C/2025/5378

6.10.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5378)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(Art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Jurançon"

PDO-FR-A0827-AM03 – 8.7.2025

1. **Nazwa produktu**

„Jurançon"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☒ Chroniona nazwa pochodzenia (ChNP)

☐ Chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)

☐ Oznaczenie geograficzne (OG)

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☒ Wina

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Żywności/Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę ChNP „Jurançon" nie dotyczy żadnej z trzech sytuacji stanowiących zmianę na poziomie Unii, a w szczególności:

a) nie obejmuje zmiany w nazwie, stosowaniu nazwy ani w kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie grozi zanikiem związku z obszarem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami dotyczącymi wprowadzania produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

1. *Wyznaczone działki rolne*

W ramach uproszczonej procedury korekty wyznaczenia działek rolnych zlecono ekspertom rozpatrzenie wniosków o objęcie chronioną nazwą pochodzenia „Jurançon" złożonych przez podmioty gospodarcze. Eksperci wydali opinię w ścisłej zgodności z wcześniej przyjętymi kryteriami wyznaczania działek, co przełożyło się na propozycję nowego wyznaczenia działek dla ChNP.

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 „Wyznaczone działki rolne" specyfikacji produktu ChNP „Jurançon" wprowadzono zmianę polegającą na dodaniu daty posiedzenia komitetu krajowego, na którym zatwierdzono wyznaczenie działki.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

2. *Obszar geograficzny*

Zmianie tej towarzyszy aktualizacja rozdziału I pkt IV ppkt 1 „Obszar geograficzny", w którym zamieszczono wykaz gmin zgodnie z kodem geograficznym z 2024 r. Zakres wyznaczonego obszaru geograficznego nie został zmieniony.

Zmieniono punkt „Wyznaczony obszar geograficzny" w jednolitym dokumencie.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Jurançon

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego:**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis win**

1. *Wino białe wytrawne niemusujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Wysoki poziom kwasowości podtrzymuje charakter win wytrawnych i nadaje im wyraźną żywość równoważoną znaczną oleistością. Niektóre wina wytrawne mają potencjał starzenia przez kilka lat i w tym czasie zachowują swoją świeżość.

minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %

W przypadku win ChNP „Jurançon" oznaczonych określeniem „sec" [wytrawne] całkowita objętościowa zawartość alkoholu po wzbogaceniu nie przekracza 14 %.

Zawartość cukrów fermentujących: nie więcej niż 4 gramy na litr.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 14

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr):

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. *Białe wina niemusujące zawierające cukry fermentujące*

ZWIĘZŁY OPIS

Kwasowość równoważy zawartość alkoholu i cukrów resztkowych, dzięki czemu wina są pozbawione ciężkości, bardzo świeże i żywe. Młode wina cechują się głównie owocowymi i kwiatowymi aromatami. Zwykle wraz z dojrzewaniem (czasem przez kilkadziesiąt lat) stają się bardziej złożone, wówczas wyłaniają się aromaty suszonych owoców i przypraw.

minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu: 14 %. Zawartość cukrów fermentujących: > 40 gramów na litr.

Ogólne cechy analityczne:

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 17,5

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): 11,5

— Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwalentach na litr):

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Zabronione wyposażenie

Szczególne praktyki enologiczne

Stosowanie pras ciągłych jest zabronione.

2. Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

Wina oznaczone określeniem „vendanges tardives" [z późnych zbiorów] nie są poddawane wzbogacaniu.

Zezwala się na wzbogacanie poprzez częściowe zagęszczenie moszczu przeznaczonego do produkcji wina do poziomu zagęszczenia wynoszącego 10 % w ten sposób wzbogaconych ilości. W ten sposób całkowita objętościowa zawartość alkoholu może zostać zwiększona do 17,50 %.

Wzbogacanie jest dozwolone w przypadku innych win objętych tą nazwą (bez dodatkowych określeń, jak również oznaczonych określeniem „sec") zgodnie z zasadami wskazanymi w specyfikacji produktu.

3. Gęstość nasadzeń

Metoda uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 roślin na hektar, a odstęp między rzędami roślin wynosi maksymalnie 2,80 m.

Powyższe wymogi nie mają zastosowania do winorośli sadzonych tarasowo.

4. Zasady przycinania

Metoda uprawy

Winorośl przycina się w następujący sposób:

— cięcie krótkie (sznur Royat), maksymalnie 16 oczek na łozie,

— jednoramienny sznur Guyota, maksymalnie 16 oczek na łozie,

— dwuramienny sznur Guyota, maksymalnie 20 oczek na łozie.

Liczba pędów owocujących w roku na roślinę po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) nie przekracza:

— 12 w przypadku cięcia krótkiego (sznur Royat) i cięcia w formie jednoramiennego sznura Guyota,

— 16 w przypadku cięcia w formie dwuramiennego sznura Guyota.

5. Zbiór

Metoda uprawy

Wina produkuje się z winogron zebranych ręcznie.

Wina produkuje się z winogron zebranych w ramach kolejnych zbiorów, z wyjątkiem win oznaczonych określeniem „sec".

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Wino białe wytrawne niemusujące

66 hektolitrów z hektara

2. Białe wina niemusujące zawierające cukry fermentujące

44 hektolitrów z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze geograficznym, który – w dniu zatwierdzenia przedmiotowej specyfikacji przez właściwy komitet krajowy – obejmuje terytorium następujących gmin na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2024 r.:

W departamencie 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 oraz Uzos.

7. **Odmiany winorośli**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Opis związku lub związków**

Jurançon

Obszar geograficzny leży u północnego podnóża Pirenejów, w pagórkowatej okolicy. Winnice rozciągają się w górnych partiach zboczy.

Z geologicznego punktu widzenia obszar produkcji można podzielić na trzy odrębne części:

— w północno-wschodniej części skałą dominującą jest zlepieniec z Jurançon złożony ze żwiru i spoiwa wapnistego;

— na południu występuje głównie flisz, tj. skała osadowa złożona z naprzemiennych warstw twardych i miękkich, tworzy on szereg zboczy o południowej ekspozycji;

— na zachodzie występuje większa różnorodność geologiczna.

Gleby charakteryzują się zwykle ilastą strukturą i wysoką zawartością kamieni.

Rzeźbę terenu kształtują twarde skały. Zbocza często są strome, nawet jeśli ich wysokość jest umiarkowana.

W górnych partiach dolin ze zlepieńca występują wąskie cyrki lodowcowe.

Klimat cechuje się wysokimi rocznymi opadami deszczu (1 200 mm) o równomiernym rozkładzie. Roczne nasłonecznienie jest umiarkowane (1 900 godzin). Jesienią i wiosną wieją ciepłe, suche wiatry fenowe z południa, które odgrywają istotną rolę, ponieważ osuszają powietrze i zwiększają temperaturę oraz ilość nasłonecznienia.

Obszar geograficzny obejmuje 25 gmin na południu departamentu Pyrénées-Atlantiques.

Winnice powstały w XIV wieku, kiedy wzrost liczby ludności spowodował znaczne wylesianie terenów i rozwój rolnictwa.

W XV wieku nastąpił rozkwit wymiany handlowej związany w szczególności z rozwojem miasta Pau. Miejsce, jakie zajmują winorośle i wino w dokumentach „For de Béarn" z 1551 r. (przepisy wydane przez króla Henryka II z Nawarry), dobrze ilustruje, jak istotne stały się winnice.

Związki między winnicami w Jurançon i Pau, a następnie sąsiednimi miastami i regionami umożliwiły stworzenie rozległych winnic i znaczny rozwój rynków. Ich znaczenie wzrosło zwłaszcza dzięki władcom Nawarry, którzy osiedlili się w Pau i na swoim dworze promowali winnice z Jurançon i spożywanie tamtejszych win.

W XVIII wieku odmiany „petit manseng", „gros manseng", „camaralet" i „courbu" pojawiły się w dokumentach zgromadzenia stanowego w prowincji Béarn. Zgromadzenie stanowe w Béarn przyczyniło się do rozwoju rynków eksportowych w Niderlandach, które zyskiwały na znaczeniu aż do końca XVIII wieku.

W 1936 r. uznano chronioną nazwę pochodzenia dla win białych półsłodkich, a w 1975 r. dla win białych wytrawnych. Nazwa zyskała uznanie dzięki nieustannemu dążeniu do wysokiej jakości i doskonałemu poziomowi technicznemu wszystkich podmiotów. Od 1995 r. do chronionej nazwy pochodzenia można dodawać określenie „vendanges tardives" [z późnych zbiorów].

Winogrona są przetwarzane na wino przez spółdzielnię winiarską Gan, założoną w 1949 r., i około 60 wytwórni indywidualnych rozsianych po całym regionie. Powierzchnia winnic w Jurançon od około 30 lat stale się powiększa i w 2010 roku zajmowała około 1 200 ha.

Specyficzna geomorfologia tego obszaru geograficznego, charakteryzującego się stromymi zboczami i cyrkami lodowcowymi, na których położone są winnice, zapewnia bardzo korzystne warunki klimatyczne dla dojrzewania i przejrzewania winogron: nasłonecznienie, ciepło, niską wilgotność, odprowadzanie wody deszczowej przez spływ powierzchniowy. Lokalne odmiany winogron dojrzewają późno i dzięki grubej skórce są dobrze przystosowane do lokalnego klimatu. Charakteryzują się wysoką podatnością na przejrzewanie.

Znaczny wpływ na przejrzewanie mają wiatry fenowe z południa, które wieją jesienią i przynoszą ciepło oraz suche powietrze. Przeważnie ilaste gleby regionu Jurançon są idealne dla uprawianych tu odmian winogron, które wymagają znacznych ilości wody.

Umiejętność producentów winogron do przyspieszania przebarwiania jagód i suszenia winogron na krzaku poprzez kolejne zbiory i selekcje świadczy o ich wiedzy fachowej dostosowanej do warunków geograficznych i odmian winogron, dzięki której optymalizują oni potencjał swoich winnic.

Renoma win z Jurançon stale rośnie.

Wina charakteryzują się żywością, która równoważy zawartość alkoholu i cukrów resztkowych, dzięki czemu wina te są lekkie i bardzo świeże.

Młode wina cechują się głównie owocowymi i kwiatowymi aromatami. Zwykle wraz z dojrzewaniem stają się bardziej złożone, wówczas wyraźnie wyłaniają się aromaty suszonych owoców i przypraw.

Aromaty w winach mogą tworzyć się przez dziesiątki lat.

Wina oznaczone określeniem „vendanges tardives" [z późnych zbiorów], otrzymywane z winogron poddawanych przedłużonemu suszeniu na krzaku jesienią i zbieranych od listopada, charakteryzują się wysoką zawartością cukrów resztkowych i bardziej intensywnymi aromatami.

Wysoki poziom kwasowości podtrzymuje także charakter win wytrawnych i nadaje im wyraźną żywość równoważoną znaczną oleistością. Niektóre wina wytrawne mają potencjał starzenia przez kilka lat i w tym czasie zachowują swoją świeżość.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Etykietowanie: „sec" (wytrawne)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

— W przypadku win, które spełniają warunki etykietowania jako „wytrawne" określone w punkcie „Opis", po chronionej nazwie pochodzenia musi następować określenie „sec" [wytrawne].

— Określenie „sec" [wytrawne] znajduje się bezpośrednio po chronionej nazwie pochodzenia.

Etykietowanie: „Vendages tardives" (z późnych zbiorów)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku win oznaczonych określeniem „vendanges tardives" [z późnych zbiorów] należy również wskazać rocznik.

Muszą one spełniać następujące wymagania: winogrona zebrane od 2 listopada, minimalna zawartość cukru gronowego 281 gramów na litr i minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu 17 %.

Etykietowanie: większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Do chronionej nazwy pochodzenia „Jurançon" można dodać uzupełniającą nazwę geograficzną określającą większą jednostkę geograficzną „Sud-Ouest".

Link do specyfikacji produktu

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