



C/2025/5378

6.10.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission ⁽¹⁾

(C/2025/5378)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Jurançon“

PDO-FR-A0827-AM03 — 8.7.2025

1. Name des Erzeugnisses

„Jurançon“

2. Art der geografischen Angabe

- ☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
- ☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)
- ☐ geografische Angabe (g.A.)

3. Sektor

- ☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse
- ☒ Wein
- ☐ Spirituosen

4. Land, zu dem das geografische Gebiet gehört

Frankreich

5. Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation – Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung – Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen)

6. Einstufung als Standardänderung

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Jurançon“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

- a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,
- b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,
- c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

⁽¹⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)

1. Abgegrenztes Parzellengebiet

Im Rahmen des vereinfachten Verfahrens für die Berichtigung von Parzellenabgrenzungen wurden Sachverständige damit beauftragt, die von den Wirtschaftsbeteiligten eingereichten Anträge auf Einstufung als g.U. „Jurançon“ zu prüfen. Die Erstellung ihres Gutachtens erfolgte streng nach den bereits festgelegten Abgrenzungskriterien und führte zu dem Vorschlag einer neuen Parzellenabgrenzung für die g.U.

Die Produktspezifikation der g.U. „Jurançon“ wird in Kapitel I Abschnitt IV Nummer 2 „Abgegrenztes Parzellengebiet“ geändert, indem das Datum der Sitzung des nationalen Ausschusses, der die Maßnahmen zur Abgrenzung der Parzellen genehmigt hat, hinzugefügt wird.

Diese Änderung hat keine Auswirkung auf das Einzige Dokument.

2. Geografisches Gebiet

Diese Änderung zieht eine Aktualisierung von Kapitel I Abschnitt IV Nummer 1 „Geografisches Gebiet“ nach sich, wobei auf die Liste der Gemeinden nach dem amtlichen Gemeindeschlüssel in der Fassung von 2024 verwiesen wird. Die Ausdehnung des geografischen Gebiets wird nicht verändert.

Das Einzige Dokument wird unter dem Punkt „Abgegrenztes geografisches Gebiet“ geändert.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name(n)

Jurançon

2. Art der geografischen Angabe

g.U. — geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

3.1. Code der Kombinierten Nomenklatur

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. Beschreibung des Weines/der Weine

1. Trockene stille Weißweine

KURZBESCHREIBUNG

Die ausgeprägte Säure hat einen positiven Einfluss auf die trockenen Weine und verleiht ihnen eine große und durch den üppigen Schmelz äußerst ausgewogene Lebendigkeit. Einige trockene Weine besitzen ein Alterungspotenzial von einigen Jahren und bewahren dabei dennoch ihre Frische.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 11,50 %.

Nach der Anreicherung darf der Gesamtalkoholgehalt von Weinen mit der g.U. „Jurançon“, die durch die Angabe „sec“ (trocken) ergänzt ist, höchstens 14 % vol betragen.

Gehalt an vergärbaren Zuckern: höchstens 4 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale:

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 14
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —
- Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent pro Liter):

- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

2. *Stille Weißweine mit vergärbaren Zuckern*

KURZBESCHREIBUNG

Die Säure gleicht den Alkohol und den Restzucker aus und sorgt dafür, dass die Weine nicht plump wirken, sondern sich durch eine große Frische und ihre Lebendigkeit auszeichnen. Bei den jungen Weinen dominieren insbesondere die fruchtigen und blumigen Noten, die bei der Alterung (über manchmal mehrere Jahrzehnte) mit dem Auftreten von Aromen von getrockneten Früchten und Gewürzen zunehmend komplexer werden.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 14 %. Gehalt an vergärbaren Zuckern: > 40 g/l.

Allgemeine Analysemerkmale:

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 17,5
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 11,5
- Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent pro Liter):
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren:**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Verbotene Betriebsmittel

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Einsatz von Schneckenpressen ist untersagt.

2. Anreicherung

Spezifisches önologisches Verfahren

Weine, die für die Kennzeichnung mit der Angabe „Vendanges tardives“ (Spätlese) in Betracht kommen, dürfen nicht angereichert werden.

Die Anreicherung durch teilweise Konzentrierung des für die Weinbereitung bestimmten Mosts ist bis zu einer Konzentration von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig. Auf diese Weise darf der Gesamtalkoholgehalt auf 17,50 % vol angehoben werden.

Bei den anderen Weinen mit der Ursprungsbezeichnung (ohne Angabe und mit der Angabe „sec“) ist die Anreicherung gemäß den Vorschriften der Produktspezifikation zulässig.

3. Pflanzdichte

Anbauverfahren

Die Rebflächen weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Rebzeilen beträgt höchstens 2,80 m.

Diese Bestimmungen gelten nicht für terrassenförmig angelegte Rebparzellen.

4. Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Reben werden wie folgt geschnitten:

- Kurzschnitt (Cordon-de-Royat-Erziehung) mit höchstens 16 Augen je Stock,
- einfacher Guyot-Schnitt mit höchstens 16 Augen je Stock,
- doppelter Guyot-Schnitt mit höchstens 20 Augen je Stock.

Nach der Vollblüte (phänologisches Stadium 23 nach Lorenz) ist die Anzahl der Fruchtruten des Jahres pro Rebstock auf folgende Höchstwerte begrenzt:

- 12 beim kurzen Schnitt (Cordon-de-Royat) und beim einfachen Guyot-Schnitt,
- 16 beim doppelten Guyot-Schnitt.

5. Ernte

Anbauverfahren

Die Weine werden aus handgelesenen Trauben gewonnen.

Die Weine werden aus Trauben gewonnen, die in mehreren aufeinanderfolgenden Durchgängen gelesen werden, mit Ausnahme der Weine, die mit der Angabe „sec“ gekennzeichnet werden dürfen.

5.2. Höchsterträge

1. Trockene stille Weißweine

66 hl/ha

2. Stille Weißweine mit vergärbaren Zuckern

44 hl/ha

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Traubenernte, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen in dem geografischen Gebiet, das zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels für das Jahr 2024 die folgenden Gemeinden umfasst:

Departement Pyrénées-Atlantiques: Abos, Arbus, Artiguelouve, Aubertin, Bosdarros, Cardesse, Cuqueron, Estialesq, Gan, Gelos, Haut-de-Bosdarros, Jurançon, Lacommande, Lahourcade, Laroïn, Lasseube, Lasseubétat, Lucq-de-Béarn, Mazères-Lezons, Monein, Narcastet, Parbayse, Rontignon, Saint-Faust und Uzons.

7. Keltertraubensorte(n)

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Jurançon

Das geografische Gebiet liegt in dem hügeligen Gebiet am nördlichen Fuß der Pyrenäen. Die Weinberge sind auf den Kuppen der Hänge angelegt.

Geologisch lässt sich das Erzeugungsgebiet in drei verschiedene Bereiche unterteilen:

- Im Nordosten dominiert Puddingstein, der sogenannte „Poudingue de Jurançon“, ein Konglomerat aus Kieselsteinen und Kalkzement.
- Im Süden herrscht Flysch vor, ein Sedimentgestein, das sich durch einen Wechsel harter und weicher Schichten auszeichnet und das eine Kette nach Süden ausgerichteter Hänge bildet.
- Der Westen bietet eine geologische Vielfalt.

Die jeweiligen Böden weisen überwiegend eine lehmige Textur und eine hohe Steinigkeit auf.

Die Geländeform wird durch das harte Gestein strukturiert. Die Hangneigung ist oft stark, auch wenn die Höhenunterschiede gering sind.

Die Talschultern aus Puddingstein umschließen enge Talkessel.

Das Klima zeichnet sich durch eine hohe jährliche Niederschlagsmenge (1 200 mm) aus, die gleichmäßig über das Jahr verteilt ist. Mit 1 900 Sonnenstunden liegt die jährliche Sonneneinstrahlung im mittleren Bereich. Im Herbst und im Frühjahr weht allerdings ein warmer und trockener, föhnartiger Südwind, der von grundlegender Bedeutung ist: Er trocknet die Luft und erhöht die Temperaturen und die Sonneneinstrahlung.

Das geografische Gebiet umfasst 25 Gemeinden im Süden des Departements Pyrénées-Atlantiques.

Das Weinbaugebiet entstand im Laufe des 14. Jahrhunderts, als aufgrund der wachsenden Bevölkerung bedeutende Flächen gerodet wurden und sich die Landwirtschaft beständig weiterentwickelte.

Im 15. Jahrhundert nahm der Handel zu, was insbesondere mit der Entwicklung der Stadt Pau im Zusammenhang stand. Der Platz, den die Reben und der Wein im „For de Béarn“ von 1551 (Gesetzgebung von König Henri d'Albret) einnahmen, verdeutlicht die Bedeutung des Weinbaus in dem Gebiet.

Die Verbindung des Weinbaugebiets Jurançon zu Pau sowie später zu den anderen benachbarten Städten und Regionen ermöglichte die Entstehung großer Weingüter und die Entwicklung bedeutender Märkte. Diese gewannen zunehmend an Größe und Bedeutung, insbesondere durch die Maßnahmen der Könige von Navarra, die in Pau residierten und das Weinbaugebiet sowie den Konsum der Weine aus Jurançon an ihrem Hof förderten.

In den Schriften der Etats de Béarn (Ständeversammlungen) des 18. Jahrhunderts wurden die Rebsorten Petit Manseng, Gros Manseng, Camaralet und Courbu erwähnt. Die Ständeversammlungen von Béarn unterstützten die Entwicklung des Exports nach Holland. Dieser Markt gewann bis zum Ende des 18. Jahrhunderts zunehmend an Bedeutung.

Die lieblichen Weißweine des Weinbaugebiets Jurançon wurden 1936 als Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung anerkannt, die trockenen Weißweine im Jahr 1975. Die Anerkennung dieser Bezeichnung war den fortlaufenden Qualitätsbestrebungen und dem technischen Know-how aller Wirtschaftsbeteiligten zu verdanken. Seit 1995 kann der Name der kontrollierten Ursprungsbezeichnung durch die Angabe „Vendanges tardives“ ergänzt werden.

Die Weinbereitung aus den Trauben erfolgt durch die 1949 gegründete Genossenschaftskellerei Gan und etwa 60 privat geführte Kellereien, die über das gesamte Gebiet verteilt sind. Die Fläche des Weinbaugebiets Jurançon wächst seit etwa 30 Jahren kontinuierlich und umfasste im Jahr 2010 etwa 1 200 ha.

Durch die besondere Geomorphologie des geografischen Gebiets mit starken Hangneigungen und Talkesseln, in denen die Reben angepflanzt sind, entstehen Topoklimate, die für die Reife und Überreife der Trauben äußerst günstig sind und sich durch Sonneneinstrahlung, Wärme, geringe Luftfeuchtigkeit sowie die Ableitung des Niederschlagswassers durch Abfluss auszeichnen. Die lokalen Rebsorten sind spätreifend und dank ihrer dicken Beerenschale gut an das örtliche Klima angepasst. Sie eignen sich sehr gut für die Überreife.

Sie wird in hohem Maße durch den im Herbst wehenden föhnartigen Südwind begünstigt. Diese mit Blick auf die Wasserversorgung anspruchsvollen Rebsorten finden im Gebiet der g.U. Jurançon überwiegend lehmige Böden, die für sie optimal geeignet sind.

Mit ihrem Verfahren, das darin besteht, die Reifung und Trocknung der Trauben durch die in mehreren Durchgängen erfolgende Weinlese zu fördern, verfügen die Winzer über ein an die Umgebung und die Rebsorten angepasstes Know-how und optimieren so das Potenzial ihrer Reben.

Der Bekanntheitsgrad der Weine mit der g.U. Jurançon nimmt derzeit beständig zu.

Die Weine zeichnen sich durch ihre Lebendigkeit aus. Diese gleicht den Alkohol und den Restzucker aus und sorgt dafür, dass die Weine nicht plump wirken, sondern eine große Frische aufweisen.

Bei den jungen Weinen dominieren insbesondere die fruchtigen und blumigen Noten, die bei der Alterung, insbesondere mit dem Auftreten von Aromen von getrockneten Früchten und Gewürzen, zunehmend komplexer werden.

Die Weine sind alterungsfähig und können sich über einige Jahre bis hin zu mehreren Jahrzehnten entwickeln.

Die mit der Angabe „Vendanges tardives“ gekennzeichneten Weine, die sich durch eine längere Trocknung der Trauben im Herbst und die erst ab November erfolgende Traubenernte auszeichnen, weisen einen hohen Restzuckergehalt und intensivere Aromen auf.

Die ausgeprägte Säure hat zudem einen positiven Einfluss auf die trockenen Weine und verleiht ihnen eine große und durch den üppigen Schmelz äußerst ausgewogene Lebendigkeit. Einige trockene Weine besitzen ein Alterungspotenzial von einigen Jahren und bewahren dabei dennoch ihre Frische.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)

Kennzeichnung: Angabe „sec“ (trocken)

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

- Auf den Namen der kontrollierten Ursprungsbezeichnung muss bei Weinen, die die entsprechenden Bedingungen gemäß dem Punkt „Beschreibung“ erfüllen, die Angabe „sec“ folgen.
- Die Angabe „sec“ steht unmittelbar nach dem Namen der Ursprungsbezeichnung.

Kennzeichnung: Angabe „Vendanges tardives“ (Spätlese)

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Bei Weinen, die für die Kennzeichnung mit der Angabe „Vendanges tardives“ in Betracht kommen, muss der Jahrgang angegeben werden.

Sie erfüllen die folgenden Anforderungen: Die Weinlese erfolgt ab dem 2. November, der Mindestzuckergehalt der Trauben beträgt 281 g/l und der natürliche Alkoholgehalt liegt bei mindestens 17 %.

Kennzeichnung: Größere geografische Einheit

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Jurançon“ kann durch die Bezeichnung der größeren geografischen Einheit „Sud-Ouest“ (Südwest) ergänzt werden.

Link zur produktspezifikation

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