C/2025/5378

6.10.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 5 artiklan 4 kohta) [1]

(C/2025/5378)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Jurançon”

PDO-FR-A0827-AM03 – 8.7.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Jurançon”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☒ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Alkoholipitoiset juomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous- ja elintarvikeministeriö / Yritystoiminnan taloudellista tehokkuudesta ja ympäristötehokkuudesta vastaava pääosasto

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Tähän tuote-eritelmään tehdyt muutokset ovat vakiomuutoksia asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa vahvistetun määritelmän mukaisesti.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Jurançon” muuttamista koskevaan hakemukseen ei liity mitään kolmesta unionin muutokselle ominaisesta tilanteesta eli

a) se ei sisällä muutosta nimessä tai nimen käytössä taikka maantieteellisellä merkinnällä nimetyn tuotteen tai nimettyjen tuotteiden luokassa

b) se ei uhkaa poistaa yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

c) se ei lisää tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

Ranskan viranomaiset katsovat näin ollen, että hakemus koskee vakiomuotoista muutosta.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Rajattu viljelyalue*

Rajatun viljelyalueen oikaisua koskevassa yksinkertaistetussa menettelyssä asiantuntijoita pyydettiin tutkimaan toimijoiden hakemukset suojatun alkuperänimityksen ”Jurançon” luokittelusta. Asiantuntijoiden arviointi perustui tarkasti vahvistettuihin rajaamisperusteisiin ja sen perusteella ehdotettiin uutta suojatun alkuperänimityksen kattamaa rajattua viljelyaluetta.

Suojatun alkuperänimityksen ”Jurançon” tuote-eritelmää on muutettu I luvun IV kohdan 2 alakohdassa ”Rajattu viljelyalue” lisäämällä siihen viljelyalueen rajaamistyön hyväksyneen kansallisen komitean kokouspäivä.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Maantieteellinen alue*

Tämän muutoksen perusteella I luvun IV kohdan 1 alakohtaa ”Maantieteellinen alue” päivitetään toistamalla vuoden 2024 geokoodin mukainen kuntaluettelo. Maantieteellisen alueen rajausta ei ole muutettu.

Yhtenäistä asiakirjaa on muutettu kohdassa ”Rajattu maantieteellinen alue”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

”Jurançon”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

1. *Kuivat hiilihapottomat valkoviinit*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Korkea happopitoisuus antaa kuiville viineille runsaasti eloisuutta. Runsas täyteläisyys tasapainottaa makua. Tietyt kuivat viinit säilyvät hyvin muutaman vuoden ajan ja ne säilyttävät raikkautensa.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: 11,50 prosenttia.

Suojatulla alkuperänimityksellä ”Jurançon” varustetuissa viineissä, joita seuraa merkintä ”sec”, kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on väkevöinnin jälkeen enintään 14 prosenttia.

Käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on enintään 4 g/l.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia) 14

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (tilavuusprosenttia) —

— Vähimmäishappopitoisuus milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

2. *Hiilihapottomat valkoviinit, joiden sokerit ovat käymiskykyisiä*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Alkoholia ja jäännössokeria tasapainottaa happamuus, joka antaa viineille keveyttä, raikkautta ja eloisuutta. Nuorissa viineissä on pääasiallisesti hedelmien ja kukkien aromeja. Ne kehittyvät vanhetessaan (joskus useita vuosikymmeniä) usein monivivahteisemmiksi, jolloin niissä korostuvat kuivattujen hedelmien ja mausteiden aromit.

Luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: 14 prosenttia. Käymiskykyisen sokerin pitoisuus > 40 g/l

Yleiset analyyttiset ominaisuudet:

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (tilavuusprosenttia) 17,5

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%) 11,5

— Vähimmäishappopitoisuus milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Kielletyt laitteet

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Jatkuvatoimiset puristimet on kielletty.

2. Väkevöinti

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinejä, joihin voidaan liittää merkintä ”vendanges tardives” (myöhäinen viininkorjuu), ei väkevöidä.

Väkevöinti viinin valmistukseen tarkoitettujen rypälemehujen osittaisella tiivistämisellä on sallittua, kunhan väkevöimisaste on enintään 10 prosenttia. Kokonaisalkoholipitoisuus saa väkevöinnin jälkeen olla 17,50 tilavuusprosenttia.

Kun on kyse muista viineistä, jotka on suojattu nimityksellä (ilman merkintää ja merkintä ”sec”), väkevöiminen sallitaan tuote-eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.

3. Istutustiheys

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten vähimmäisistutustiheys on 4 000 köynnöstä hehtaarilla, ja köynnösrivien välinen enimmäisetäisyys 2,80 metriä.

Nämä vaatimukset eivät koske penkereille istutettuja viiniköynnöksiä.

4. Leikkaussäännöt

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset leikataan seuraavasti:

— matalaleikkauksella (Royat-leikkauksella) siten, että köynnökseen jää enintään 16 silmua,

— tai yksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että köynnökseen jää enintään 16 silmua,

— kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 20 silmua.

Hedelmää kantavien oksien määrä köynnöstä kohden on kunakin vuonna kukinnan jälkeen (fenologisessa vaiheessa 23 Lorenzin asteikolla) enintään

— 12, kun käytetään matalaleikkausmenetelmää (Royat-menetelmä) tai yksinkertaista Guyot-leikkausmenetelmää,

— 16, kun käytetään kaksinkertaista Guyot-leikkausmenetelmää.

5. Korjuu

Viljelymenetelmä

Viini valmistetaan käsin poimituista rypäleistä.

Viinit valmistetaan useassa eri vaiheessa poimituista rypäleistä, lukuun ottamatta viinejä, joista voidaan käyttää merkintää ”sec”.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1. kuivat hiilihapottomat valkoviinit

66 hehtolitraa hehtaaria kohden

2. hiilihapottomat valkoviinit, joiden sokerit ovat käymiskykyisiä

44 hehtolitraa hehtaaria kohden.

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleiden korjuu ja viiniytys sekä viinien valmistus ja kypsytys toteutetaan maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat – päivänä, jona toimivaltainen kansallinen komitea hyväksyi tämän tuote-eritelmän, – vuoden 2024 virallisen geokoodin mukaiset seuraavien kuntien alueet:

Pyrénées-Atlantiquesin departementin alueella: 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. **Rypälelajike tai -lajikkeet**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Jurançon

Maantieteellinen alue sijaitsee Pyreneiden pohjoisrinteiden kukkulaisella alueella. Viinitarhat sijaitsevat rinteiden yläosassa.

Geologisesta näkökulmasta tuotantoalue voidaan jakaa kolmeen erilliseen osaan:

— koillisosassa kiviaines on pääasiassa kivistä ja kalkkikivisementistä muodostunutta konglomeraattia (Poudingue de Jurançon)

— eteläosassa kiviaines on pääasiassa flyssisedimenttiä. Tämä sedimenttikivilaji koostuu vuorotellen kovista ja vähemmän kovista kerroksista, jotka muodostavat peräkkäisiä etelän suuntaisia rinteitä

— länsiosa on geologialtaan vaihtelevampaa.

Maaperä on useimmiten savista ja kivikkoista.

Kovat kivilajit muokkaavat maaston muotoja. Rinteet ovat usein jyrkkiä, mutta korkeuserot ovat kohtalaisia.

Alueella, joilla vallitseva kiviaines on kivistä ja kalkkikivisementistä muodostunut konglomeraatti, notkojen yläosissa muodostuu kapeita harjanteita.

Ilmastolle on ominaista runsas vuotuinen sademäärä (1 200 mm), ja sateet jakaantuvat tasaisesti. Auringonpaistetuntien määrä on keskimääräinen (1 900 tuntia). Syksyllä ja keväällä puhaltaa kuuma ja kuiva föhn-tyyppinen etelätuuli. Sillä on keskeinen rooli: se kuivattaa ilmaa, nostaa lämpötiloja ja lisää auringonpaistetta.

Maantieteellinen alue kattaa 25 kuntaa Pyrénées-Atlantiquesin departementin eteläosassa.

Viininviljely kehittyi 1300-luvulla, jolloin väestönkasvun vuoksi tehtiin merkittäviä raivaustöitä ja maataloutta kehitettiin.

Kauppa kasvoi 1400-luvulla lähinnä Paun kaupungin kehityksen myötä. Viiniköynnösten ja viinien asema kuningas Henri d'Albretin antamassa vuoden 1551 Béarnin laissa kuvaa hyvin viinitarhojen saamaa merkitystä.

Suuria viinitiloja voitiin perustaa ja markkinoita kehittää Jurançonin ja Paun alueen viinitarhojen ja muiden naapurikaupunkien ja -alueiden välisten yhteyksien ansiosta. Markkinat kasvoivat erityisesti Pauhun asettuneiden Navarran kuninkaiden ansiosta. He tukivat viinitarhoja ja kuluttivat Jurançon-viinejä hovissaan.

Béarnin säätyvaltiopäivien pöytäkirjoissa 1700-luvulta mainitaan viiniköynnöslajikkeet Petit Manseng, Gros Manseng, Camaralet ja Courbu. Säätyvaltiopäivät tukivat vientimarkkinoiden kehittämistä Alankomaihin suuntautuvaa vientiä varten. Tämä markkina-alue kasvoi merkitykseltään 1700-luvun loppuun asti.

Viininviljelyalue sai tarkistetun alkuperänimityksen puolimakeille valkoviineille vuonna 1936 ja kuiville valkoviineille vuonna 1975. Jatkuva laatututkimus ja kaikkien toimijoiden tekninen osaaminen ovat mahdollistaneet tämän nimityksen tunnustamisen. Tarkistettua alkuperänimitystä on voitu täydentää merkinnällä "vendanges tardives" vuodesta 1995 lähtien.

Viinit viiniytetään vuonna 1949 perustetussa Ganin osuuskunnan viininvalmistamossa ja noin kuudessakymmenessä yksityisessä viininvalmistamossa, jotka sijaitsevat eri puolilla aluetta. Jurançonin viininviljelyalueen pinta-ala on kasvanut tasaisesti noin 30 vuoden ajan ja oli vuonna 2010 noin 1 200 hehtaaria.

Maantieteellisen alueen erityinen geomorfologia, jyrkät rinteet ja harjanteet, joihin viiniköynnökset istutetaan, luovat viinirypäleiden kypsymiselle ja ylikypsymiselle erittäin suotuisat paikalliset ilmasto-olosuhteet (auringonpaiste, lämpö, alhainen kosteus, sadeveden valuminen). Paikalliset rypälelajikkeet kypsyvät myöhään ja ne ovat sopeutuneet hyvin paikalliseen ilmastoon paksun kuorensa ansiosta. Ne soveltuvat erittäin hyvin ylikypsymiseen.

Syksyllä etelästä puhaltava föhntuuli, joka tuo mukanaan lämpöä ja kuivaa ilmaa, edistää tätä huomattavasti. Näillä vettä vaativilla rypälelajikkeilla on Jurançonin alueen savipitoisessa maaperässä erittäin hyvät olosuhteet.

Viininviljelijöiden ympäristöön ja rypälelajikkeisiin sopivilla käytännöillä kypsyyden ja kuivumisen edistämiseksi useassa vaiheessa tapahtuvan sadonkorjuun avulla optimoidaan viiniköynnösten potentiaali.

Jurançon-viinien maine kasvaa jatkuvasti.

Viinit ovat luonteeltaan eloisia. Eloisuus tasapainottaa alkoholia ja jäännössokeria, joten viinit ovat kevyitä ja erittäin raikkaita.

Nuorissa viineissä on pääasiassa hedelmien ja kukkien aromeja. Vanhetessaan ne kehittyvät usein monivivahteisemmiksi, jolloin niissä tulee esille erityisesti kuivattujen hedelmien ja mausteiden aromeja.

Viinit voivat kypsyä muutamasta vuodesta usean vuosikymmenen ajan.

Viineissä, joissa on merkintä "vendanges tardives", on paljon jäännössokeria ja voimakkaampia aromeja, sillä niiden marraskuusta alkaen korjattavat rypäleet kuivuvat köynnöksissä pitkään syksyllä.

Korkea happopitoisuus antaa kuiville viineille myös runsaasti eloisuutta, jota tasapainottaa runsas täyteläisyys. Tietyt kuivat viinit säilyvät hyvin muutaman vuoden ajan ja ne säilyttävät raikkautensa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkinnät: ”Sec”

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

— Tarkistetun alkuperänimityksen jälkeen on käytettävä merkintää ”sec” sellaisissa viineissä, jotka täyttävät kohdassa ”Viini(e)n kuvaus” vahvistetut edellytykset merkinnän saamiseksi.

— Merkintä ”sec” on mainittava välittömästi alkuperänimityksen jälkeen.

Merkinnät: ”vendanges tardives”

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Viinit, joihin voidaan liittää merkintä ”vendanges tardives”, on varustettava vuosikertamerkinnällä.

Ne täyttävät seuraavat vaatimukset: rypäleet poimitaan 2. marraskuuta alkaen, niiden sokeripitoisuus on vähintään 281 grammaa litrassa ja luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään 17 prosenttia.

Merkinnät: suurempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistettua alkuperänimitystä ”Jurançon” voidaan täydentää maantieteellisellä lisänimityksellä ”Sud-Ouest”, jolla yksilöidään suurempi maantieteellinen yksikkö.

Linkki tuote-eritelmään

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