C/2025/5378

6.10.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/5378)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Jurançon“

PDO-FR-A0827-AM03 – 8.7.2025

1. **Názov výrobku**

„Jurançon“

2. **Druh zemepisného označenia**

☒ Chránené označenie pôvodu (CHOP)

☐ Chránené zemepisné označenie (CHZO)

☐ Zemepisné označenie (ZO)

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☒ Vína

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinárstva, Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov

6. **Vysvetlenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Jurançon“ nezahŕňa žiadnu z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) zahŕňa zmenu názvu alebo používania názvu alebo zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením;

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou;

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. V. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

1. *Vymedzená pozemková oblasť*

V rámci zjednodušeného postupu opravy vymedzenia pozemkov boli experti poverení úlohou preskúmať žiadosti o zahrnutie CHOP „Jurançon“, ktorú predložili subjekty. Experti vydali stanovisko v prísnom súlade s vopred stanovenými kritériami vymedzenia, ktorého výsledkom bol návrh na nové vymedzenie pozemku týkajúce sa CHOP.

Kapitola I (IV) ods. 2 špecifikácie výrobku „Vymedzená pozemková oblasť“ CHOP „Jurançon“ sa mení pridaním dátumu stretnutia národnej komisie, na ktorom sa schválilo vymedzenie pozemku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. *Zemepisná oblasť*

Túto zmenu sprevádza aktualizácia kapitoly I (IV) ods. 1 „Zemepisná oblasť“, v ktorom sa zoznam obcí reprodukuje v súlade so zemepisným kódexom z roku 2024. Hranica zemepisnej oblasti sa nemení.

Mení sa oddiel „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov:**

Jurançon

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vín**

1. *Tiché suché biele víno*

STRUČNÝ OPIS

Vysoké úrovne kyslosti podporujú suché vína, dávajú im veľmi živú kvalitu, ktorú vyvažuje výrazná bohatosť. Niektoré suché vína majú potenciál vyzrievania niekoľkých rokov, pričom si zachovávajú sviežosť.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): 11,50 %

Celkový obsah alkoholu po obohatení v prípade vína s CHOP „Jurançon“ označeného pojmom „sec“ [suché] neprekračuje 14 obj. %.

Obsah skvasiteľných cukrov najviac 4 gramy na liter.

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) 14

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

2. *Tiché biele vína so skvasiteľnými cukrami*

STRUČNÝ OPIS

Kyslosť vyvažuje obsah alkoholu a zvyškového cukru, čoho výsledkom sú vína, ktoré vôbec nie sú ťažké, sú veľmi svieže a živé. Mladé vína majú prevažne ovocné a kvetinové arómy. Vyzrievaním (niekedy trvajúcom viacero desaťročí) sa vo všeobecnosti stávajú komplexnejšími a začnú sa v nich rozvíjať arómy sušeného ovocia a korenia.

Minimálny prirodzený obsah alkoholu (v obj. %): 14. Obsah skvasiteľných cukrov > 40 gramov na liter

Všeobecné analytické vlastnosti:

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %) 17.5

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) 11.5

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Zakázané stroje a materiály

Osobitné enologické postupy

Používanie kontinuálnych lisov je zakázané.

2. Obohacovanie

Osobitné enologické postupy

Vína vhodné na označenie pojmom „vendanges tardives“ [neskorý zber] neprechádzajú postupom obohacovania.

Obohacovanie čiastočne skvaseným muštom je pri výrobe vína povolené s podmienkou, že maximálna koncentrácia takto obohateného vína musí byť 10 %. Umožňuje to zvýšiť celkový obsah alkoholu na 17,50 obj. %.

Obohacovanie je v prípade iných vín s týmto označením (vín bez označenia ďalšími pojmami, ako aj vín označených pojmom „sec“) povolené podľa pravidiel stanovených v špecifikácii výrobku.

3. Hustota výsadby

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 000 krov na jeden hektár a vzdialenosť medzi radmi musí byť 2,80 metre alebo menej.

Tieto ustanovenia sa nevzťahujú na vinič pestovaný na terasovitých pozemkoch.

4. Pravidlá rezu

Pestovateľské postupy

Používajú sa tieto spôsoby rezu viniča:

— rez na čapíky (kordón Royat) najviac so 16 očkami na ker,

— jednoduchý Guyotov rez najviac so 16 očkami na ker.

— dvojitý Guyotov rez najviac s 20 očkami na ker.

Počet rodivých letorastov v roku na ker po odkvitnutí (fenofáza 23 podľa Lorenza) je menší alebo rovný:

— 12 pri reze na čapíky (kordón Royat) a jednoduchom Guyotovom reze,

— 16 pri dvojitom Guyotovom reze.

5. Zber

Pestovateľské postupy

Vína sa vyrábajú z ručne zozberaného hrozna.

Vína sa vyrábajú z hrozna oberaného postupným triedením, okrem vín vhodných na označenie pojmom „sec“.

5.2. *Maximálne výnosy*

1. Tiché suché biele víno

66 hektolitrov na hektár

2. Tiché biele vína so skvasiteľnými cukrami

44 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vína sa zabezpečujú v zemepisnej oblasti, ktorej obvod ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným národným výborom zahŕňa územie týchto obcí na základe úradného zemepisného kódu z roku 2024:

Departement Pyrénées-Atlantique: 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 a Uzos.

7. **Muštové odrody**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Opis súvislostí**

Jurançon

Zemepisná oblasť sa nachádza v hornatej oblasti severného predhoria Pyrenejí. Vinohrady sa rozliehajú na vrcholkoch svahov.

Z geologického uhla pohľadu možno oblasť pestovania rozdeliť na tri rôzne časti:

— dominantnou horninou v severovýchodnej časti je zlepenec Jurançon, štrkový a vápnitý konglomerát;

— na juhu sa nachádza najmä flyš, t. j. usadená hornina roztrúsených tvrdých a mäkkých vrstiev, ktoré tvoria rad svahov otočených na juh;

— na západe je väčšia geologická rozmanitosť.

Pôda má tendenciu byť ílovitá a veľmi kamenistá.

Topografia je štruktúrovaná tvrdými skalami. Kopce sú často strmé, prevýšenia sú však mierne.

Zlepenec v najvyšších oblastiach údolnice vytvára úzke kruhy.

Klíma sa vyznačuje rovnomerne rozdeleným vysokým ročným úhrnom zrážok (1 200 mm). Počet hodín slnečného svitu dosahuje (1 900 hodín) za rok. V jeseni a na jar však fúkajú teplé suché južné vetry známe ako fön, ktoré sú kľúčové pri vysušovaní vzduchu, zvyšovaní teploty a množstva slnečného svitu.

Zemepisná oblasť sa rozprestiera na území 25 obcí na juhu departementu Pyrénées-Atlantiques.

Vinohrady vznikli počas 14. storočia, v čase, keď rastúci počet obyvateľov viedol k značnému odlesňovaniu územia a k rozvoju poľnohospodárstva.

V 15. storočí bol zaznamenaný nárast obchodu súvisiaci najmä s rozmachom mesta Pau. Dôležitosť, ktorá sa viniču a vínu vo „For de Béarn“ pripisovala v roku 1551 (právne texty, ktoré vydal Henrich II. Navarrský), dokazuje význam, aký vinohrady získali.

Vzhľadom na súvislosť medzi vinohradmi Jurançon a mestom Pau a následne medzi susednými mestami a regiónmi, boli vytvorené rozsiahle vinohrady a došlo k významnému rozvoju trhov. Do povedomia sa dostali vďaka monarchom z Navarry, ktorí po tom, čo sa presťahovali do mesta Pau, propagovali vinohrady v regióne Jurançon a podporovali podávanie vína Jurançon na ich dvore.

V 18. storočí sa v dokumentoch zhromaždenia kniežatsva Béarn objavujú odrody „petit manseng“, „gros manseng“, „camaralet“ a „courbu“. Kniežatstvo Béarn podporovalo rozširovanie vývozných trhov do Holandska, ktorého dôležitosť rástla až do konca 18. storočia.

Vinohrady boli v roku 1936 uznané ako chránené označenie pôvodu polosladkých bielych vín a v roku 1975 suchých bielych vín. Označenie bolo uznané vďaka neustálemu úsiliu o dosiahnutie kvality a technického majstrovstva všetkých subjektov. Od roku 1995 bolo názov CHOP možné doplniť pojmom „vendanges tardives“ [neskorý zber].

Víno z hrozna vyrábajú družstevný vinársky podnik Gan vytvorený v roku 1949 a približne 60 individuálnych vinárskych podnikov rozptýlených v celej oblasti. Plocha vinohradov Jurançon sa za posledných 30 rokov neustále zväčšovala, pričom v roku 2010 pokrýva približne 1 200 ha.

Osobitná geomorfológia zemepisnej oblasti so strmými svahmi a kruhmi, na ktorých sa pestuje vinič, vytvára veľmi priaznivú topoklímu na zrenie a prezieranie hrozna: slnečný svit, teplo, nízka vlhkosť, odtekanie zrážok povrchovým odtokom. Miestne odrody sú neskoré a vďaka hrubej šupke dobre prispôsobené miestnej klíme. Sú veľmi vhodné na prezieranie,

Pri tom pomáhajú južné vetry známe ako fön, ktoré fúkajú na jeseň a prinášajú so sebou teplý suchý vzduch. Prevažne ílovitá pôda v regióne Jurançon je mimoriadne priaznivá pre použité odrody hrozna, ktoré potrebujú veľa vody.

Schopnosť vinohradníkov uprednostňovať dozrievanie a sušenie hrozna na viniči následnými zbermi a triedením poukazuje na odborné znalosti dobre prispôsobené geografickému prostrediu a odrodám, vďaka ktorým sa optimalizuje potenciál ich vinohradov.

Reputácia vín Jurançon neustále narastá.

Vyznačujú sa živou kvalitou, ktorá vyvažuje alkohol a zvyškový cukor, čoho výsledkom sú vína, ktoré nie sú ťažké a sú veľmi svieže.

Mladé vína majú prevažne ovocné a kvetinové arómy. Vyzrievaním sa vo všeobecnosti stávajú komplexnejšími a začínajú sa v nich vytvárať najmä arómy sušeného ovocia a korenia.

Vína sa môžu rozvíjať celé roky aj desaťročia.

Vína s pojmom „vendanges tardives“ [neskorý zber], pri ktorom sa hrozno na jeseň dlho suší na viniči a zbiera sa od novembra, majú vysoký obsah zvyškového cukru a intenzívnejšie arómy.

Vysoké úrovne kyslosti podporujú aj suché vína, dávajú im veľmi živú kvalitu, ktorú vyvažuje výrazná bohatosť. Niektoré suché vína majú potenciál vyzrievania niekoľkých rokov, pričom si zachovávajú sviežosť.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie: „sec“ (suché)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

— Za názvom CHOP musí nasledovať pojem „sec“ (suché) v prípade vín, ktoré spĺňajú podmienky uvedené pre tento pojem v časti „Opis“.

— Pojem „sec“ [suché] sa uvádza hneď za názvom CHOP.

Označovanie: „Vendages tardives“ (neskorý zber)

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Na vínach vhodných na označenie pojmom „vendanges tardives“ [neskorý zber] musí byť uvedený aj ročník.

Musia byť v súlade s týmito ustanoveniami: hrozno sa oberá od 2. novembra, minimálny obsah cukru v hrozne je 281 gramov na liter a minimálny prirodzený obsah alkoholu 17 obj. %.

Označovanie: väčšia zemepisná jednotka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis podmienky:

Za označením CHOP „Jurançon“ môže nasledovať doplnkové zemepisné označenie, ktoré špecifikuje širšiu zemepisnú jednotku „Sud-Ouest“ [juhozápad].

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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