява общото алкохолно съдържание в обемни проценти да се увеличи на 17,50 %.

Обогатяването е разрешено за други вина с това наименование (тези без допълнителни обозначения, както и тези с обозначението „sec“) съгласно правилата, установени в продуктовата спецификация.

3. Гъстота на засаждане

Агротехническа практика

Лозята са с минимална гъстотата на насажденията от 4 000 растения на хектар, като междуредието не може да превишава 2,80 m.

Тези разпоредби не се прилагат за терасовидно засадените лозови парцели.

4. Правила за резитба

Агротехническа практика

Лозите се подрязват по следните начини:

— къса резитба (по метода кордон Роая) с максимум 16 пъпки на растение;

— по метода единичен Гюйо с максимум 16 пъпки на растение;

— по метода двоен Гюйо с максимум 20 пъпки на растение.

Броят на плодните пръчки от съответната година на едно растение след цъфтеж (фенологичен етап 23 по Lorenz) е по-малък или равен на:

— 12 за къса резитба (кордон Роая) и за резитба по метода единичен Гюйо:

— 16 за резитба по метода двоен Гюйо.

5. Събиране на реколтата

Агротехническа практика

Винаta се произвеждат от ръчно набрано грозде.

Винаta се произвеждат от грозде, събирано чрез последователни селекции, с изключение на винаta, за които може да се използва обозначението „sec“.

5.2. *Максимални добиви*

1. Тихо сухо бяло вино

66 хектолитра от хектар

2. Тихи бели вина с ферментируеми захари

44 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на винаta се извършват в географския район, чийто периметър включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс от 2024 г.:

Департамент 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 и Uzos.

7. **Винен сорт грозде или винени сортове грозде**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Описание на връзките**

Jurançon

Географският район е разположен в хълмист участък в северното подножие на Пиренеите. Лозовите насаждения се разпростират по билото на хълмовете.

От геоложка гледна точка районът на производство може да бъде разделен на три отделни части:

— в североизточната част доминиращата скала е жюрансонският конгломерат, съставен от камъчета и варовиков цимент;

— на юг се среща предимно флиш, т.е. седиментна скала с пресичащи се твърди и меки слоеве, която оформя поредица склонове с южно изложение;

— на запад има по-голямо геоложко разнообразие.

Почвите са предимно с глинеста текстура и високо съдържание на камъни.

Топографията е структурирана от твърди скали. Склоновете често са стръмни въпреки неголямата си височина.

В каменния конгломерат най-високите части на талвегите оформят тесни циркуси.

Климатът се характеризира с високо годишно количество на валежите (1 200 mm), които са разпределени равномерно. Годишното слънцегреене е умерено (1 900 часа). През есента и пролетта обаче от юг идва топлият, сух фьон. Той има ключова роля, тъй като изсушава въздуха и повишава температурата; слънцегреенето също се увеличава.

Географският район обхваща 25 общини в южната част на департамента Pyrénées-Atlantiques.

Лозовите насаждения са създадени през XIV век — във време на увеличаващо се население, последвано от съществено разчистване на земи и развитие на земеделието.

През XV век търговията бележи ръст, който се свързва по-специално с възхода на град По. Значението, което се придава на лозята и виното във „For de Béarn“ от 1551 г. (правни текстове, издадени от Анри II Наварски), показва колко важни са станали те.

Връзката на лозовите насаждения Jurançon с По, а по-късно и със съседните градове и райони, води до създаване на големи винарски стопанства и до значително разширяване на пазарите. Заслугата за тяхната известност е на наварските владетели, които — след като се преместват в По — популяризират лозята Jurançon и насърчават консумацията на едноименните вина в двора си.

През XVIII век сортовете „petit manseng“, „gros manseng“, „camaralet“ и „courbu“ се появяват в документите на провинция Béarn. Провинция Béarn разширява износа към Нидерландия, чиято важност нараства до края на XVIII век.

Защитено наименование за произход на вината от тези лозови насаждения е признато през 1936 г. за полусухите бели вина и през 1975 г. — за сухите бели вина. Наименованието е присъдено благодарение на постоянния стремеж към качество и техническото майсторство на всички оператори. От 1995 г. става възможно към наименованието на ЗНП да се добави обозначението „vendanges tardives“ („късна беритба“).

Гроздето се винифицира от създадената през 1949 г. кооперативна винарска изба „Gan“ и от около 60 самостоятелни винарски изби, разпръснати из целия район. През последните 30 години площта на лозовите насаждения Jurançon непрекъснато се увеличава, като през 2010 г. обхваща около 1 200 хектара.

Специфичната геоморфология на географския район с неговите стръмни склонове и циркуси, където са посадени лозята, създава много благоприятни топоклиматични условия за зреене и презряване на гроздето: слънцегреене, топлина, ниска влажност, дрениране на дъждовните води чрез повърхностно оттичане. Местните сортове са късни и добре адаптирани към локалния климат благодарение на дебелата си кора. Те са много подходящи за презряване.

Южният вятър фьон, който духа през есента, носейки със себе си топлина и сух въздух, много помага за това презряване. Преобладаващо глинестите почви в района на Jurançon са идеални за използваните сортове грозде, които се нуждаят от значителни количества вода.

Умението на лозарите да създават условия за узряването и изсушаването на гроздето върху лозовите насаждения чрез последователни беритби и селекции показва добре адаптирани към географската среда и сортовете експертни познания, оптимизиращи потенциала на отглежданите от лозарите лозови насаждения.

Репутацията на вината „Jurançon“ продължава да расте.

Те се характеризират с динамичност, която балансира алкохолното съдържание и остатъчните захари, правейки ги леки и изключително свежи.

Младите вина са предимно с плодови и цветни аромати. С отлежаването те обикновено стават по-комплексни, като се усещат аромати по-специално на сушени плодове и подправки.

Развитието им може да продължи години и десетилетия.

Винata с обозначение „vendanges tardives“ („късна реколта“), при които гроздето изсъхва бавно върху лозовите насаждения през есента и започва да се бере от ноември, имат високо съдържание на остатъчни захари и по-наситени аромати.

Освен това високите киселинни нива поддържат сухите вина, като ги правят изключително динамични — качество, което се балансира с висока масленост. Някои сухи вина имат потенциал да отлежават с години, запазвайки свежестта си.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Етикетиране: „sec“ („сухо“)

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

— Наименованието на ЗНП задължително трябва да бъде последвано от обозначението „sec“ („сухо“) за вина, които отговарят на условията, посочени за това обозначение в раздела „Описание“.

— Обозначението „sec“ („сухо“) фигурира непосредствено след наименованието на ЗНП.

Етикетиране: „Vendages tardives“ („късна беритба“)

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

За вината, за които може да се използва обозначението „vendanges tardives“ („късна беритба“), трябва да се посочва и реколтата.

Те трябва да отговарят на следните изисквания: грозде, брано от 2 ноември нататък, минимално съдържание на захари в гроздето 281 g/l и минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 17 %.

Етикетиране: по-голяма географска единица

Правна рамка:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

ЗНП „Jurançon“ може да бъде последвано от допълнителното географско означение, с което се уточнява по-голямата географска единица „Sud-Ouest“ [„Югозапад“].

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d645c8b2-51ab-4b49-838c-4339610be9ac