C/2025/5378

6.10.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za oznaku zemljopisnog podrijetla u skladu s člankom 5. stavkom 4. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/5378)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

(članak 24. Uredbe (EU) 2024/1143)

„Jurançon”

PDO-FR-A0827-AM03 – 8.7.2025.

1. **Naziv proizvoda**

„Jurançon”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

☒ Zaštićena oznaka izvornosti (ZOI)

☐ Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (ZOZP)

☐ Oznaka zemljopisnog podrijetla (OZP)

3. **Sektor**

☐ Poljoprivredni proizvodi

☒ Vina

☐ Jaka alkoholna pića

4. **Zemlja kojoj pripada zemljopisno područje**

Francuska

5. **Tijelo države članice koje dostavlja obavijest o standardnoj izmjeni**

Ministarstvo poljoprivrede i hrane – Glavna uprava za gospodarsku i okolišnu učinkovitost poduzeća

6. **Kvalifikacija kao standardna izmjena**

Izmjene specifikacije proizvoda su standardne izmjene u skladu s definicijom iz članka 24. stavka 4. Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtjev za izmjenu ZOI-ja „Jurançon” ne odnosi se ni na jedan od tri slučaja za izmjenu na razini Unije:

a) ne uključuje promjenu naziva ili upotrebe naziva ni proizvoda ili kategorije proizvoda označenih oznakom zemljopisnog podrijetla;

b) ne postoji rizik od gubitka povezanosti sa zemljopisnim područjem;

c) ne podrazumijeva daljnja ograničenja u pogledu stavljanja proizvoda na tržište.

Stoga francuska tijela smatraju da je riječ o „standardnoj” izmjeni.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 od 30. listopada 2024. o dopuni Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća pravilima o registraciji i zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla, zajamčeno tradicionalnih specijaliteta i neobveznih izraza kvalitete te o stavljanju izvan snage Delegirane uredbe (EU) br. 664/2014 (SL L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih standardnih izmjena**

1. *Razgraničeno područje čestice*

U okviru pojednostavljenog postupka ispravka razgraničenja čestica od stručnjaka je zatraženo da ispitaju zahtjeve gospodarskih subjekata za klasifikaciju ZOI-ja „Jurançon”. U svojoj su se ekspertizi strogo pridržavali već utvrđenih kriterijima razgraničenja i ona je rezultirala prijedlogom za novo razgraničenje ZOI-ja.

Specifikacija ZOI-ja „Jurançon” izmijenjena je u poglavlju I.-IV.-2. „Razgraničeno područje čestice” dodavanjem datuma sastanka nacionalnog odbora koji je odobrio rad na razgraničenju čestica.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

2. *Zemljopisno područje*

Ta je izmjena popraćena ažuriranjem poglavlja I.-IV.-1. „Zemljopisno područje” upućivanjem na popis općina u skladu sa zemljopisnim šifrarnikom iz 2024. Opseg zemljopisnog područja nije promijenjen.

Izmijenjen je jedinstveni dokument u dijelu: Razgraničeno zemljopisno područje.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv(i)**

Jurançon

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

1. *Mirna suha bijela vina*

KRATAK OPIS

Visoka kiselost daje suhim vinima svježinu, a okus zaokružuje izražena masnoća. Neka suha vina mogu odležavati nekoliko godina i pritom zadržavaju svježinu.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost: 11,50 %.

Ukupna volumna alkoholna jakost nakon pojačavanja ne smije prelaziti 14 % za vina sa ZOI-jem „Jurançon” s oznakom „sec” (suho).

Sadržaj fermentabilnog šećera iznosi najviše 4 g/l.

Opća analitička svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 14

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.) —

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

2. *Mirna bijela vina s fermentabilnim šećerima*

KRATAK OPIS

Kiselost stvara ravnotežu između alkohola i neprevrelog šećera, pa vina nisu teška, već su svježa i živahna. Kad su mlada, prevladavaju voćne i cvjetne arome, a s godinama se razvijaju i postaju složenija (za što je ponekad potrebno i nekoliko desetaka godina), često dobivajući note suhog voća i začina.

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost: 14 %. Sadržaj fermentabilnog šećera > 40 g/l.

Opća analitička svojstva:

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 17,5

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): 11,5

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Zabranjena oprema

Poseban enološki postupak

Nije dopuštena uporaba kontinuiranih preša.

2. Pojačavanje

Poseban enološki postupak

Vina koja ispunjavaju uvjete za navođenje izraza „vendanges tardives” ne smiju se pojačavati.

Pojačavanje djelomičnim koncentriranjem mošta namijenjenog za proizvodnju vina dopušteno je do razine koncentracije od najviše 10 % tako pojačane količine. Tako se ukupna volumna alkoholna jakost može povećati na 17,50 %.

Za druga vina s oznakom (bez navođenja izraza i s izrazom „sec”) pojačavanje je dopušteno u skladu s pravilima utvrđenima u specifikaciji proizvoda.

3. Gustoća sadnje

Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru s razmakom između redova od najviše 2,80 metara.

Te se odredbe ne primjenjuju na parcele vinove loze zasađene na terasama.

4. Pravila o rezidbi

Postupak uzgoja

Vinova loza reže se:

— ili kratkom rezidbom (na kordonac Royat), s najviše 16 pupova po trsu,

— ili rezidbom jednostruki Guyot s najviše 16 pupova po trsu,

— rezidbom jednostruki ili dvostruki Guyot (takozvana rezidba „tirette”), s najviše 20 pupova po trsu,

Broj plodovitih grana te godine po trsu nakon cvatnje (23. fenološka faza Lorenzove skale za praćenje godišnjeg biološkog ciklusa) iznosi najviše:

— 12 za kratko obrezivanje (kordonac Royat) i jednostruku rezidbu Guyot,

— 16 pupova po trsu za dvostruku rezidbu Guyot.

5. Berba

Postupak uzgoja

Vina se dobivaju od ručno ubranog grožđa.

Vina se proizvode od grožđa ubranog u više navrata, osim vina koja ispunjavaju uvjete za navođenje izraza „sec”.

5.2. *Maksimalni prinosi*

1. Mirna suha bijela vina

66 hektolitar po hektaru

2. Mirna bijela vina s fermentabilnim šećerima

44 hektolitar po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na zemljopisnom području koje, na dan kad je nadležni nacionalni odbor odobrio ovu specifikaciju proizvoda, obuhvaća područje sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2024.

Departman 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 i Uzos.

7. **Sorte vinove loze**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Opis povezanosti**

Jurançon

Zemljopisno područje nalazi se na sjevernim obroncima Pireneja, u brdovitom području. Vinogradi su raspoređeni po vrhovima brežuljaka.

S geološkog stajališta, područje proizvodnje može se podijeliti na tri različite zone:

— na sjeveroistoku prevladava stijena Poudingue de Jurançon, konglomerat oblutaka povezan vapnenačkim vezivom,

— na jugu prevladava fliš. To je sedimentna stijena sastavljena od naizmjeničnih tvrdih i mekih slojeva. Oni čine niz padina koje su okrenute prema jugu,

— na zapadu je geologija raznolikija.

Tla na tom području najčešće imaju glinastu strukturu i visok udio kamenja.

Tvrde stijene oblikuju reljef. Padine su često strme, iako su visinske razlike umjerene.

U konglomeratu one stvaraju uske kotline.

Klimu karakterizira velika i ravnomjerno raspoređena godišnja količina padalina (1 200 mm). Godišnja izloženost suncu je umjerena (1 900 sati). Topao i suh južni vjetar, s učinkom fena, puše u jesen i proljeće. Njegova je uloga ključna: isušuje zrak te povećava temperature i izloženost sunčevoj svjetlosti.

Geografsko područje prostire se na 25 općina smještenih na jugu departmana Pyrénées-Atlantiques.

Vinogradarstvo se razvilo tijekom 14. stoljeća, razdoblja kad je rast stanovništva doveo do velikog krčenja šuma i razvoja poljoprivrede.

U 15. stoljeću porasla je trgovina, prvenstveno zahvaljujući razvoju grada Pau. Istaknuto mjesto vinove loze i vina u zakonskim tekstovima For de Béarn iz 1551., koje je izdao Henrik II. Navarski, pokazuje koliko je vinogradarstvo tada bilo cijenjeno.

Veza između vinograda Jurançon i grada Paua, kao i okolnih mjesta i područja, omogućila je nastanak velikih vinskih imanja te znatan razvoj tržišta vina. Ona su se posebno povećala zahvaljujući dinastiji Navarre, koja se preselila u Pau i promovirala vinograd Jurançon te konzumaciju njegovih vina na svojem dvoru.

U 18. stoljeću u zapisima skupštine Béarna pojavljuju se sorte grožđa „petit manseng”, „gros manseng”, „camaralet” i „courbu”. Skupština je podržavala razvoj tržišta izvoza prema Nizozemskoj. To je tržište sve više dobivalo na važnosti u razdoblju do kraja 18. stoljeća.

Vinograd je dobio kontroliranu oznaku izvornosti za poluslatka bijela vina 1936. godine, a za suha bijela vina 1975. godine. Ta oznaka priznata je zahvaljujući stalnoj predanosti kvaliteti i stručnosti svih sudionika u postupku proizvodnje. Izraz „vendanges tardives” (kasna berba) odobren je kao dodatak nazivu kontrolirane oznake izvornosti od 1995.

Grožđe se prerađuje u zadruzi u Ganu, osnovanoj 1949., kao i u oko šezdeset privatnih vinarija raspoređenih po cijelom području. Površina vinograda Jurançon stalno je rasla tijekom posljednjih 30 godina, a 2010. godine zauzimala je oko 1 200 hektara.

Posebna geomorfologija geografskog područja, sa strmim padinama i cirkovima na kojima je posađena vinova loza, stvara specifične topoklime, vrlo povoljne za zrenje i prezrijevanje grožđa: izloženost sunčevoj svjetlosti, toplina, niska vlažnost, odvodnja kišnice otjecanjem. Lokalne vinske sorte kasno sazrijevaju i dobro su prilagođene lokalnoj klimi zahvaljujući svojoj debeloj kožici. Prikladne su za prezrijevanje.

Tomu pogoduje i južni vjetar s učinkom fena, koji puše u jesen i donosi toplinu i suhi zrak. Pretežno glinasta tla u regiji Jurançon idealna su za te sorte koje zahtijevaju veliki dotok vode.

Stručnost vinara usklađena je s geografskim uvjetima i sortama grožđa, što omogućuje optimalno iskorištavanje potencijala vinograda. Njihove metode usmjerene su na poticanje zrenja i sušenja grožđa kroz višestruke berbe i odabir najboljih plodova.

Ugled vina Jurançon i dalje raste.

Vina se odlikuju svojom živahnošću, koja uravnotežuje sadržaj alkohola i neprevrelog šećera, čineći ih laganima i izrazito svježima.

Mlada vina uglavnom imaju voćne i cvjetne mirise. S vremenom postaju složenija, a posebno se razvijaju arome suhog voća i začina.

Vina mogu sazrijevati u razdoblju od nekoliko godina pa čak i do nekoliko desetljeća.

Vina s oznakom „vendanges tardives” (kasna berba) prave se od grožđa koje se tijekom jeseni dugo sušilo, a berba počinje u studenom. Takva vina imaju više neprevrelog šećera i intenzivnije arome.

Visoka kiselost daje suhim vinima svježinu, a okus zaokružuje izražena masnoća. Neka suha vina mogu odležavati nekoliko godina i pritom zadržavaju svježinu.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Označivanje: Izraz „suho”

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

— nakon naziva kontrolirane oznake izvornosti mora slijediti izraz „suho” za vina koja ispunjavaju uvjete navedene za taj izraz u odjeljku „Opis”,

— izraz „suho” unosi se odmah nakon naziva oznake izvornosti.

Označivanje: Izraz „vendanges tardives”

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

Na vinima koja mogu nositi izraz „vendanges tardives” obvezno mora biti navedena godina berbe.

Moraju biti u skladu sa sljedećim odredbama: vinova loza ubrana od 2. studenoga nadalje, najmanji sadržaj šećera u grožđu 281 grama po litri i najmanja prirodna volumna alkoholna jakost od 17 %.

Označivanje: Veća zemljopisna jedinica

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe o označivanju

Opis uvjeta:

ZOI „Jurançon” može se dopuniti dodatnim zemljopisnim nazivom s detaljnijim navođenjem veće zemljopisne jedinice „Sud-Ouest”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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