C/2025/5378

6.10.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5378)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Jurançon”

PDO-FR-A0827-AM03 – 8.7.2025

1. **Produktens namn**

”Jurançon”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☒ Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

☐ Skyddad geografisk beteckning (SGB)

☐ Geografisk beteckning (GB)

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☒ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Ministère de l’agriculture et de l’alimentation/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Klassificering som standardändring**

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jurançon” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

([1]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

1. *Avgränsat odlingsområde*

Som en del av det förenklade förfarandet för att korrigera avgränsningen av skiften fick sakkunniga i uppdrag att granska aktörernas ansökningar om att omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jurançon”. De sakkunniga avgav sitt yttrande i strikt överensstämmelse med på förhand fastställda avgränsningskriterier, vilket ledde till ett förslag om en ny avgränsning av skiften för den skyddade ursprungsbeteckningen.

Kapitel I.IV.2 ”Avgränsat odlingsområde” i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jurançon” har ändrats genom tillägg av datumet för den nationella kommitténs sammanträde där avgränsningen av skiften godkändes.

Denna ändring påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

2. *Geografiskt område*

Denna ändring åtföljs av en uppdatering av kapitel I.IV.1 ”Geografiskt område”, som innehåller förteckningen över kommuner i enlighet med 2024 års geografiska kodex. Omfattningen av det geografiska området har inte ändrats.

Avsnittet ”Avgränsat geografiskt område” i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Jurançon

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *KN-nummer*

22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinerna**

1. *Stilla torrt vitt vin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

De torra vinerna har en hög syrahalt, vilket ger dem en mycket livlig karaktär som balanseras av en betydande oljighet. Vissa torra viner har en lagringspotential på flera år, utan att de mister sin friskhet.

Lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent: 11,50 %

Den totala alkoholhalten i volymprocent efter beräkning överstiger inte 14 % hos viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jurançon” kompletterad med uttrycket ”sec” [torrt].

Halt jäsbart socker: högst 4 gram per liter.

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 14

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

2. *Stilla vita viner med jäsbart socker*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Syrahalten balanserar alkoholhalten och restsockret, vilket ger viner som är mycket friska och livliga och aldrig är för tunga. De unga vinerna har främst fruktiga och blommiga aromer. Dessa blir i allmänhet mer komplexa ju längre de lagras (ibland i flera årtionden), och aromer av torkad frukt och kryddor träder fram.

Lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent: 14 %. Halt jäsbart socker: > 40 gram per liter

Allmänna analytiska egenskaper:

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 17,5

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): 11,5

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Förbjudna maskiner

Särskild oenologisk metod

Det är inte tillåtet att använda kontinuerliga pressar.

2. Berikning

Särskild oenologisk metod

Viner som får använda uttrycket ”vendanges tardives” [sen skörd] berikas inte.

Berikning genom partiell koncentrering av must som är avsedd för vinframställning är tillåten upp till en koncentration på 10 procent av de volymer som berikas på detta sätt och gör att den totala alkoholhalten i volymprocent kan ökas till 17,50 %.

Berikning är tillåten för andra viner med denna beteckning (viner utan kompletterande uttryck samt viner med uttrycket ”sec”) i enlighet med reglerna i produktspecifikationen.

3. Planteringstäthet

Odlingsmetod

Vinstockarna har en lägsta planteringstäthet på 4 000 plantor per hektar, och avståndet mellan raderna ska vara mindre eller lika med 2,80 meter.

Dessa bestämmelser gäller inte för vinodlingar på terrasser.

4. Beskärningsbestämmelser

Odlingsmetod

Vinstockarna ska beskäras på följande sätt:

— Kortskottsbeskärning av typen cordon de royat, med högst 16 skott per stock,

— Enkel guyotbeskärning med högst 16 skott per stock.

— Dubbel guyotbeskärning med högst 20 skott per stock.

Antalet fruktbärande grenar per år och stock efter blomningen (Lorenz-stadium 23) får vara högst följande:

— 12 för kortskottsbeskärning (cordon de royat) och enkel guyotbeskärning,

— 16 för dubbel guyotbeskärning.

5. Skörd

Odlingsmetod

Vinerna framställs av druvor som har skördats för hand.

Vinerna framställs av druvor som skördats i flera omgångar, med undantag för viner som omfattas av uttrycket ”sec”.

5.2 *Högsta avkastning*

1. Stilla torrt vitt vin

66 hektoliter per hektar

2. Stilla vita viner med jäsbart socker

44 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinet framställs, bereds och lagras i det geografiska område som, vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén, omfattar följande kommuner, på grundval av 2024 års officiella geografiska kodex:

Departementet 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 och Uzos.

7. **Druvsort(er)**

Gros manseng B

Petit manseng B

8. **Beskrivning av samband**

Jurançon

Det geografiska området ligger vid Pyrenéernas norra utlöpare, i ett kuperat område. Vinodlingarna sträcker sig över sluttningarna.

Ur geologisk synvinkel kan produktionsområdet delas upp i tre olika områden:

— I nordöstra delen dominerar Jurançon-konglomerat, som utgörs av småsten och cementerad kalksten.

— I söder förekommer främst flysch, dvs. en sedimentär bergart med hårda och mjuka lager, som bildar en rad sluttningar som vetter mot söder.

— I väster är den geologiska variationen större.

Jordmånen tenderar att ha en lerig struktur och vara mycket stenig.

Topografin är underbyggd av hårda bergarter. Sluttningarna är ofta branta, även om höjderna är måttliga.

I konglomeratet bildar de högst belägna strömfårorna täta kitteldalar.

Klimatet kännetecknas av hög årlig nederbörd (1 200 mm) som är jämnt fördelad. Området får ett måttligt antal soltimmar per år (1 900 timmar). På hösten och våren blåser dock varma och torra föhnvindar söderifrån. De spelar en avgörande roll då de gör luften torrare och höjer temperaturen och mängden solsken.

Det geografiska området omfattar över 25 kommuner i den södra delen av departementet Pyrénées-Atlantiques.

Vinodlingarna etablerades under 1300-talet, under en tid då den växande befolkningen ledde till omfattande skövling och utveckling av jordbruket.

Under 1400-talet ökade handeln, särskilt till följd av att staden Pau växte. Den betydelse som vinstockar och vin tillmäts i *For de Béarn* från 1551 (lagtexter utfärdade av Henrik II av Navarra) visar hur viktiga vinodlingarna ansågs vara.

Kopplingen mellan Jurançons vinodlingar och Pau, och i förlängningen dess angränsande städer och regioner, gjorde det möjligt att bygga stora vingårdar och marknaderna utvecklades avsevärt. Vingårdarna blev särskilt framgångsrika tack vare monarkerna i Navarra, som efter att ha flyttat till Pau stödde vinodlingarna i Jurançon och såg till att Jurançon-viner serverades vid hovet.

På 1700-talet omskrevs druvsorterna petit manseng, gros manseng, camaralet och courbu i dokument av États de Béarn (furstendömet Béarn). États de Béarn drev på utvidgningen av exportmarknaderna till Nederländerna, som ökade i betydelse fram till slutet av 1700-talet.

Vinodlingarna erkändes som en skyddad ursprungsbeteckning för halvsöta vita viner 1936 och för torra vita viner 1975. Beteckningen erkändes på grund av den ständiga strävan efter kvalitet och de tekniska kunskaperna hos alla aktörer. Sedan 1995 har det varit möjligt att komplettera namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen med uttrycket ”vendanges tardives” [sen skörd].

Druvorna framställs till vin av den kooperativa vinorganisationen Gan, som bildades 1949 och består av runt 60 vingårdar som är spridda över hela området. Arealen för Jurançons vingårdar har ökat stadigt under de senaste 30 åren och uppgick 2010 till cirka 1 200 hektar.

Det geografiska områdets särskilda geomorfologi, med dess branta sluttningar och kitteldalar där vinstockarna odlas, ger upphov till topoklimat som är mycket gynnsamma för druvornas mognad och övermognad: solljus, hetta, låg fuktighet och dränering av nederbörd genom ytavrinning. Lokala druvsorter mognar sent och är väl anpassade till det lokala klimatet tack vare sina tjocka skal. De är mycket väl lämpade för övermognad.

Föhnvindarna från söder som kommer in på hösten för med sig värme och torr luft, vilket i hög grad bidrar till denna övermognad. De övervägande leriga jordarna i regionen Jurançon är perfekta för de druvsorter som används, och som behöver betydande mängder vatten.

Vinodlarnas praxis att låta druvorna mogna och torka på vinstockarna och att skörda dem i flera omgångar, visar på ett kunnande som är väl anpassat till den geografiska miljön och till druvsorterna och som optimerar vinodlingarnas potential.

Jurançon-vinernas anseende fortsätter att öka.

Vinerna kännetecknas av en livlig karaktär som balanserar alkoholen och restsockret, vilket resulterar i mycket friska viner som inte är tunga.

De unga vinerna har främst fruktiga och blommiga aromer. Dessa blir i allmänhet mer komplexa ju längre de lagras, och aromer av torkad frukt och kryddor träder fram.

Vinerna kan utvecklas under flera år och årtionden.

Viner med uttrycket ”vendanges tardives” [sen skörd], då druvorna får torka länge på vinrankan under hösten och skördas från och med november, har höga restsockerhalter och intensivare aromer.

De torra vinerna har en hög syrahalt, vilket ger dem en mycket livlig karaktär som balanseras av en betydande oljighet. Vissa torra viner har en lagringspotential på flera år, utan att de mister sin friskhet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Märkning ”sec” (torrt)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

— Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen ska följas av uttrycket ”sec” [torrt] för viner som uppfyller villkoren för att märkas som sådana, enligt vad som fastställs i avsnittet ”Beskrivning”.

— Uttrycket ”sec” [torrt] följer omedelbart efter namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen.

Märkning ”Vendages tardives” (sen skörd)

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

På viner som får använda uttrycket ”vendanges tardives” [sen skörd] ska även årgången anges.

De ska uppfylla följande krav: druvor ska skördas från och med den 2 november, druvsockerhalten ska vara lägst 281 gram per liter och den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent ska vara 17 %.

Märkning större geografisk enhet

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Den skyddade ursprungsbeteckningen ”Jurançon” kan kompletteras med den kompletterande geografiska beteckningen som anger den större geografiska enheten ”Sud-Ouest” [sydväst].

Länk till produktspecifikationen

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