C/2025/5378

6.10.2025

Zveřejnění oznámení o schválené standardní změně specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5378)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Jurançon“

PDO-FR-A0827-AM03 – 8.7.2025

1. **Název produktu**

„Jurançon“

2. **Druh zeměpisného označení**

☒ Chráněné označení původu (CHOP)

☐ Chráněné zeměpisné označení (CHZO).

☐ Zeměpisné označení (ZO)

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☒ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu oznamující standardní změnu**

Ministerstvo zemědělství a výživy / Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny této specifikace produktu jsou standardními změnami v souladu s definicí podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHOP „Jurançon“ se netýká žádného ze tří případů změny na úrovni Unie, tj. zejména:

a) nezahrnuje změnu v názvu nebo v používání názvu nebo v kategorii produktu či produktů označených zeměpisným označením;

b) nepředstavuje riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že se jedná o žádost o standardní změnu.

[1] Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (standardních změn)**

1. *Vymezená pozemková oblast*

V rámci zjednodušeného postupu pro opravu vymezení pozemků byli odborníci pověřeni, aby přezkoumali žádosti o zahrnutí do CHOP „Jurançon“ předložené hospodářskými subjekty. Odborníci vydali stanovisko v přísném souladu s předem stanovenými vymezujícími kritérii, které vedlo k navržení nového vymezení pozemků u tohoto CHOP.

Kapitola I část IV bod 2 „Vymezená pozemková oblast“ specifikace produktu pro CHOP „Jurançon“ byla změněna a doplněna o datum zasedání vnitrostátního výboru, na němž bylo toto vymezení pozemků schváleno.

Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

2. *Zeměpisná oblast*

Tato změna je spojena s aktualizací kapitoly I části IV bodu 1 „Zeměpisná oblast“, v němž se uvádí seznam obcí v souladu se zeměpisným kodexem z roku 2024. Rozsah zeměpisné oblasti se nemění.

Jednotný dokument se mění v oddíle „Vymezená zeměpisná oblast“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Jurançon

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno

3.1 *Kód kombinované nomenklatury*

22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně alkoholizovaných vín; vinný mošt jiný než čísla 2009

4. **Popis vín**

1. *Tiché bílé víno suché*

STRUČNÝ POPIS

Vysoký obsah kyselin zajišťuje trvanlivost suchých vín a dodává jim výraznou živost, která je vyvážena vysoce krémovou texturou. Některá suchá vína mají potenciál zrát několik let, přičemž si po celou dobu uchovávají svou svěžest.

Minimální přirozený obsah alkoholu: 11,50 % objemových

Celkový obsah alkoholu po obohacení nepřesahuje u vín s CHOP „Jurançon“ doplněných výrazem „sec“ (suché) 14 % objemových.

Obsah zkvasitelných cukrů: nejvýše 4 gramy na litr.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 14

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

2. *Tichá bílá vína se zkvasitelnými cukry*

STRUČNÝ POPIS

Kyselost vyvažuje obsah alkoholu a zbytkové cukry, takže vína nejsou nijak těžká a jsou velice svěží a živá. Mladá vína se vyznačují převážně ovocnými a květinovými aromaty. Ta se obvykle se zráním (někdy i desítky let) stávají komplexnějšími a rozvíjejí se v nich aromata sušeného ovoce a koření.

Minimální přirozený obsah alkoholu: 14 % objemových. Obsah zkvasitelných cukrů: > 40 gramů na litr.

Obecné analytické vlastnosti:

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 17,5

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 11,5

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Zakázané stroje a zařízení

Zvláštní enologický postup

Používání kontinuálních lisů je zakázáno.

2. Obohacování

Zvláštní enologický postup

Vína způsobilá pro označení „vendanges tardives“ (pozdní sběr) se neobohacují.

Obohacování moštu určeného k výrobě vína částečnou koncentrací je povoleno za předpokladu nepřekročení 10 % koncentrace takto obohaceného objemu. Celkový obsah alkoholu jím může být zvýšen až na 17,50 % objemových.

Obohacování je povoleno u ostatních vín tohoto označení (neoznačených dalšími výrazy, jakož i vín označených výrazem „sec“), v souladu s pravidly stanovenými ve specifikaci produktu.

3. Hustota výsadby

Pěstební postupy

Vinice mají minimální hustotu výsadby 4 000 rostlin na hektar a spon mezi řádky je nejvýše 2,80 metru.

Tato pravidla se nevztahují na terasovité pozemky vinic.

4. Pravidla řezu

Pěstební postupy

Řez révy se provádí těmito způsoby:

— řezem na čípky (metodou kordonového řezu typu Royat) s nejvýše 16 očky na kmínek,

— jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 16 očky na kmínek,

— dvojitým Guyotovým řezem s nejvýše 20 očky na kmínek.

Počet plodonosných větví v roce na keř po květu (fenologická fáze 23 Lorenzovy stupnice) je menší nebo roven počtu:

— 12 při řezu na čípky (kordon typu Royat) a jednoduchém Guyotově řezu,

— 16 při dvojitém Guyotově řezu.

5. Sklizeň

Pěstební postupy

Vína se vyrábějí z ručně sklízených hroznů.

Vína se vyrábějí z hroznů sklízených postupným tříděním, s výjimkou vín způsobilých pro označení výrazem „sec“.

5.2 *Maximální výnosy*

1. Tiché bílé víno suché

66 hektolitrů na hektar

2. Tichá bílá vína se zkvasitelnými cukry

44 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vína probíhají v zeměpisné oblasti, jež ke dni schválení této specifikace příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje území těchto obcí na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2024:

departement 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.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Popis souvislostí**

Jurançon

Zeměpisná oblast se nachází v kopcovitém pásmu na severním úpatí Pyrenejí. Vinice se rozprostírají na vrcholcích svahů.

Z geologického hlediska lze produkční oblast rozdělit do tří různých částí:

— v severovýchodní části je převládající horninou jurançonský slepenec, tvořený nesourodou směsí oblázků a vápnitého tmelu,

— na jihu se vyskytuje převážně flyš, tj. sedimentární hornina se střídavě uloženými tvrdými a měkkými vrstvami, vytvářející souvrství jižně orientovaných svahů,

— na západě je oblast geologicky rozmanitější.

Půdy mají většinou jílovitou strukturu a vysoký obsah kamenů.

Reliéf terénu je utvářen tvrdými horninami. Svahy jsou často strmé, a to i v nízkých nadmořských výškách.

Nejvyšší úseky údolnic vytvářejí ve slepenci sevřené kotle.

Podnebí se vyznačuje vysokým ročním úhrnem srážek (1 200 mm), které jsou rovnoměrně rozloženy. Roční počet hodin slunečního svitu je středně vysoký (1 900 hodin). Na podzim a na jaře však vanou teplé a suché padavé větry (fény) z jihu. Ty hrají zásadní úlohu, neboť vysušují vzduch a zvyšují teplotu a množství slunečního svitu.

Zeměpisná oblast se rozkládá na území 25 obcí na jihu departementu Pyrénées-Atlantiques.

Vinice byly založeny ve 14. století, v době, kdy rostoucí počet obyvatel vedl k rozsáhlému odlesňování půdy a rozvoji zemědělství.

V 15. století došlo k významnému rozvoji obchodu, který souvisel zejména s rozmachem města Pau. O výsadním postavení, jemuž se tehdy vinice těšily, svědčí význam přikládaný vinné révě a vínu v právních textech vydaných Jindřichem II. Navarrským „For de Béarn" z roku 1551.

Díky vazbám mezi jurançonskými vinicemi a městem Pau a následně i sousedními městy a regiony vznikla rozsáhlá vinařství a došlo k významnému rozvoji trhů. Ty nabyly na důležitosti zejména zásluhou navarrských panovníků, kteří po svém přesídlení do Pau jurançonské vinice podporovali a vybízeli k podávání jurançonských vín na svém dvoře.

V 18. století se v dokumentech panství Béarn objevují odrůdy „petit manseng", „gros manseng", „camaralet" a „courbu". Panství Béarn prosadilo rozšíření vývozních trhů do Nizozemska a význam těchto trhů až do konce 18. století narůstal.

V roce 1936 byly vinice uznány jako chráněné označení původu pro polosladká bílá vína a v roce 1975 pro suchá bílá vína. Díky stálému zaměření na kvalitu a odbornému mistrovství všech hospodářských subjektů se toto označení stalo uznávaným. Od roku 1995 může být název CHOP doplněn výrazem „vendanges tardives" (pozdní sběr).

Vinifikace hroznů probíhá ve vinařském družstvu Gan, které vzniklo v roce 1949, a ve zhruba 60 samostatných vinařstvích rozptýlených po celé oblasti. Plocha jurançonských vinic se v posledních 30 letech neustále zvětšuje a v roce 2010 činila přibližně 1 200 ha.

Specifická geomorfologie této zeměpisné oblasti se strmými svahy a kotli, v nichž je réva vysazena, vytváří velice příznivé topoklima pro zrání a přezrávání hroznů: sluneční svit, teplo, nízká vlhkost, odvádění srážek povrchovým odtokem. Místní odrůdy jsou pozdní a díky silné slupce jsou místním klimatickým podmínkám dobře přizpůsobeny. Jsou velmi vhodné pro přezrávání.

Padavé větry z jihu, které vanou na podzim, s sebou přinášejí teplo a suchý vzduch, čímž tomuto přezrávání výrazně napomáhají. Převážně jílovité půdy oblasti Jurançon jsou pro používané odrůdy révy, jež vyžadují značné množství vody, ideální.

Schopnost vinařů podporovat zrání a sušení hroznů na révě postupnými sklizněmi a tříděním prokazuje jejich odborné znalosti a zkušenosti, které jsou dokonale přizpůsobeny zeměpisnému prostředí a odrůdám a optimalizují potenciál jejich vinic.

Dobrá pověst vín s CHOP Jurançon stále roste.

Pro tato vína je typická živost, která vyvažuje alkohol a zbytkové cukry, takže vína nejsou těžká, ale naopak velmi svěží.

Mladá vína se vyznačují převážně ovocnými a květinovými aromaty. Ta se obvykle se zráním stávají komplexnějšími a objevují se v nich zejména aromata sušeného ovoce a koření.

Vína se mohou rozvíjet celé roky i desetiletí.

Vína označená výrazem „vendanges tardives" (pozdní sběr), u nichž hrozny na podzim procházejí delším sušením na révě a sklízejí se až od listopadu, mají vysoký obsah zbytkových cukrů a výraznější aromata.

Vysoký obsah kyselin také zajišťuje trvanlivost suchých vín a dodává jim výraznou živost, která je vyvážena vysoce krémovou texturou. Některá suchá vína mají potenciál zrát několik let, přičemž si po celou dobu uchovávají svou svěžest.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Označování: „sec“ (suché)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

— Název CHOP musí být doplněn výrazem „sec“ (suché) u vín, která splňují podmínky pro označení tímto výrazem uvedené v části „Popis“.

— Výraz „sec“ (suché) se uvádí bezprostředně za názvem CHOP.

Označování: „vendages tardives“ (pozdní sběr)

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

U vín způsobilých pro označení výrazem „vendanges tardives“ (pozdní sběr) musí být uveden i ročník.

U těchto vín musí být splněny následující podmínky: hrozny sklizeny nejdříve 2. listopadu, minimální obsah cukru v hroznech 281 gramů na litr a minimální přirozený obsah alkoholu 17 % objemových.

Označování: větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

Další ustanovení týkající se označování

Popis podmínky:

Za CHOP „Jurançon“ může následovat doplňkové zeměpisné označení upřesňující větší zeměpisnou jednotku „Sud-Ouest“ (jihozápad).

Odkaz na specifikaci produktu

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