C/2025/5378

2025 10 6

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2025/5378)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Jurançon“

PDO-FR-A0827-AM03 – 2025 7 8

1. **Produkto pavadinimas**

„Jurançon“

2. **Nuorodos tipas**

☒ Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN)

☐ Saugoma geografinė nuoroda (SGN)

☐ Geografinė nuoroda (GN)

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☒ Vynas

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Žemės ūkio ir maisto ministerijos Įmonių ekonominės ir aplinkosauginės veiklos rezultatų generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Šios specifikacijos pakeitimai yra standartiniai pakeitimai pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą apibrėžtį.

SKVN „Jurançon“ pakeitimo paraiška nesusijusi nė su vienu iš trijų Sąjungos lygmens pakeitimo atvejų, t. y.:

a) pakeitimu, dėl kurio keičiami geografine nuoroda žymimi produktai, jų pavadinimas, jų pavadinimo naudojimas ar jų kategorija;

b) pakeitimu, dėl kurio kyla pavojus panaikinti ryšį su geografine vietove;

c) pakeitimu, dėl kurio atsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

Todėl Prancūzijos valdžios institucijos mano, kad prašomas pakeitimas traktuotinas kaip standartinis.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014 (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

1. *Nustatytas sklypų plotas*

Per supaprastintą nustatyto sklypų ploto ribų ištaisymo procedūrą ekspertams pavesta išnagrinėti veiklos vykdytojų paraiškas klasifikuoti jų sklypus kaip skirtus SKVN „Jurançon“ žymimų vynų gamybai. Griežtai laikydamiesi jau priimtų ploto ribų nustatymo kriterijų, ekspertai pateikė pasiūlymą nustatyti naujas SKVN žymimų vynų gamybai skirtų sklypų ribas.

SKVN „Jurançon“ specifikacijos I skyriaus IV skirsnio 2 dalis „Nustatytas sklypų plotas“ iš dalies keičiama, įtraukiant nacionalinio komiteto posėdžio, per kurį patvirtinti sklypų ribų nustatymo rezultatai, datą.

Šis pakeitimas nedaro poveikio bendrajam dokumentui.

2. *Geografinė vietovė*

Be to, atnaujinama I skyriaus IV skirsnio 1 dalis „Geografinė vietovė“: pakartojamas 2024 m. Geografinių kodų registre apibrėžtų komunų sąrašas. Geografinės vietovės perimetras nekeičiamas.

Iš dalies pakeista bendrojo dokumento dalis „Nustatyta geografinė vietovė“.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Jurançon

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

22. – NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

1. *Sausi baltieji neputojantys vynai*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Sausų vynų pagrindas – didelis rūgštumas. Jis vynams suteikia ypatingo gaivumo, o šį tinkamai atsveria didelis tirštumas. Kai kurie sausi vynai gali būti brandinami kelerius metus, tačiau išlieka gaivūs.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,50 %.

Po sodrinimo SKVN „Jurançon“ žymimų sausų vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais neviršija 14 %.

Fermentuojamųjų cukrų kiekis – ne didesnis kaip 4 g/l.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 14.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio proc.) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas miliekvivalentais viename litre –

— Mažiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

2. *Baltieji neputojantys vynai su fermentuojamaisiais cukrumis*

GLAUSTAS APRAŠYMAS

Rūgštumas palaiko pusiausvyrą tarp alkoholio ir liekamojo cukraus, todėl išgaunami lengvi, itin gaivūs, gyvi vynai. Jauni vynai daugiausia skleidžia vaisių ir gėlių aromatus, o brandinami (kartais – keletą dešimtmečių) neretai ima skleisti sudėtingesnius – džiovintų vaisių ir prieskonių – aromatus.

Mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – 14 %. Fermentuojamųjų cukrų kiekis > 40 g/l.

Bendrosios analitinės savybės:

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 17,5.

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija tūrio procentais – 11,5.

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas miliekvivalentais viename litre –

— Mažiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre): –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre): –

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynininkystės metodai*

1. Draudžiama naudoti įranga

Specifinis vynininkystės metodas

Draudžiama naudoti nenutrūkstamo vynuogių spaudimo presus.

2. Sodrinimas

Specifinis vynininkystės metodas

Vynai, kurie gali būti žymimi žyma „vendanges tardives“ (vėlyvas derlius), nesodrinami.

Leidžiama sodrinti iš dalies koncentruojant vynams gaminti skirtą misą, bet koncentruojama dalis negali viršyti 10 % tokiu būdu sodrinto tūrio. Taip visuminę alkoholio koncentraciją tūrio procentais galima padidinti iki 17,50 %.

Sodrinti pagal produkto specifikacijoje nustatytas taisykles leidžiama ir kitus nuoroda žymimus (sausus ir nesausus) vynus.

3. Sodinimo tankumas

Auginimo praktika

Vynuogyno tankumas turi būti ne mažesnis kaip 4 000 sodinių viename hektare, o atstumas tarp eilių – ne didesnis kaip 2,80 m.

Šios nuostatos netaikomos terasomis įrengtiems vynuogyno sklypams.

4. Genėjimo taisyklės

Auginimo praktika

Vynmedžiai genimi viena iš šių formų:

— trumpai (Ruaja kordonu), paliekant ne daugiau kaip po 16 pumpurų ant kiekvieno sodinio;

— vienpečiu Giujo kordonu, paliekant ne daugiau kaip po 16 pumpurų ant kiekvieno sodinio;

— dvipečiu Giujo kordonu, paliekant ne daugiau kaip po 20 pumpurų ant kiekvieno sodinio.

Nužydėjus žiedams (23-ioji Lorenzo fenologinė stadija), vaisius mezgančių šakų ant kiekvieno sodinio per metus turi būti ne daugiau kaip:

— 12, kai genima trumpai (Ruaja kordonu) ir vienpečiu Giujo kordonu;

— 16, kai genima dvipečiu Giujo kordonu.

5. Derliaus nuėmimas

Auginimo praktika

Vynai gaminami iš vynuogių, kurių derlius nuimamas rankomis.

Vynai, išskyrus tuos, kurie gali būti žymimi kaip sausi, gaminami iš per kelis kartus nurinktų vynuogių.

5.2. *Didžiausia išeiga*

1. Sausi baltieji neputojantys vynai

66 hektolitrai iš hektaro

2. Baltieji neputojantys vynai su fermentuojamaisiais cukrumis

44 hektolitrai iš hektaro

6. **Nustatytoji geografinė vietovė**

Vynuogių derlius nuimamas, vynai gaminami ir brandinami geografinėje vietovėje, kuri tą dieną, kai kompetentingas nacionalinis komitetas patvirtina šią specifikaciją, apima šią 2024 m. Oficialiajame geografinių kodų registre apibrėžtų komunų teritoriją:

- Atlanto Pirėnų departamentas: 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 ir Uzos.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Gros Manseng B“

„Petit Manseng B“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

Jurançon

Geografinė vietovė plyti šiaurinėse Pirėnų prieškalnėse, ant kalvų šlaitų. Vynuogynas išsibarstęs po aukštutinius kalvų šlaitus.

Geologiškai gamybos vietovę galima padalyti į tris atskiras zonas:

— šiaurės rytinę dalį, kur vyrauja Žiuransono konglomeratas – susicementavusi gargždo ir klinčių uoliena;

— pietinę dalį, kur vyrauja flišas. Tai nuosėdinė uoliena, sudaryta iš periodiškai pasikartojančių kietųjų ir minkštųjų medžiagų sluoksnių. Šie nukloję vieną po kito į pietus atsigręžusius šlaitus;

— vakarinę dalį, kuriai būdinga didesnė geologinė įvairovė.

Čia dirvožemis dažniausiai sudarytas iš molio ir yra itin akmeningas.

Reljefą sudaro kietosios uolienos. Šlaitai neretai statūs, net jei nuolydis nedidelis.

Konglomerato talvegų viršūnėse susiformavę siauri cirkai.

Klimatui būdingas didelis, tolygiai per metus pasiskirstęs kritulių kiekis (1 200 mm). Metinis saulėtumas – vidutinis (1 900 val.). Tačiau rudenį ir pavasarį pučia šiltas, sausas feno tipo pietys. Jo vaidmuo – esminis: dėl jo oras būna sausesnis, o temperatūra ir saulėtumas – didesni.

Geografinė vietovė driekiasi per 25-ias į pietus nuo Atlanto Pirėnų departamento išsidėsčiusias komunas.

Vynuogyno ištakos siekia XIV a., kai, pagausėjus gyventojų, imta kultūrinti didžiulius dirvonų plotus ir plėtoti žemės ūkį.

XV a., ypač išaugus Po miestui, suklestėjo prekyba. Vynuogyno svarbą rodo 1551 m. Henriko II Navariečio išleistame edikte (vadinamojoje Bearno fueroje) vynuogėms ir vynui priskirtas vaidmuo.

Dėl Žiuransono vynuogyno ryšio iš pradžių su Po, o paskui ir su kitais kaimyniniais miestais bei regionais susiformavo didelės vynuogininkystės valdos ir smarkiai išaugo rinkos. Jų mastas vis augo, nes Po mieste įsikūrę Navaros karaliai garsino Žiuransono vynuogyną ir savo rūmuose skatino vartoti iš jame užaugintų vynuogių pagamintą vyną.

XVIII a. Bearno luomų raštuose pirmąkart paminėtos veislės „Petit manseng“, „Gros manseng“, „Camaralet“ ir „Courbu“. Bearno luomai rėmė eksporto į Olandiją rinkos plėtrą. Šios rinkos svarba vis didėjo iki pat XVIII a. pabaigos.

1936 m. saugoma kilmės vietos nuoroda suteikta iš vynuogyne augintų vynuogių gamintiems saldiems baltiesiems vynams, o 1975 m. – sausiems baltiesiems vynams. Nuoroda suteikta atsižvelgiant į nuolatines visų veiklos vykdytojų pastangas užtikrinti vynų kokybę ir į techninį jų gamybos įvaldymą. Nuo 1995 m. saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas gali būti papildomas terminu „vendanges tardives“ (vėlyvojo derliaus).

Vyną iš vynuogių gamina 1949 m. įkurtas Gano vyno kooperatyvas ir apie 60 po visą vietovės teritoriją pasiskirsčiusių individualių vyninių. Jau maždaug trisdešimt metų Žiuransono vynuogyno plotas nuolat auga – 2010 m. siekė apie 1 200 ha.

Ypatinga geomorfinė geografinės vietovės aplinka – statūs šlaitai ir cirkai, kur sodinami vynmedžiai, – lemia topoklimatą, itin palankų vynuogėms sunokti ir pernokti: saulėtumą, šilumą, mažą kritulių kiekį, lietaus vandens paviršinį nuotėkį. Dėl storos odelės vietinių veislių vynuogės sunoksta vėlai ir yra gerai prisitaikiusios prie vietos klimato. Jos labai linkusios pernokti.

Tam labai palankus rudenį karštą ir sausą orą atpučiantis feno tipo pietys. Šioms vandeniui reiklioms veislėms puikiai tinka daugiausiai iš molio sudarytas Žiuransono dirvožemis.

Sudarydami palankias sąlygas vynuogėms sunokti bei suvysti ir nuimdami derlių per kelis kartus, vyndariai parodo, kad jų praktinė patirtis pritaikyta prie aplinkos ir vynuogių veislių. Be to, taip jie optimaliai išnaudoja savo vynmedžių potencialą.

Garsas apie Žiuransono vynus ir toliau sklinda.

Vynams būdingas rūgštumas. Jis atsveria alkoholį ir liekamąjį cukrų, todėl išgaunami lengvi, ypač gaivūs vynai.

Jauni vynai daugiausia skleidžia vaisių ir gėlių aromatus, o sendami jie tampa sudėtingesni – tuomet atsiranda džiovintų vaisių ir prieskonių kvapų.

Vynai gali būti brandinami nuo kelerių metų iki kelių dešimtmečių.

Vynai su žyma „vendanges tardives“, gaminami iš rudenį nuo lapkričio mėn. nuskinamų gerokai pervytusių vynuogių, pasižymi dideliu liekamojo cukraus kiekiu ir stipresniu aromatu.

Didelis rūgštumas – ir sausų vynų pagrindas. Jis vynams suteikia ypatingo gaivumo, o šį tinkamai atsveria didelis tirštumas. Kai kurie sausi vynai gali būti brandinami kelerius metus, tačiau išlieka gaivūs.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (išpilstymas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimas žyma „sausas“

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

— Po saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimo būtinai turi eiti žyma „sausas“, jei vynai atitinka dalyje „Aprašymas“ nustatytas šia žyma žymimų vynų sąlygas.

— Žyma „sausas“ rašoma iš karto po kilmės vietos nuorodos pavadinimo.

Ženklinimas žyma „vendanges tardives“

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Vynų, kurie gali būti žymimi žyma „vendanges tardives“, etiketėse privaloma nurodyti derliaus metus.

Jie turi atitikti šias nuostatas: vynuogių, kurių derlius nuimamas nuo lapkričio 2 d., cukraus kiekis turi būti ne mažesnis kaip 281 g/l, o natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė kaip 17 %.

Ženklinimas: didesnis geografinis vienetas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomos sąlygos rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Kartu su SKVN „Jurançon“ galima pateikti papildomą geografinę nuorodą, kuria nurodoma didesnė geografinė vietovė – „Sud-Ouest“.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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