C/2025/5378

6.10.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2025/5378)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Jurançon”

PDO-FR-A0827-AM03 – 8.7.2025.

1. **Produkta nosaukums**

“Jurançon”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☒ Aizsargāts cilmes vietas nosaukums (ACVN)

☐ Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (AĢIN)

☐ Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde (ĢIN)

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☒ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Lauksaimniecības un pārtikas ministrija, Uzņēmumu ekonomikas un vidiskā snieguma ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kas definēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

ACVN “Jurançon” [specifikācijas] grozījuma pieteikums neatbilst nevienai no trim situācijām, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta(-u) produkta(-u) kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka par spēkā neesošu tiks padarīta saikne ar ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā(-o) standarta grozījuma(-u) apraksts**

1. *Noteiktais zemesgabalu apgabals*

Zemesgabalu robežas maiņas vienkāršotās procedūras ietvaros ekspertiem tika uzdots izskatīt operatoru iesniegtos pieprasījumus attiecībā uz iekļaušanu ar ACVN "Jurançon" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā. Eksperti sniedza atzinumu, stingri ievērojot iepriekš paredzētos robežas noteikšanas kritērijus, un tā rezultātā tika iesniegts priekšlikums jaunai ACVN aptverto zemesgabalu robežai.

Ar ACVN "Jurançon" apzīmētā produkta specifikācijas I nodaļas IV daļas 2. punkts "Noteiktais zemesgabalu apgabals" ir grozīts, pievienojot valsts komitejas sanāksmes datumu, kurā minētā zemesgabalu robeža tika apstiprināta.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Šo grozījumu papildina atjauninājums I nodaļas IV daļas 1. punktā "Ģeogrāfiskais apgabals", kurā iekļauts pašvaldību saraksts saskaņā ar 2024. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru. Mainītas ģeogrāfiskā apgabala robežas.

Grozīts vienotā dokumenta punkts "Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals".

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

Jurançon

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

22 – DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶIS

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

4. **Vīnu apraksts**

1. *Sauss nedzirkstošs baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Sausajiem vīniem raksturīgs liels skābums, kas tiem piešķir izteiktu dzīvīgumu, kuru līdzsvaro ievērojams krēmīgums. Dažus sausos vīnus var izturēt vairākus gadus, un tie šajā laikā saglabā svaigumu.

Minimālais faktiskais spirta saturs tilpuma procentos: 11,50 %.

Vīnu ar ACVN "Jurançon" un apzīmējumu *sec* [sauss] kopējais spirta saturs tilpuma procentos pēc bagātināšanas nepārsniedz 14 %.

Fermentējamo cukuru saturs: ne vairāk kā 4 grami uz litru.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 14

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

2. *Nedzirkstoši baltvīni ar fermentējamiem cukuriem*

ĪSS APRAKSTS

Skābums līdzsvaro spirta un atlikumcukuru saturu, un tā rezultātā vīni nav smagnēji un ir ļoti svaigi un dzīvīgi. Jaunvīniem raksturīgs galvenokārt augļains un ziedains aromāts. Izturēšanas laikā (kas dažreiz ilgst vairākas dekādes) tie parasti kļūst sarežģītāki un tajos veidojas žuvušu augļu un garšvielu aromāti.

Minimālais faktiskais spirta saturs tilpuma procentos: 14 %. Fermentējamo cukuru saturs: > 40 grami uz litru.

Vispārīgās analītiskās īpašības:

— Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 17,5

— Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %): 11,5

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Aizliegtās ierīces

Īpašā vīndarības metode

Aizliegts izmantot nepārtrauktas darbības spiedes.

2. Bagātināšana

Īpašā vīndarības metode

Vīnus, kuriem var izmantot apzīmējumu *vendanges tardives* [vēlīna raža], nebagātina.

Bagātināšana, daļēji koncentrējot vīna darīšanai paredzēto misu, ir atļauta ar nosacījumu, ka spirta tilpumkoncentrācija šādi bagātinātajos vīnos nepārsniedz 10 %. Var atļaut kopējās spirta tilpumkoncentrācijas palielināšanu līdz 17,50 %.

Citus ar šo nosaukumu apzīmētos vīnus (bez papildu apzīmējumiem un ar apzīmējumu *sec*) var bagātināt saskaņā ar produkta specifikācijā izklāstītajiem noteikumiem.

3. Stādījumu biezība

Audzēšanas metode

Vīnkoku stādījumu minimālā biezība ir 4 000 augu uz hektāru, bet rindstarpu platums nedrīkst pārsniegt 2,80 metrus.

Šie noteikumi neattiecas uz terasēs ierīkotiem vīndārziem.

4. Noteikumi par apgriešanu

Audzēšanas metode

Vīnkokus apgriež šādi:

— īsus (vainagu veido Ruajā [*Royat*] kordona formā), saglabājot ne vairāk kā 16 vīnstīgu pumpuru uz vienu augu,

— vienkāršajā Gijo [*Guyot*] formā, saglabājot ne vairāk kā 16 vīnstīgu pumpuru uz vienu augu,

— dubultajā Gijo [*Guyot*] formā, saglabājot ne vairāk kā 20 vīnstīgu pumpuru uz vienu augu.

Augļzaru skaits gadā vienam stādam pēc ziedēšanas (Lorenca 23. fenoloģiskajā posmā) ir ne lielāks kā:

— 12, ja vīnkoki apgriezti īsi (Ruajā kordona formā) un vienkāršajā Gijo formā,

— 16, ja vīnkoki apgriezti dubultajā Gijo formā.

5. Ražas novākšana

Audzēšanas metode

Vīnus gatavo no vīnogām, kuras novāc ar rokām.

Vīnus gatavo no vīnogām, kas novāktas secīgos šķirojumos; tas neattiecas uz vīniem, kuriem var izmantot apzīmējumu *sec*.

5.2. *Maksimālais iznākums*

1. Sauss nedzirkstošs baltvīns

66 hektolitri no hektāra

2. Nedzirkstoši baltvīni ar fermentējamiem cukuriem

44 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu ražu novāc un vīnus gatavo, kopj un iztur ģeogrāfiskajā apgabalā, kas dienā, kad kompetentā valsts komiteja apstiprinājusi šo specifikāciju, aptvēra turpmāk uzskaitīto pašvaldību teritoriju, pamatojoties uz 2024. gada Oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru.

Atlantijas Pireneju [Pyrénées-Atlantiques] departamentā: *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* un *Uzos*.

7. **Vīna vīnogu šķirnes**

“Gros Manseng B”

“Petit Manseng B”

8. **Saiknes apraksts**

“Jurançon”

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Pireneju ziemeļu pakājē, paugurainā apvidū. Vīndārzi plešas kalnu nogāžu augstākajās daļās.

No ģeoloģiskā viedokļa ražošanas apgabalu var iedalīt trīs atsevišķos sektoros:

— ziemeļaustrumu daļā dominējošais iezis ir *Jurançon* konglomerāts, kas sastāv no oļiem un kaļķaina cementa,

— dienvidos sastopams galvenokārt flišs, t. i., nogulumiezis, kurā mijas cieti un mīksti slāņi un kurš veido secīgas uz dienvidiem vērstas nogāzes,

— rietumos vērojama lielāka ģeoloģiskā daudzveidība.

Augsnēm parasti ir mālaina konsistence, un tās ir ļoti akmeņainas.

Reljefu veido cieti ieži. Nogāzes bieži vien ir stāvas, pat ja to augstums virs jūras līmeņa ir vidējs.

Ievalkas augstākās daļas konglomerātā veido šaurus cirkus.

Klimatam raksturīgs liels un vienmērīgi sadalīts gada nokrišņu daudzums (1 200 mm). Saules gaismas daudzums gadā ir vidēji liels (1 900 stundu). Tomēr rudenī un pavasarī no dienvidiem pūš silti, sausi fēni. Tie ir ļoti būtiski, jo tie žāvē gaisu un paaugstina temperatūru un saules gaismas daudzumu.

Ģeogrāfiskais apgabals plešas 25 pašvaldību teritorijā Atlantijas Pireneju departamenta dienvidos.

Vīndārzus sāka veidot 14. gadsimtā – laikā, kad iedzīvotāju skaita pieauguma dēļ tika ievērojami attīrītas zemes platības un attīstījās lauksaimniecība.

15. gadsimtā pieauga tirdzniecības apjoms, kas it īpaši bija saistīts ar Po pilsētas paplašināšanos. Vīnogulājiem un vīnam piešķirtā nozīme 1551. gada izdevumā "For de Béarn" (juridiskie teksti, ko izdevis Anrī II no Navarras) liecina par to, cik nozīmīgi bija kļuvuši vīndārzi.

Ņemot vērā saikni starp *Jurançon* vīndārziem, Po un – vēlāk – kaimiņu pilsētām un reģioniem, tika izveidoti lieli vīna īpašumi un ievērojami attīstījās tirgus. Tie kļuva pamanāmi, pateicoties Navarras monarhiem, kuri pēc pārcelšanās uz Po popularizēja *Jurançon* vīndārzus un mudināja *Jurançon* vīnus pasniegt viņu galmā.

18. gadsimtā Bearnas [*Béarn*] īpašumu dokumentos parādījās šķirnes "Petit manseng", "Gros manseng", "Camaralet" un "Courbu". Bearnas īpašumi palīdzēja paplašināties eksporta uz Nīderlandi tirgum, kas līdz 18. gadsimta beigām kļuva arvien nozīmīgāks.

Vīndārzi 1936. gadā tika atzīti par vietu, kur iegūst ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmētus pussaldos baltvīnus, bet 1975. gadā – par vietu, kur iegūst ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmētus sausos baltvīnus. Nosaukuma atzīšanas pamatā bija visu operatoru nemitīgā cenšanās nodrošināt kvalitāti un viņu tehniskā meistarība. Kopš 1995. gada ACVN var papildināt ar apzīmējumu *vendanges tardives* [vēlīna raža].

Vīnogas vīnā pārstrādā gan 1949. gadā izveidotā kooperatīvā vīna darītava, gan aptuveni 60 atsevišķas vīna darītavas, kas izkliedētas pa visu apgabalu. *Jurançon* vīndārzu platība pēdējo 30 gadu laikā ir pastāvīgi paplašinājusies; 2010. gadā tā aptvēra aptuveni 1 200 ha.

Ģeogrāfiskā apgabala īpašā ģeomorfoloģija ar stāvām nogāzēm un cirkiem, kur tiek stādīti vīnogulāji, rada ļoti labvēlīgu topoklimatu, kurā vīnogas var nogatavoties un pārgatavoties: to raksturo saules gaisma, siltums, zems mitruma līmenis un lietusūdens notecēšana pa virsmu. Vietējās šķirnes ir vēlīnas un biezo mizu dēļ labi pielāgojušās vietējam klimatam. Tās ir ļoti piemērotas pārgatavu vīnogu ieguvei.

Pārgatavošanos lielā mērā veicina dienvidu fēns, kas pūš rudenī, sev līdzi atnesot karstumu un sausu gaisu. *Jurançon* reģiona pārsvarā mālainās augsnes ir ļoti piemērotas izmantotajām vīnogu šķirnēm, kurām vajadzīgs ievērojams daudzums ūdens.

Vīnkopju spēja veicināt vīnogu nogatavošanos un izžūšanu uz vīnogulājiem, nodrošinot secīgu ražas novākšanu un šķirošanu, liecina par zināšanām, kas labi pielāgotas ģeogrāfiskajai videi un šķirnēm, optimizējot vīndārzu potenciālu.

Jurançon vīnu reputācija turpina augt.

Vīniem raksturīgs dzīvīgums, kas līdzsvaro spirta un atlikumcukuru saturu, un tā rezultātā vīni nav smagnēji un ir ļoti svaigi.

Jaunvīniem raksturīgs galvenokārt augļains un ziedains aromāts. Izturēšanas laikā tie parasti kļūst sarežģītāki un tajos it īpaši veidojas žuvušu augļu un garšvielu aromāti.

Vīni var attīstīties daudzus gadus un pat desmitgades.

Vīniem ar apzīmējumu *vendanges tardives* [vēlīna raža] – kuriem izmantotās vīnogas rudenī ilgstoši žuvušas uz vīnogulāja un novāktas, sākot no novembra, – ir liels atlikumcukuru saturs un intensīvāki aromāti.

Sausajiem vīniem raksturīgs liels skābums, kas tiem piešķir izteiktu dzīvīgumu, kuru līdzsvaro ievērojams krēmīgums. Dažus sausos vīnus var izturēt vairākus gadus, un tie šajā laikā saglabā svaigumu.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)**

Marķējums: *sec* (sauss)

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

— ACVN ir jāpapildina ar apzīmējumu *sec* [sauss] tādu vīnu marķējumā, kuri atbilst nosacījumiem, kas tos šādi ļauj marķēt, kā norādīts iedaļā "Apraksts".

— Apzīmējumu *sec* [sauss] norāda uzreiz aiz ACVN.

Marķējums: *vendages tardives* (vēlīna raža)

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Uz vīniem, kuriem var izmantot apzīmējumu *vendanges tardives* [vēlīna raža], jānorāda arī ražas gads.

Tiem jāatbilst šādiem noteikumiem: vīnogu raža novākta, sākot no 2. novembra, minimālais cukuru saturs vīnogās ir 281 grams uz litru un minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 17 %.

Marķējums: lielāka ģeogrāfiskā vienība

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Aiz ACVN "Jurançon" var norādīt papildu ģeogrāfisko nosaukumu, proti, lielākas ģeogrāfiskās vienības "Sud-Ouest" [dienvidrietumi] nosaukumu.

Saite uz produkta specifikāciju

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