C/2025/5378

6.10.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5378)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Jurançon«

PDO-FR-A0827-AM03 — 8.7.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Jurançon«

2. **Type geografisk betegnelse**

☒ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☐ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vine

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Landbrugs- og fødevareministeriet – generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater)

6. **Klassificering som standardændring**

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Jurançon« henhører ikke under de tre tilfælde, hvor der er tale om en EU-ændring, da den ikke:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) fører til yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

([1]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Afgrænset parcelområde*

I forbindelse med den forenklede procedure for berigtigelse af en parcelafgrænsning blev eksperterne anmodet om at behandle de erhvervsdrivendes ansøgninger om klassificering »Jurançon« som beskyttet oprindelsesbetegnelse. Deres ekspertise har nøje overholdt de allerede fastsatte afgrænsningskriterier og har ført til forslaget om en ny parcelafgrænsning for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Produktspecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Jurançon« er blevet ændret i kapitel I-IV-2 »Afgrænset parcelområde« ved at tilføje datoen for mødet i det nationale udvalg, der godkendte parcelafgrænsningen.

Denne ændring berører ikke enhedsdokumentet.

2. *Geografisk område*

Denne ændring ledsages af en ajourføring af kapitel I-IV-1° »Geografisk område« ved at minde om listen over kommuner i overensstemmelse med den geografiske kode for 2024. Det geografiske områdes perimeter ændres ikke.

Enhedsdokumentet er ændret i afsnittet: »Afgrænset geografisk område«.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Jurançon

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB — Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen(e)**

1. *Ikkemousserende tørre hvidvine*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Det høje syreindhold understøtter de tørre vine og giver dem en stor styrke, der er velafbalanceret med en stor fylde. Nogle tørre vine har et lagringspotentiale på nogle år, hvor friskheden bevares.

Naturligt alkoholindhold udtrykt i volumenprocent: 11,50 %.

Efter berigelsen overstiger det totale alkoholindhold udtrykt i volumen ikke 14 % for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse (AOC) »Jurançon« efterfulgt af benævnelsen »sec« (tør).

Indhold af gæringsdygtigt sukker: 4 g/l eller derunder.

Generelle analytiske karakteristika:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 14

— Minimalt opnået alkoholindhold (i % vol.): –

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l): –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

2. *Ikkemousserende hvidvine med gæringsdygtigt sukker*

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Syren afbalancerer alkoholen og restsukkeret, hvilket giver vine uden tyngde og med stor friskhed, karakteriseret ved deres livlighed. Når de er unge, dominerer især frugt- og blomsteraromaer, som ofte udvikler sig til større kompleksitet med alderen (undertiden flere årtier) med fremkomsten af aromaer af tørret frugt og krydderier.

Naturligt minimumsalkoholindhold i volumenprocent: 14 %. Indhold af gæringsdygtigt sukker > 40 g/l.

Generelle analytiske karakteristika:

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 17,5

— Minimalt opnået alkoholindhold (% vol.): 11,5

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l): –

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Forbudt udstyr

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Kontinuerlige vinpressere er forbudt.

2. Berigelse

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Vine, der er berettiget til benævnelsen »vendanges tardives«, beriges ikke.

Berigelse ved hjælp af delvis koncentrering af den most, der er bestemt til vinfremstillingen, er tilladt op til en koncentration på 10 % af den således berigede mængde. Dette kan gøre det muligt at forøge det totale alkoholindhold til 17,50 % vol.

For andre vine med betegnelsen (uden angivelse og benævnelsen »sec«) er berigelse tilladt i overensstemmelse med de regler, der er fastsat i produktspecifikationen.

3. Beplantningstæthed

Dyrkningspraksis

Plantetætheden er mindst 4 000 stokke pr. hektar med en afstand mellem rækkerne på over 2,80 meter.

Disse bestemmelser finder ikke anvendelse på parceller med vinstokke plantet på terrasser.

4. Regler for beskæring

Dyrkningspraksis

Vinstokkene beskæres:

— enten kort beskåret (med Royat-beskæring) med højst 16 skud pr.

— vinstok eller med enkel Guyot-beskæring med højst 16 skud pr. vinstok,

— eller med dobbelt Guyot-beskæring med højst 20 skud pr. vinstok.

Årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok efter blomstring (fænologisk Lorenz-stadium 23) er højst:

— 12 ved kort beskæring (Royat-beskæring) og enkel Guyot-beskæring,

— 16 ved dobbelt Guyot-beskæring.

5. Høst

Dyrkningspraksis

Vinene fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft.

Vinene fremstilles af druer, der er høstet ad flere omgange, med undtagelse af vine med benævnelsen »sec«.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Ikkemousserende tørre hvidvine

66 hektoliter pr. hektar

2. Ikkemousserende hvidvine med gæringsdygtigt sukker

44 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Høst af druer, vinfremstilling, forarbejdning og vinlagring skal foregå i det geografiske område, hvis perimeter på datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation består af følgende kommuners område i henhold til den officielle geografiske kode fra 2024.

Departementet Pyrénées-Atlantiques: Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialesq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahour cade, Laroin, Lasseube, Lasseubétat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Monein, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust og Uzos.

7. **Druesort(er) til vinfremstilling**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Beskrivelse af tilknytningen/tilknytningerne**

Jurançon

Det geografiske område er beliggende ved den nordlige del af Pyrenæerne i bakkesektoren. Vinmarkerne er spredt over de øvre skråninger.

Ud fra et geologisk synspunkt kan produktionsområdet opdeles i tre forskellige sektorer:

— I den nordøstlige del er den dominerende bjergart Poudingue de Jurançon, et konglomerat af småsten og kalksten.

— Mod syd dominerer flysch. Det er en sedimentær klippe, der består af skiftevis hårde og bløde lag. De danner en række skråninger mod syd.

— Mod vest er geologien mere forskelligartet.

De tilknyttede jordarter har oftest en leragtig struktur og et højt stenindhold.

De hårde klipper strukturerer terrænet. Skråningerne er ofte stejle, selvom højdeforskellene er moderate.

I buddingstenene danner de øverste dele af dalene snævre cirkler.

Klimaet er præget af en høj årlig nedbørsmængde (1 200 mm), der er jævnt fordelt. Den årlige solmængde er gennemsnitlig (1 900 timer). Dog blæser den varme og tørre sydlige fønvind om efteråret og foråret. Dens rolle er grundlæggende: Den tørrer luften og øger temperaturerne og solmængden.

Det geografiske område omfatter 25 kommuner i den sydlige del af departementet Pyrénées-Atlantiques.

Vindyrkningsarealerne blev grundlagt i det 14. århundrede, hvor befolkningstilvæksten førte til en betydelig rydning og udvikling af landbruget.

I det 15. århundrede var stigningen i handelen hovedsagelig forbundet med udviklingen af byen Pau. Den plads, som vinplanten og vinen indtager i For de Béarn fra 1551 (lovgivning vedtaget af kong Henri d'Albret), illustrerer den betydning, som vinmarkerne har fået.

Forbindelsen mellem vinmarkerne i Jurançon og Pau og derefter med andre nærliggende byer og regioner har gjort det muligt at oprette store vinproduktionsområder og udvikle markederne betydeligt. De fik stadig større betydning, især takket være kongerne af Navarra, der havde til huse i Pau og fremmede vinmarkerne og forbruget af Jurançon-vine ved deres hof.

I det 18. århundrede optræder druesorterne »petit manseng, gros manseng, camaralet og courbu« i skrifter fra Béarn. Béarn støtter udviklingen af eksport til Holland. Dette marked fik stadig større betydning indtil udgangen af det 18. århundrede.

Vinarealet blev anerkendt som beskyttet oprindelsesbetegnelse for søde hvidvine i 1936 og for tørre hvidvine i 1975. Den løbende kvalitative forskning og den tekniske ekspertise hos alle parter har gjort det muligt at opnå anerkendelse af denne betegnelse. Benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst) har kunnet supplere den kontrollerede oprindelsesbetegnelse siden 1995.

Druerne forarbejdes i Gan-kooperativet, der blev grundlagt i 1949, og i omkring 60 private vinkældre spredt over hele området. Vindyrkningsarealet i Jurançon har været støt voksende i ca. tredive år og strakte sig i 2010 over ca. 1 200 ha.

Den særlige geomorfologi i det geografiske område med stejle skråninger og runde plateauer, hvor vinmarkerne ligger, skaber et topoklima, der er meget gunstigt for modningen og overmodningen af druerne: solskin, varme, lav luftfugtighed og dræning af regnvand ved afstrømning. De lokale sorter modnes sent og er godt tilpasset det lokale klima takket være det tykke skind. De er meget velegnede til overmodning.

Den fremmes i høj grad af den sydlige fønvind, som blæser om efteråret og giver varme og tør luft. Disse druesorter, der kræver meget vand, finder i Jurançon en lerholdig jordtype, der passer dem perfekt.

Vinproducenternes praksis, der består i at fremme modning og tørring af druerne ved hjælp af flere omgange af druehøst, har udviklet en viden, der er tilpasset miljøet og druesorterne, og optimerer dermed deres vinmarkers potentiale.

Jurançon-vinenes omdømme vokser stadig.

Vinene er kendetegnet ved deres friskhed. Alkohol og restsukker er velafbalanceret og giver vine, der lette og meget friske.

Når vinen er ung, dominerer især frugt- og blomsteragtige aromaer, som ofte udvikler sig til større kompleksitet med alderen, hvor aromaer af tørret frugt og krydderier især kommer til udtryk.

Vinene kan udvikle sig fra nogle få år til flere årtier.

Vine med benævnelsen »vendanges tardives«, der er kendetegnet ved den lange tørring af druerne om efteråret, og som høstes fra november og frem, har en høj grad af restsukker og mere intense aromaer.

Det høje syreindhold understøtter også de tørre vine og giver dem en stor friskhed, der er velafbalanceret med en stor fylde. Nogle tørre vine har et lagringspotentiale på nogle år, hvor friskheden bevares.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Mærkning: Benævnelsen »sec«

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

— Navnet på betegnelsen skal efterfølges af benævnelsen »sec« for vine, der opfylder betingelserne for denne benævnelse i afsnittet »Beskrivelse«.

— Benævnelsen »sec« anføres umiddelbart efter navnet på oprindelsesbetegnelsen.

Mærkning: Benævnelsen »vendanges tardives«

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Vine, der kan få benævnelsen »vendanges tardives«, skal også være påtrykt årgang.

De skal opfylde følgende bestemmelser: Vin høstet fra den 2. november med et minimumssukkerindhold i druer på 281 g/l og mindst 17 % naturligt alkoholindhold udtrykt i volumen.

Mærkning: større geografisk enhed

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Den kontrollerede oprindelsesbetegnelse (AOC) »Jurançon« kan suppleres med den supplerende geografiske betegnelse, der angiver den større geografiske enhed »Sud-Ouest«.

Link til produktspecifikationen

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