C/2025/5378

6.10.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/5378)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„Jurançon“

PDO-FR-A0827-AM03 – 8.7.2025

1. **Toote nimetus**

„Jurançon“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☒ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☐ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Prantsusmaa

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Põllumajandus- ja toiduministeerium – ettevõtete majandus- ja keskkonnategevuse tulemuslikkuse peadirektoraat

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Käesolevas tootespetsifikaadis tehtud muudatused on standardmuudatused vastavalt määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 sätestatud määratlusele.

Kaitstud päritolunimetuse „Jurançon“ muutmise taotlus ei puuduta ühtegi kolmest liidu muudatuse juhust, st:

a) sellega ei kaasne muudatusi nimetuses või selle kasutuses või geograafilise tähisega toote või toodete kategoorias;

b) sellega ei kaasne oht, et kaob seos geograafilise piirkonnaga;

c) see ei sea lisapiiranguid toote turustamisele.

Seega leiavad Prantsuse ametiasutused, et taotluse puhul on tegemist standardmuudatusega.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Määratletud kasvatusala*

Lihtsustatud menetluses, mis võimaldab parandada kasvatusala määratlemist, tehti ekspertidele ülesandeks vaadata läbi ettevõtjate esitatud KPNiks „Jurançon“ liigitamise taotlused. Ekspertiisis lähtuti rangelt juba väljakujunenud määratlemise kriteeriumidest ja selle tulemuseks oli KPNiga hõlmatud kasvatusala uue määratlemise ettepanek.

KPNi „Jurançon“ tootespetsifikaadis on muudetud I peatüki IV punkti alapunkti 2 „Määratletud kasvatusala“, lisades kasvatusala määratlemise tööd heaks kiitnud riikliku komitee istungi kuupäeva.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

2. *Geograafiline piirkond*

Muudatusega kaasneb I peatüki IV punkti alapunkti 1 „Geograafiline piirkond“ ajakohastamine, millega seoses tuletatakse meelde kommuunide loetelu geograafilise koodi 2024. aasta redaktsiooni põhjal. Geograafilise piirkonna ulatust ei muudeta.

Koonddokumendis muudetakse punkti „Määratletud geograafiline piirkond“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Jurançon

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

1. Vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

1. *Kuivad valged vaiksed veinid*

LÜHIKIRJELDUS

Tugev happesus toetab neid kuivi valgeid veine ja muudab need väga elavaks, oma täidluses tasakaalustatuks. Mõned kuivad veinid võivad mõne aasta laagerduda, säilitades samal ajal värskuse.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus mahuprotsentides: 11,50 %.

Pärast rikastamist ei ületa veinide üldalkoholisisaldus 14 % kaitstud päritolunimetusega veinide „Jurançon“ puhul, millele järgneb märge „sec“,

fermenteeritavate suhkrute sisaldus võib olla kuni 4 g/l.

Üldised analüütilised omadused:

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 14

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *Valged vaiksed veinid fermenteeritavate suhkrutega*

LÜHIKIRJELDUS

Happesus tasakaalustab alkoholi ja jääksuhkrut ning annab veine, mis ei ole rasked ja on väga värsked ning mida iseloomustab nende elavus. Noorelt on neis ülekaalus eelkõige puuvilja- ja lillearoomid, vananedes (kusjuures mõnikord on need mitukümmend aastat vanad) arenevad need seejärel sageli keerukuse suunas ning ilmuvad pähklite ja vürtside aroomid.

Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 14 %. Fermenteeritavate suhkrute sisaldus > 40 g/l

Üldised analüütilised omadused:

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): 17,5

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): 11,5

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Keelatud seadmed

Veinivalmistuse eritavad

Automaatsete pressimismasinate kasutamine on keelatud.

2. Rikastamine

Veinivalmistuse eritavad

Veine, mis võivad saada märke „vendanges tardives“ (hiline viinamarjakoristus) ei rikastata üldse.

Veini tootmiseks ette nähtud viinamarjavirde osaline kontsentreerimine on lubatud kuni 10 % ulatuses kangendatava virde mahust. See võib võimaldada suurendada üldalkoholisisaldust tasemeni 17,50 %.

Selle nimetusega muude veinide puhul (ilma märketa ja sõnaga „sec“ (kuiv)) on rikastamine lubatud kooskõlas tootespetsifikaadis sätestatuga.

3. Istutustihedus

Viljelustavad

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 000 taime hektari kohta ja ridade vahekaugus on kuni 2,80 meetrit.

Neid korraldusi ei kohaldata selliste maatükkide suhtes, millele istutatud viinapuud moodustavad terrassi.

4. Viinapuude lõikamise nõuded

Viljelustavad

Viinapuud lõigatakse järgmiste meetodite kohaselt:

— lühikeseks lõikamine (Royat’ nöörpuu vorm) nii, et jäetakse kuni 16 punga puu kohta,

— või üheõlaline Guyot’ vorm nii, et jäetakse kuni 16 punga puu kohta,

— või kaheõlaline Guyot’ vorm nii, et jäetakse kuni 20 punga puu kohta.

Sama aasta viljavõrsete arv taime kohta pärast õitsemist (taime kasvuetapp 23 Lorentzi skaalal) on kuni:

— 12 lühikeseks lõikamise puhul (Royat' nöörpuu vorm) ja üheõlalise Guyot' lõikuse puhul,

— 16 kaheõlalise Guyot' lõikuse puhul.

5. Saagikoristus

Viljelustavad

Veinid valmistatakse käsitsi korjatud viinamarjadest.

Veinid valmistatakse järjestikuste sorteerimiste käigus korjatud viinamarjadest, välja arvatud veinid, millele võib kanda märke „sec".

5.2. *Maksimaalne saagikus*

1. Kuivad valged vaiksed veinid

66 hektoliitrit hektari kohta

2. Valged vaiksed veinid fermenteeritavate suhkrutega

44 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjade korjamine ja töötlemine ning veinide valmistamine ja laagerdamine tagatakse geograafilises piirkonnas, mille ulatus hõlmab kuupäeval, mil pädev riigisisene komitee käesoleva tootespetsifikaadi heaks kiitis, ametliku geograafiaseadustiku 2024. aasta versiooni alusel järgmiste kommuunide territooriumi:

Pyrénées-Atlantiquesi departemang: 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 ja Uzos.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

„Gros Manseng B"

„Petit Manseng B"

8. **Seos(t)e kirjeldus**

Jurançon

Geograafiline piirkond asub Püreneede põhjapoolsetel mäejalamitel, küngaste alal. Viinamarjaistandused asuvad mäekülgede ülemises osas.

Geoloogilisest seisukohast võib tootmispiirkonna jagada kolmeks sektoriks:

— kirdeosas on ülekaalukaks kaljuks Poudingue de Jurançon, mis on ümaratest kividest ja neid omavahel siduvast lubjakivist moodustis;

— lõunas domineerib flüšš – settekivim, mis koosneb vahelduvatest kõvadest ja pehmetest settekihtidest. Need moodustavad lõunapoolsed nõlvad;

— läänes on geoloogia mitmekesisem.

Sealsed mullad on kõige sagedamini savise tekstuuriga ja väga kivised.

Kõvad kivimid struktureerivad reljeefi. Nõlvad on sageli järsud, ehkki eri tasandite kõrgusevahed on tagasihoidlikud.

Heledas jämedas liivas (*poudingue*) moodustavad voolunõlvad kokkusurutud amfiteatreid.

Kliimale on iseloomulik suur aastane sademete hulk (1 200 mm), mis on jaotunud ühtlaselt. Päikesepaistet on aastas keskmiselt (1 900 tundi). Sügisel ja kevadel puhub siiski fööni tüüpi soe ja kuiv lõunatuul. Sellel on täita põhiroll: see kuivatab õhku, tõstab temperatuuri ja toob rohkem päikesepaistet.

Geograafiline piirkond asub 25 kommuuni territooriumil ja need paiknevad Pyrénées-Atlantiquesi departemangu lõunaosas.

Viinamarjaistandused arenesid 14. sajandil, mil rahvastiku kasv tõi kaasa märkimisväärse lageraie ja põllumajanduse arengu.

15. sajandil kaubandus hoogustus, eriti seoses Pau linna arenguga. Viinapuude ja veini roll kuningas Henri d'Albret' 1551. aastal kehtestatud õigusaktis „For de Béarn" näitab hästi tähtsust, mille viinamarjakasvatused olid omandanud.

Seos Jurançoni ja Pau viinamarjaistanduste vahel ning seejärel seos teiste naaberlinnade ja -piirkondadega võimaldas luua suuri veinimõisaid ja turgudel märkimisväärselt areneda. Need aina kasvasid, eelkõige Pausse elama asunud Navarra kuningate tegevuse läbi, sest nemad edendasid viinamarjaistandusi ja Jurançoni veinide joomist oma õukonnas.

18. sajandil ilmusid Béarni riikide tekstidesse sordid „Petit Manseng", „Gros Manseng", „Camaralet" ja „Courbu". Béarni riigid toetasid eksporditurgude arengut Hollandi suunas. See turg muutus üha olulisemaks kuni 18. sajandi lõpuni.

Viinamarjaistandusi tunnustati kontrollitud päritolunimetusena magusate valgete veinide puhul 1936. aastal ja kuivade valgete veinide puhul 1975. aastal. Pidev püüe tagada suurepärane kvaliteet ja see, et kõik ettevõtjad valdaksid asjakohaseid meetodeid, võimaldasid saavutada selle nimetuse tunnustamise. Nimetus „vendanges tardives" (hiline viinamarjakoristus) võib täiendada kontrollitud päritolunimetust alates 1995. aastast.

Viinamarju töötlevad veiniks 1949. aastal loodud Gani ühistukelder ja umbes 60 üksikkeldrit, mis katavad kogu piirkonda. Jurançoni veinide viinamarjaistanduste pindala kasvas korrapäraselt ligikaudu 30 aasta jooksul ja oli 2010. aastal umbes 1 200 hektarit.

Geograafilise piirkonna eriline geomorfoloogia järskude nõlvade ja amfiteatritega, kuhu viinapuud istutatakse, loob viinamarjade küpsuse ja üleküpsuse seisukohast väga soodsa topokliima: päikesepaiste, kuumus, vähe niiskust, vihmavee äravool ojadena. Kohalikud sordid on hilised ja kohaliku kliimaga tänu oma paksule kestale hästi kohanenud. Need sobivad väga hästi üleküpsemiseks.

Fööni tüüpi lõunatuul, mis puhub sügisel ning toob soojust ja kuiva õhku, soodustab seda suurel määral. Nõudlikud sordid, mis vajavad palju vett, leiavad Jurançonis eest mullad, milles on ülekaalus savi ja mis sobivad neile imehästi.

Viinamarjakasvatajate tavad, mis seisnevad selles, et marjade korjamisega järjestikuste sorteerimiste meetodil soodustatakse marjade küpsemist ja kuivamist, annavad tunnistust keskkonnale ja viinamarjasortidele kohandatud oskusteabest ja optimeerivad nende viinapuude potentsiaali.

Veinide „Jurançon" maine kasvab endiselt.

Veinidele on iseloomulik elavus. See tasakaalustab alkoholi ja jääksuhkruid ning annab veine, mis ei ole rasked ja on väga värsked.

Kui veinid on noored, on neis tavaliselt ülekaalus puuvilja- ja lillearoomid, mis muutuvad laagerdumisel keerukamaks, eelkõige tekivad pähklite ja vürtside aroomid.

Need veinid võivad laagerduda mõnest kuni mitmekümne aastani.

Veinides, millel on märge „vendanges tardives" (hiline viinamarjakoristus), mida iseloomustab viinamarjade pikaajaline kuivamine sügisel ja nende korjamine novembris, on palju jääksuhkruid ja nende aroomid on intensiivsemad.

Tugev happesus toetab ka kuivi veine ja muudab need väga elavaks, mida hästi tasakaalustab suur rasvasus. Mõned kuivad veinid võivad mõne aasta laagerduda, säilitades samal ajal värskuse.

9. **Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Märgistus: märge „sec“ (kuiv)

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

— Päritolunimetusele peab kindlasti järgnema märge „sec“ (kuiv) veinide puhul, mis vastavad osas „Kirjeldus“ selle märke kohta sätestatud tingimustele.

— Märge „sec“ (kuiv) kantakse vahetult päritolunimetuse järele.

Märgistus: märge „vendanges tardives“ (hiline viinamarjakoristus)

Õigusraamistik:

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Veinidele, millel on märge „vendanges tardives“ (hiline viinamarjakoristus), on kohustuslik märkida aastakäik.

Need peavad vastama järgmistele nõuetele: alates 2. novembrist koristatud marjad, viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus 281 grammi liitri kohta ja minimaalne naturaalne alkoholisisaldus vähemalt 17 %.

Märgistus: suurem geograafiline üksus

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

KPNile „Jurançon“ võib lisada täiendava kohanime, mis täpsustab suuremat geograafilist üksust „Sud-Ouest“ (edelapiirkond).

Link tootespetsifikaadile

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