Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/5378

6.10.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/5378)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Jurançon»

PDO-FR-A0827-AM03 — 8.7.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Jurançon»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☒ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☐ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας και Τροφίμων, Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Jurançon» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης, δηλαδή:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει τον κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων*

Στο πλαίσιο της απλουστευμένης διαδικασίας για τη διόρθωση της οριοθέτησης των αμπελοτεμαχίων, ανατέθηκε σε εμπειρογνώμονες η εξέταση αιτήσεων ένταξης στην ΠΟΠ «Jurançon» που υπέβαλαν φορείς εκμετάλλευσης. Οι εμπειρογνώμονες διατύπωσαν τη γνώμη τους τηρώντας αυστηρά τα προκαθορισμένα κριτήρια οριοθέτησης, γεγονός που οδήγησε στη διατύπωση πρότασης για νέα οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων για την ΠΟΠ.

Τροποποιείται το κεφάλαιο Ι ενότητα IV σημείο 2 «Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων» των προδιαγραφών προϊόντος ΠΟΠ «Jurançon», με την προσθήκη της ημερομηνίας της συνεδρίασης της εθνικής επιτροπής κατά την οποία εγκρίθηκε η οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. *Γεωγραφική περιοχή*

Η παρούσα τροποποίηση συνοδεύεται από μια επικαιροποίηση του κεφαλαίου Ι ενότητα IV σημείο 1 «Γεωγραφική περιοχή», το οποίο αναπαράγει τον κατάλογο των δήμων σύμφωνα με τον γεωγραφικό κώδικα του 2024. Η περίμετρος της γεωγραφικής περιοχής δεν τροποποιείται.

Τροποποιείται η ενότητα «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή», του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Jurançon

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

4. **Περιγραφή των οίνων**

1. *Λευκός ξηρός μη αφρώδης οίνος*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τα υψηλά επίπεδα οξύτητας διατηρούν τους ξηρούς οίνους, γεγονός που τους προσδίδει ποιότητα με ιδιαίτερη ζωηρότητα, η οποία αντισταθμίζεται από τη σημαντική λιπαρότητα. Ορισμένοι ξηροί οίνοι έχουν δυναμικό παλαίωσης αρκετών ετών, διατηρώντας παράλληλα τη φρεσκάδα τους.

Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 14 % για τους οίνους ΠΟΠ «Jurançon» που συμπληρώνονται με την ένδειξη «sec» [ξηρός].

Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα: 4 γραμμάρια ανά λίτρο κατ' ανώτατο όριο.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 14

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι με ζυμώσιμα σάκχαρα*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Η οξύτητα εξισορροπεί την περιεκτικότητα σε αλκοόλη και τα υπολειμματικά σάκχαρα, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων που δεν έχουν έντονο χαρακτήρα και οι οποίοι είναι πολύ δροσεροί και ζωηροί. Οι νεαροί οίνοι έχουν κυρίως φρουτώδη και ανθώδη αρώματα. Κατά κανόνα, οι οίνοι αυτοί γίνονται πιο σύνθετοι με την παλαίωση (ενίοτε αρκετές δεκαετίες), με την εμφάνιση αρωμάτων αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών.

Ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 14 %. Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα: > 40 γραμμάρια ανά λίτρο

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά:

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 17,5

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 11,5

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Απαγορευμένος εξοπλισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων.

2. Εμπλουτισμός

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «vendanges tardives» [όψιμος τρύγος] δεν υποβάλλονται σε εμπλουτισμό.

Ο εμπλουτισμός με μερική συμπύκνωση των γλευκών που προορίζονται για την παρασκευή οίνων επιτρέπεται εφόσον η συμπύκνωση δεν υπερβαίνει το 10 % των εμπλουτιζόμενων με αυτόν τον τρόπο όγκων. Μπορεί να καταστήσει δυνατή την αύξηση του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου σε 17,50 %.

Ο εμπλουτισμός επιτρέπεται για άλλους οίνους της εν λόγω ονομασίας [εκείνους που δεν φέρουν πρόσθετες ενδείξεις, καθώς και εκείνους που φέρουν την ένδειξη «sec» (ξηρός)] σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζονται στις προδιαγραφές προϊόντος.

3. Πυκνότητα φύτευσης

Μέθοδος καλλιέργειας

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπελιών είναι 4 000 φυτά ανά εκτάριο και η απόσταση μεταξύ των σειρών είναι έως 2,80 μέτρα.

Οι διατάξεις αυτές δεν ισχύουν για τα αμπελοτεμάχια που καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες.

4. Κανόνες κλαδέματος

Μέθοδος καλλιέργειας

Το κλάδεμα των αμπέλων πρέπει να πραγματοποιείται με τους ακόλουθους τρόπους:

— βραχύ κλάδεμα (σε κορδόνι τύπου Royat), με ανώτατο όριο τους 16 οφθαλμούς ανά πρέμνο,·

— μονόπλευρο κλάδεμα Guyot, με ανώτατο όριο τους 16 οφθαλμούς ανά πρέμνο·

— αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot με ανώτατο όριο τους 20 οφθαλμούς ανά πρέμνο.

Ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο μετά την άνθιση (φαινολογικό στάδιο ανάπτυξης 23 κατά Lorenz) είναι μικρότερος από ή ίσος με:

— 12 για κάθε πρέμνο με βραχύ κλάδεμα (διαμόρφωση σε κορδόνι τύπου Royat) και μονόπλευρο κλάδεμα Guyot,·

— 16 για κάθε πρέμνο με αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot.

5. Συγκομιδή

Μέθοδος καλλιέργειας

Οι οίνοι παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται χειρωνακτικά.

Οι οίνοι παράγονται από σταφύλια που συγκομίζονται με διαδοχικές επιλογές, με εξαίρεση τους οίνους που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «sec» [ξηρός].

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Λευκός ξηρός μη αφρώδης οίνος

66 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

2. Μη αφρώδεις λευκοί οίνοι με ζυμώσιμα σάκχαρα

44 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής η οποία, κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών από την αρμόδια εθνική επιτροπή, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2024:

Νομός 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 και Uzos.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Jurançon

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στους βόρειους πρόποδες των Πυρηναίων, σε ένα λοφώδες τμήμα. Οι αμπελώνες εκτείνονται στις κορυφές των λοφοπλαγιών.

Από γεωλογική άποψη, η περιοχή παραγωγής μπορεί να διαιρεθεί σε τρεις διακριτούς τομείς:

— στο βορειοανατολικό τμήμα, το κυρίαρχο πέτρωμα είναι το κροκαλοπαγές Jurançon, ένα συσσωμάτωμα χαλικιών και ασβεστολιθικού τσιμέντου·

— στο νότιο τμήμα, απαντά κυρίως φλύσχης, δηλαδή ένα ιζηματογενές πέτρωμα το οποίο είναι διάστικτο με σκληρά και μαλακά στρώματα, σχηματίζοντας μια σειρά πλαγιών με νότιο προσανατολισμό·

— στο δυτικό τμήμα, όπου υπάρχει μεγαλύτερη γεωλογική ποικιλία.

Τα εδάφη έχουν συνήθως αργιλώδη υφή και έντονη παρουσία λίθων.

Η τοπογραφική δομή αποτελείται από σκληρά πετρώματα. Οι πλαγιές είναι συχνά απότομες, παρά το γεγονός ότι τα υψόμετρα είναι μέτρια.

Στο κροκαλοπαγές, τα υψηλότερα τμήματα των κοιτών ποταμών σχηματίζουν κλειστούς κύκλους.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται από υψηλές ετήσιες βροχοπτώσεις (1 200 mm), οι οποίες είναι ομοιόμορφα κατανεμημένες. Υπάρχει μέτρια ετήσια ηλιοφάνεια (1 900 ώρες). Ωστόσο, οι θερμοί και ξηροί άνεμοι Foehn που πνέουν από το νότιο άκρο το φθινόπωρο και την άνοιξη διαδραματίζουν καίριο ρόλο ξηραίνοντας τον αέρα και αυξάνοντας τη θερμοκρασία και την ηλιοφάνεια.

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται στις ακόλουθες 25 κοινότητες στο νότιο τμήμα του νομού Pyrénées-Atlantiques:

Οι αμπελώνες δημιουργήθηκαν κατά τη διάρκεια του 14ου αιώνα, σε μια περίοδο κατά την οποία ο αυξανόμενος πληθυσμός οδήγησε σε σημαντική εκχέρσωση της γης και στην ανάπτυξη της γεωργίας.

Τον 15ο αιώνα σημειώθηκε αύξηση του εμπορίου, η οποία συνδέθηκε ιδίως με την ανάπτυξη της πόλης Pau. Η σημασία που αποδίδεται στους αμπελώνες και στον οίνο στα έγγραφα με τίτλο «For de Béarn» του 1551 (νομικά κείμενα που εκδόθηκαν από τον Ερρίκο Β΄ της Ναβάρας) καταδεικνύει την εξέχουσα θέση που είχαν οι αμπελώνες.

Λόγω του δεσμού μεταξύ των αμπελώνων Jurançon και της πόλης Pau και, στη συνέχεια, των γειτονικών πόλεων και περιοχών, δημιουργήθηκαν τεράστια οινοποιεία και αναπτύχθηκαν σημαντικά οι αγορές. Την εξέχουσα θέση τους οφείλουν ιδίως στους μονάρχες της Ναβάρας, οι οποίοι, αφού μετακόμισαν στην πόλη Pau, προώθησαν τους αμπελώνες Jurançon και ενθάρρυναν το σερβίρισμα των οίνων Jurançon στην αυλή τους.

Τον 18ο αιώνα, οι ποικιλίες «petit manseng», «gros manseng», «camaralet» και «courbu» εμφανίζονταν σε έγγραφα των οινοποιείων της επαρχίας Béarn. Τα οινοποιεία της επαρχίας Béarn προώθησαν την επέκταση των εξαγωγικών αγορών στις Κάτω Χώρες, η σημασία των οποίων αυξήθηκε έως το τέλος του 18ου αιώνα.

Οι αμπελώνες αναγνωρίστηκαν ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης για τους λευκούς ημίγλυκους οίνους το 1936 και για τους λευκούς ξηρούς οίνους το 1975. Η ονομασία αναγνωρίστηκε χάρη στη συνεχή επιδίωξη της ποιότητας και στην τεχνογνωσία όλων των φορέων εκμετάλλευσης. Από το 1995, η ονομασία της ΠΟΠ μπορεί να συμπληρώνεται με την ένδειξη «vendanges tardives» [όψιμη συγκομιδή].

Τα σταφύλια οινοποιούνται από το συνεταιριστικό οινοποιείο Gan, το οποίο δημιουργήθηκε το 1949, και περίπου 60 μεμονωμένα οινοποιεία υπάρχουν σε ολόκληρη την περιοχή. Η έκταση των αμπελώνων Jurançon αυξάνεται σταθερά κατά τα τελευταία 30 έτη, καλύπτοντας περίπου 1 200 εκτάρια το 2010.

Η ιδιαίτερη γεωμορφολογία της γεωγραφικής περιοχής, με τις απότομες πλαγιές και τους κύκλους φύτευσης των αμπέλων, δημιουργεί πολύ ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες για την ωρίμαση και την υπερωρίμαση των σταφυλιών: ηλιοφάνεια, θερμότητα, χαμηλά επίπεδα υγρασίας, αποστράγγιση των ομβρίων υδάτων με επιφανειακή απορροή. Οι τοπικές ποικιλίες είναι όψιμες και καλά προσαρμοσμένες στο τοπικό κλίμα χάρη στον παχύ φλοιό τους. Είναι ιδιαίτερα κατάλληλες για υπερωρίμαση.

Οι άνεμοι foehn από τον Νότο, οι οποίοι πνέουν το φθινόπωρο, φέρνοντας ζεστό και ξηρό αέρα, συμβάλλουν σημαντικά στην υπερωρίμαση. Τα κυρίως αργιλώδη εδάφη της περιοχής Jurançon είναι ιδανικά για τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου, οι οποίες χρειάζονται σημαντική ποσότητα νερού.

Η ικανότητα των αμπελουργών να ευνοούν την ωρίμαση και την ξήρανση των σταφυλιών στην άμπελο, με διαδοχικές συγκομιδές και επιλογές, καταδεικνύει τεχνογνωσία καλά προσαρμοσμένη στο γεωγραφικό περιβάλλον και στις ποικιλίες, γεγονός που βελτιστοποιεί το δυναμικό των αμπελώνων τους.

Η φήμη των οίνων Jurançon εξακολουθεί να αυξάνεται.

Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από ποιότητα με ζωηρότητα, η οποία εξισορροπεί την αλκοόλη και τα υπολειμματικά σάκχαρα, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων χωρίς βαρύ χαρακτήρα και με μεγάλη φρεσκάδα.

Οι νεαροί οίνοι έχουν κυρίως φρουτώδη και ανθώδη αρώματα. Κατά κανόνα, οι οίνοι αυτοί γίνονται πιο σύνθετοι με την παλαίωση, με την εμφάνιση ιδίως αρωμάτων αποξηραμένων φρούτων και μπαχαρικών.

Οι οίνοι μπορούν να αναπτυχθούν με την πάροδο των ετών και των δεκαετιών.

Οι οίνοι με την ένδειξη «vendanges tardives» [όψιμη συγκομιδή], όπου τα σταφύλια υποβάλλονται σε παρατεταμένη ξήρανση επί της αμπέλου το φθινόπωρο και συγκομίζονται από τον Νοέμβριο, έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα και εντονότερα αρώματα.

Τα υψηλά επίπεδα οξύτητας διατηρούν επίσης τους ξηρούς οίνους, γεγονός που τους προσδίδει ποιότητα που χαρακτηρίζεται από μεγάλη ζωηρότητα, η οποία αντισταθμίζεται από τη σημαντική λιπαρότητα. Ορισμένοι ξηροί οίνοι έχουν δυναμικό παλαίωσης αρκετών ετών, διατηρώντας παράλληλα τη φρεσκάδα τους.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Επισήμανση: «sec» (ξηρός)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

— Η ονομασία της ΠΟΠ πρέπει να ακολουθείται από την ένδειξη «sec» [ξηρός] για τους οίνους που πληρούν τις προϋποθέσεις επισήμανσης ως τέτοιοι, όπως ορίζονται στην ενότητα «Περιγραφή».

— Η ένδειξη «sec» [ξηρός] εμφανίζεται αμέσως μετά την ονομασία της ΠΟΠ.

Επισήμανση: «Vendages tardives» (όψιμη συγκομιδή)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι που μπορούν να φέρουν την ένδειξη «vendanges tardives» [όψιμη συγκομιδή] πρέπει επίσης να αναφέρουν το έτος συγκομιδής.

Πρέπει να συμμορφώνονται με τις ακόλουθες διατάξεις: σταφύλια που συγκομίζονται από τις 2 Νοεμβρίου, ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα σταφυλιών 281 γραμμάρια ανά λίτρο και ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος 17 %.

Επισήμανση: ευρύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ΠΟΠ «Jurançon» μπορεί να ακολουθείται από τη συμπληρωματική γεωγραφική ένδειξη που προσδιορίζει την ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Sud-Ouest» [Νοτιοδυτική].

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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