

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2023/C 49/15)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Côtes du Jura”

PDO-FR-A0155-AM01

Datum obavijesti: 10. studenoga 2022.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Zemljopisno područje

U poglavlju I. odjeljku IV. točki 1. specifikacije riječi „osiguravaju se” zamjenjuju se riječima „odvijaju se”, dok se nakon riječi „Jura” dodaju riječi „na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2021.”.

Tom izmjenom teksta uvodi se upućivanje na zemljopisno područje iz verzije službenog zemljopisnog šifrnika koja je bila na snazi 2021., koji objavljuje Insee, kao i pravna sigurnost razgraničenja zemljopisnog područja.

Kako bi se uzele u obzir nastale administrativne izmjene kako su pojašnjene u službenom zemljopisnom šifrniku, ažurirani su popis općina koje čine zemljopisno područje i njihovi nazivi, pri čemu se nije izmijenio opseg zemljopisnog područja.

Mijenja se točka 6. jedinstvenog dokumenta.

U odjeljku IV. točki 1. dodaje se i rečenica kojom se obavješćuje da su na internetskoj stranici INAO-a stavljeni na raspolaganje kartografski dokumenti koji se odnose na zemljopisno područje.

2. Područje u neposrednoj blizini

U poglavlju I. odjeljku IV. točki 3. specifikacije nakon riječi „sljedećih općina” dodaju se riječi „na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2021.”.

Ta izmjena teksta omogućuje upućivanje na područje u neposrednoj blizini iz verzije službenog zemljopisnog šifrnika koja je bila na snazi 2021., koji objavljuje Insee.

Dodavanje tog upućivanja omogućuje pravnu sigurnost definicije područja u neposrednoj blizini.

Kako bi se uzele u obzir nastale administrativne izmjene, ažurirani su popis općina koje čine područje u neposrednoj blizini i njihovi nazivi, pri čemu se nije izmijenio opseg tog područja.

Izmijenjen je dio „Dodatni uvjeti” jedinstvenog dokumenta.

⁽¹⁾ SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. Sorte vinove loze

U poglavlju I. odjeljku V. točki 1. specifikacije sorte koje su važne za prilagodbu, odnosno aligoté B, chenin B, enfariné B, gringet B, marsanne B, roussane B, sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N i gamay N, dodaju se među sorte za proizvodnju sljedećih vina:

- za mirna bijela vina: aligoté B, chenin B, enfariné N, gringet B, marsanne B, roussane B i sacy B,
- za mirna crna i ružičasta vina: béclan N, enfariné N, franc noir de Haute-Saône N i gamay N,
- za mirna vina za koja se smije upotrebljavati izraz „vin jaune” (žuto vino): enfariné N i gringet B.

Nadležni nacionalni odbor Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu odlučio je odobriti mogućnost da se za oznake za koje se podnosi spis zahtjeva uvedu sorte koje su važne za prilagodbu klimatskim promjenama ili društvenim očekivanjima u pogledu upotrebe proizvoda za zaštitu usjeva.

Te sorte, koje djelomično potječu iz jurske regije, mogu biti prednost u kontekstu globalnog zagrijavanja. Neke su od njih kasne i omogućuju prilagodbu riziku od mraza, dok druge omogućuju unos kiseline i stoga razvoj uravnoteženijih vina. Te su sorte u najmanju ruku jednako otporne na bolesti kao i sorte koje su već odobrene za oznaku. Uvođenjem tih sorti ujedno se nastoje istaknuti posebnosti vina s oznakom.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

4. Pravila o udjelu sorti na gospodarstvu

U poglavlju I. odjeljku V. točki 2. specifikacije dodaje se odredba kojom se pojašnjava da je udio sorti koje su važne za prilagodbu ograničen na 5 % sorti na gospodarstvu te se ocjenjuje na svim česticama na kojima se proizvodi vino sa zaštićenom oznakom izvornosti.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

5. Pravila o rezidbi

U poglavlju I. odjeljku VI. točki 1. podtočki (b) specifikacije mijenjaju se odredbe koje se odnose na rezidbu vinove loze kako bi se obuhvatile sorte koje su važne za prilagodbu.

Izmijenjen je dio „Posebni enološki postupci” jedinstvenog dokumenta.

6. Opće stanje uzgoja vinove loze

Kako bi se ograničio učinak uzgoja vinove loze na okoliš, u poglavlju I. odjeljku VI. točki 1. podtočki (f) specifikacije pojašnjava se da je sintetička mineralna dušična gnojdba ograničena na 40 jedinica godišnje po hektaru.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

7. Ostali postupci uzgoja

Kako bi se očuvala svojstva fizičkog i biološkog okruženja, u poglavlju I. odjeljku VI. točki 2. specifikacije pojašnjava se da se na česticama s nagibom većim od 15 % kontrola zasađene ili samonikle vegetacije osigurava mehaničkim ili fizičkim sredstvima na najmanje svakom drugom preredu. Ta odredba zamjenjuje ograničenje duljine redova na česticama s nagibom većim od 15 %.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

8. Berba

U poglavlju I. odjeljku VII. točki 1. podtočki (a) specifikacije briše se odredba o utvrđivanju datuma početka berbe. Ta se odredba briše jer se u specifikaciji navodi najmanji sadržaj šećera u grožđu pri berbi, što subjektima omogućuje berbu ovisno o obilježjima godine berbe i njihovu zemljopisnom položaju.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

9. Prinos

U poglavlju I. odjeljku VIII. točki 2. podtočki (a) specifikacije najveći prinos za mirna bijela vina povećava se sa 72 na 78 hl/ha. Ta će izmjena vinogradarima omogućiti da iskoriste produktivne godine u kontekstu smanjenja prosječnog obujma proizvodnje.

Mijenja se dio „Najveći prinosi” jedinstvenog dokumenta.

10. Mješavina sorti vinove loze

U poglavlju I. odjeljku IX. točki 1. podtočki (a) pojašnjava se da sorte koje su važne za prilagodbu ne mogu ni zajedno ni zasebno činiti više od 10 % konačne mješavine vina.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

11. Kretanje između ovlaštenih skladišta

U poglavlju I. odjeljku IX. specifikacije briše se točka 5. podtočka (b) koja se odnosi na kretanje između ovlaštenih skladišta.

Kako bi se omogućio rani prijevoz vina, osobito do trgovačkih subjekata, briše se datum od kojeg se vina mogu kretati između ovlaštenih skladišta.

U odjeljku IX. izmijenjen je naslov točke 5. brisanjem riječi „kretanju proizvoda i”.

Briše se naslov odjeljka IX. točke 5. podtočke (a).

Te izmjene specifikacije ne utječu na jedinstveni dokument.

12. Povezanost sa zemljopisnim područjem

U poglavlju I. odjeljku X. točki 3. specifikacije brišu se riječi „ograničenje duljine redova”. Ta je izmjena u skladu s izmjenom točke 2. „Ostali postupci uzgoja” u poglavlju I. odjeljku VI. specifikacije.

Izmijenjen je dio „Povezanost sa zemljopisnim područjem” jedinstvenog dokumenta.

13. Obveze podnošenja izjava

U poglavlju II. odjeljku I. točki 2. specifikacije mijenja se rok za podnošenje izjave o zahtjevu kako bi bio u skladu s rokom za podnošenje izjave o berbi.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

14. Glavni elementi koje treba kontrolirati i metode procjene

U poglavlju III. odjeljku I. specifikacije tablica s glavnim elementima koje treba kontrolirati izmijenjena je kako bi se uzela u obzir nova pravila o sastavljanju.

Te izmjene specifikacije ne utječu na jedinstveni dokument.

15. Upućivanja na nadzorno tijelo

U poglavlju III. odjeljku II. specifikacije ažurirana je adresa nadzornog tijela navedena u prvom odlomku.

Drugi odlomak u kojem je navedeno nadzorno tijelo briše se kako bi se postupilo u skladu s novim pravilima o sastavljanju tog dijela specifikacije.

Treći odlomak je izmijenjen, a četvrti se briše kako bi se postupilo u skladu s novim pravilima o sastavljanju.

Te izmjene ne utječu na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv

Côtes du Jura

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

15. Vino od prosušenog grožđa

4. Opis vina

1. *Mirna bijela vina*

KRATAK OPIS

Proizvodi se uglavnom suho bijelo vino, pretežno dobiveno od mješavina sorti chardonnay B i savagnin B. Paleta aroma najčešće se temelji na mineralnim notama i „notama kремена” te voćnim notama, s mnogo svježine. Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost bijelih vina je 10,5 %, a nakon pojačavanja njihova ukupna volumna alkoholna jakost ne premašuje 14 %. U fazi pakiranja i stavljanja na tržište za potrošače sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) iznosi najviše 3 grama po litri.

Druga analitička svojstva u skladu su s pravilima utvrđenima propisima Zajednice.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. *Mirna crna i ružičasta vina*

KRATAK OPIS

Crna ili ružičasta vina aromatski su iznimno složena. Sorta pouslard N, od koje se ta vina proizvode, vinima daje tipičnu svijetlu rubin-crvenu boju i voćne arome. Boja vina dobivenog od sorte pinot noir N tamnija je, a aromatske note podsjećaju na bobičasto voće. Vina dobivena od sorte trousseau N imaju više tanina, često su jače boje i redovito popraćena životinjskim notama. Tijekom dozrijevanja crnih (ili ružičastih) vina arome često dobivaju note šumskog

raslinja, humusa i gljiva. Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost crnih i ružičastih vina iznosi 10 %. Ukupna volumna alkoholna jakost vina nakon pojačavanja ne premašuje 13,5 %. U fazi pakiranja i stavljanja na tržište za potrošače udio jabučne kiseline u crnim vinima iznosi najviše 0,4 grama po litri. U fazi pakiranja i stavljanja na tržište za potrošače sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) iznosi najviše 3 grama po litri.

Druga analitička svojstva u skladu su s pravilima utvrđenima propisima Zajednice.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

3. Vina s tradicionalnim izrazom „vin de paille” (slamnato vino)

KRATAK OPIS

Vino s tradicionalnim izrazom „vin de paille” slatko je vino koje razvija arome ušećerenog voća, koje podsjećaju na suhe šljive, ušećerenu naranču ili arome meda. Arome i okusi ne ovise samo o njihovoj podrijetlu, nego i o sortama od kojih je proizvedeno te znanju i iskustvu svakog proizvođača ili upravitelja vinskog podruma. Najmanja stvarna volumna alkoholna jakost vina s tradicionalnim izrazom „vin de paille” iznosi 14 %, dok ukupna volumna alkoholna jakost iznosi najmanje 19 %. U fazi pakiranja i stavljanja na tržište za potrošače sadržaj hlapljivih kiselina u vinima s izrazom „vin de paille” iznosi manje od 25 miliekvivalenta po litri.

Druga analitička svojstva u skladu su s pravilima utvrđenima propisima Zajednice.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

4. Vina s izrazom „vin jaune”

KRATAK OPIS

Vino s izrazom „vin jaune” ponajprije se odlikuje izuzetnim i složenim okusom „goût de jaune”, kombinacijom aromatskih nota oraaha, jabuke, ušećerenog voća i začina te lijepom zlatnosmeđom bojom. Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost vina s izrazom „vin jaune” iznosi 10,5 %. U fazi pakiranja i stavljanja na tržište za potrošače sadržaj fermentabilnog šećera (glukoza i fruktoza) iznosi najviše 3 grama po litri.

Druga analitička svojstva u skladu su s pravilima utvrđenima propisima Zajednice.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Enološki postupci

5.1. Posebni enološki postupci

1.

Postupak uzgoja

– Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 5 000 trsova po hektaru, osim u vinogradima koji su zasađeni na terasama. Za vinograde koji nisu zasađeni na terasama i za terase koje imaju najmanje dva reda vinovih loza, jedan trs može biti zasađen na površini od najviše dva kvadratna metra. Ta se površina dobije množenjem razmaka trsova u redu s udaljenošću redova. Udaljenost između redova tih vinovih loza ne može biti veća od dva metra.

— Dopusnene su samo rezidba jednostruki ili dvostruki Guyot i kratka rezidba (oblik kordonca Royat).

— Za sorte chardonnay B, pousard N, savagnin B, trousseau N, aligoté B, chenin B, enfariné N, gringet B, marsanne B, roussane B, sacy B, béclan N, franc noir de Haute-Saône N i gamay N broj pupova iznosi najviše 20 po trsu i 120 000 pupova po hektaru. U uzgojnom obliku jednostruki ili dvostruki Guyot broj pupova iznosi najviše deset na kraku uz najviše dva prigojna reznika s dva pupa.

— Za sortu pinot noir N broj pupova iznosi najviše 80 000 po hektaru. U uzgojnom obliku jednostruki ili dvostruki Guyot broj pupova na kraku iznosi najviše osam uz najviše dva prigojna reznika s dva pupa.

— Vina za koja se smije upotrebljavati tradicionalni izraz „vin de paille” proizvode se od grožđa koje se bere ručno u više navrata.

2.

Poseban enološki postupak

Ukupna prirodna volumna alkoholna jakost crnih i ružičastih vina nakon pojačavanja iznosi najviše 13,5 %, a bijelih 14 %.

Za proizvodnju ružičastih vina zabranjena je upotreba enološkog ugljena, čistog ili umiješanog u pripravke. Upotreba komadića drva zabranjena je za sva vina. Za crna su vina dopuštene tehnike pojačavanja oduzimanjem vode u moštu. Stopa djelomičnog koncentriranja utvrđena je na najviše 10 %. Uz prethodno navedene odredbe, u pogledu enoloških postupaka u proizvodnji vina potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. Najveći prinosi

1. *Mirna bijela vina*

78 hektolitara po hektaru

2. *Mirna crna i ružičasta vina*

66 hektolitara po hektaru

3. *Vina s izrazom „vin de paille”*

20 hektolitara po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na području sljedećih općina departmana Jura, na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2021.: Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort-Orbagna, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Buvilly, Césancey, La Chailleuse (samo za dio koji odgovara području bivše općine Saint-Laurent-la-Roche), Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétru-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montigny-lès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nevy-sur-Seille, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Lamain, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal (samo za dio koji odgovara području bivše općine Trenal), Les Trois-Châteaux, Vadans, Val-Sonnette (samo za dio koji odgovara područjima bivših općina Grusse, Vercia i Vincelles), Vaux-sur-Poligny, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Voiteur.

Karte zemljopisnog područja dostupne su na internetskim stranicama INAO-a.

7. **Sorte vinove loze**

Chardonnay B

Pinot noir N

Poulsard N – Ploussard

Savagnin blanc B

Trousseau N

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Opis prirodnih čimbenika koji pridonose povezanosti*

Zemljopisno područje oznake „Côtes du Jura” dio je prirodne regije Revermont koja je ograničena:

- prvom vapnenačkom visoravni Jurskog gorja na istoku, na prosječnoj nadmorskoj visini od 550 metara,
- ravnicom na zapadu, koja čini istočni rub rasjedne doline Bresse.

Vinogradi se protežu u neprekinutom pojasu duljine 80 kilometara i širine od 2 do 5 kilometara na nadmorskoj visini od 300 do 450 metara i uglavnom su orijentirani na zapad.

Smješteni su na složenom planinskom lancu koji se proteže od sjevera prema jugu u podnožju glavnog reljefa te se uzdiže od 50 do 100 metara iznad udolina koje se pružaju u istom smjeru. Taj je položaj izravno povezan s potiskivanjem Jurskog gorja na rasjednu dolinu Bresse tijekom uzdizanja Alpa:

- pravocrtni glavni reljef odgovara rubu prve jurske visoravni koja je s geološkog aspekta sastavljena od tvrde vapnenačke podloge iz razdoblja srednje jure u kojoj prevladava gusti sloj lapora i gline iz razdoblja trijasa i lijasa;
- brežuljke čine dijelovi koji su se odvojili od visoravni (ljuske) te su nanoseni naprijed na reversne rasjede. Općenito se dalje protežu u smjeru sjever-jug (2 do 3 kilometra), nego u smjeru istok-zapad (0,5 do 1 kilometra). Zbog velike otpornosti na eroziju te su vapnenaste ljuske ostale u reljefu krajolika tog zemljopisnog područja. Suprotno tomu, udoline imaju laporski podzemni sloj. Čine gust niz laporske mase čija debljina izvorno iznosi najmanje 200 metara, koja se tijekom potiskivanja u slojevima nanosila i prenosila na rasjednu dolinu Bresse.

Većina čestica određenih za berbu grožđa nalazi se na padini i u podnožju pošumljenog grebena visoravni ili na najviše izloženim padinama brežuljaka u podnožju planinskog lanca.

Vapnenac je sveprisutan. Ta propusna i topiva stijena izuzetno pogoduje vinovoj lozi, a osobito jurskim sortama. Na obroncima vapnenačke visoravni tlo je vrlo složenog sastava te se u njemu miješaju lapor, glina i vapnenački nanosi.

Zemljopisno područje ima svježju oceansku klimu s obilnim padalina koju obilježavaju kontinentalni utjecaji: velik godišnji raspon temperatura, prosječna temperatura oko 10,5 °C te toplo i vlažno ljeto. Prosječne godišnje padaline iznose više od 1 000 milimetara i dobro su raspoređene tijekom godine. Međutim, jeseni su razmjerno suhe i vjetrovite.

8.2. Opis ljudskih čimbenika koji pridonose povezanosti

Vinogradi u departmanu Jura postoje još od rimskog doba, a od 1000. godine o njima postoje brojna svjedočanstva. U 1. stoljeću poslije Krista Plinije Mlađi u jednom tekstu piše o slavim vinima s područja Séquanie, kako se nekad zvala ta regija. Jean de Chalon 1272. uspostavlja pravilnik o načinu uzgoja vinove loze na jurskom području kako bi sačuvao kvalitetu vina.

Krajem 19. stoljeća cijelim se departmanom prostire 20 000 hektara vinove loze. Nakon što ih je krajem 19. stoljeća poharala filoksera, a potom ratovi i gospodarske krize 20. stoljeća, jurski su vinogradi obnovljeni zahvaljujući volji i odlučnosti proizvođača.

Sorte koje se uzgajaju u departmanu Jura sude već nekoliko stoljeća. Tri su autohtone jurske sorte vinove loze: sorta poulsard N, za koju postoji pisani trag na jurskom području iz 1620., sorta trousseau N o kojoj nedvojbeno postoji trag na jurskom području iz 1732. i sorta savagnin B čija je prisutnost potvrđena 1717. Dvije sorte potječu iz susjednog burgundijskog vinograda: sorta chardonnay B, koja je na jurskom području prisutna od 1717., i sorta pinot noir N, o kojoj najstariji pisani zapis potječe iz 1385. pod nazivom savagnin noir.

Običaj je da bijela vina dozrijevaju razmjerno dugo kako bi postigla svoj posebni aromatični karakter.

Proizvodnja vina s izrazom „vin jaune” posebnost je jurske regije čije je podrijetlo nejasno. Proizvođači iz jurske regije ograničili su je strogim pravilima: odabirom sorte savagnin B, očuvanjem prirodnog razvoja endogenih mikrobnih sojeva zbog kojih nastaje „pokrov”, dozrijevanje bez nadopune itd. Grožđe se bere kad je optimalno zrelo, a zatim prerađuje u suho bijelo vino. To vino zatim bez nadopune dozrijeva najmanje šest godina u hrastovoj bačvi. Tijekom tog dugog razdoblja dozrijevanja na površini vina prirodno nastaje pokrov od kvasca. On tijekom dozrijevanja osigurava kontroliranu oksidaciju. „Vin jaune” u konačnici se pakira u jedinstvenu bocu od 62 centilitra koja se naziva „Clavelin”.

Proizvodnja vina s izrazom „vin de paille” također je posebnost jurske regije. Kako bi se dobila velika koncentracija šećera u prilično vlažnoj i hladnoj klimi, tijekom najmanje šest tjedana primjenjuje se prosušivanje odabranih grozdova odvojeno od loze. Grozdovi se vješaju na željezne žice ili se polažu na male sanduke s otvorima ili rešetke, a čuvaju se u suhim i prozračenim objektima koji se ne griju. Sporo prešanje s vrlo niskim prinom soka zatim daje mošt koji je vrlo bogat šećerom i polako fermentira.

Godišnja proizvodnja vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Côtes du Jura” iznosila je 2009., na 526 hektara, otprilike 12 800 hektolitara bijelog vina, 6 250 hektolitara crnog ili ružičastog vina, 600 hektolitara vina s izrazom „vin jaune” i 450 hektolitara vina s izrazom „vin de paille”.

8.3. Uzročno-posljedične veze

Posebnosti vina s kontroliranom oznakom izvornosti „Côtes du Jura” osobito su povezana s razgraničenim česticama koje imaju (glinovito-vapnenačka) laporasta tla prekrivena vapnenačkim nanosima, ali i s nagibom vinograda i njihovom izloženosti suncu. Vinova loza u dubinskim slojevima pronalazi kontinuiranu svježinu, a gusti nanosi šljunka na površini olakšavaju zagrijavanje tla i odvodnju. Spoj tih pedoloških i topografskih čimbenika omogućuje zemljopisnom području optimalne uvjete za proizvodnju bijelih aromatskih vina, koja se odlikuju voćnošću i mineralnošću te svježinom koja je jamstvo dobrog potencijala za dozrijevanje.

Vinogradar osigurava optimalan način uzgoja biljke te kontrolu bujnosti i potencijala proizvodnje zahvaljujući praksama kontroliranih prinosa. Usvaja prakse koje pridonose očuvanju tla (travnati pojasevi...) kako bi uklonio uobičajene rizike od erozije koji prijete vinogradima zasađenima na strmim padinama i tlu prekrivenom nanosima.

Vinogradarske čestice okrenute su prema jugu, jugozapadu ili zapadu, što osigurava veliku osunčanost i zaštitu od hladnih vjetrova s istoka i sjevera.

Velik temperaturni raspon od zime do ljeta pridonosi razvoju „pokrova” od kvasca koji omogućuje proizvodnju vina „vin jaune”. Tradicija vrlo dugog dozrijevanja bez nadopune koje se navodi u specifikaciji pridonosi posebnostima vina „vin jaune”. Tijekom dozrijevanja arome se koncentriraju i postaju složenije.

Sušna vjetrovita jesen pogoduje prosušivanju grožđa namijenjenog proizvodnji vina „vin de paille”. Minimalno razdoblje dozrijevanja do 15. studenoga treće godine nakon godine berbe, od čega najmanje 18 mjeseci u drvenim bačvama, pogoduje razvoju složenih aroma i dozrijevanju vina.

Lapor u departmanu Jura prirodno je okruženje za sortu vinove loze chardonnay B koje pogoduje njezinim jedinstvenim svojstvima različitim od onih iz susjednih vinograda.

Sorte trousseau N i savagnin B sade se na manjim površinama od drugih sorti jer su im potrebni strogi edafski uvjeti. Za prvonavedenu sortu potrebna su vrlo topla šljunčana tla, dok su za drugonavedenu potrebna tla s puno kamenja na površini, ali i puno svježine u dubinskim slojevima.

Proizvođači su na temelju dugoročnog promatranja reakcija vinove loze u svim pedoklimatskim uvjetima znali zasaditi sorte na zemljištima koja im pogoduju.

Tradicija dugog dozrijevanja, često bez nadopune, pridonosi posebnostima bijelih vina.

„Društvo vinogradara Jura” osnovano 1907. jedan je od prvih priznatih sindikata vinogradara. Znatno je pridonijelo uvođenju kontroliranih oznaka izvornosti i uspostavi Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu. Kontrolirana oznaka izvornosti „Côtes du Jura” priznata je 1937., što dokazuje njezin ugled.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, razvoja i dozrijevanja vina, obuhvaća sljedeće općine, na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2021.:

- departman Doubs: Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cussey-sur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson, Le Val,
- departman Jura: Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Châtillon, Chaumergy, Chausseans, Chaux-Champagny, La Chaux-en-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans, Courlaoux, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Geraise, Germigney, Geruge, Graye-et-Charnay, Hauteroche, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, La Marre, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Neuville, Nogna, Ounans, Oussières, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Pably, Recanoz, Relans, Repots, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Trenal (samo za dio koji odgovara području bivše općine Mallerey), Val-d'Epy (samo za dio koji odgovara područjima bivših općina Nantey, Val d'Epy i Senaud), Val-Sonnette (samo za dio koji odgovara području bivše općine Bonnaud), Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent-Froideville.

Označivanje

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Naziv kontrolirane oznake izvornosti „Côtes-du-Jura” može se nadopuniti tradicionalnim izrazom „vin de paille”.

Naziv kontrolirane oznake izvornosti „Côtes-du-Jura” može se nadopuniti tradicionalnim izrazom „vin jaune”.

Na vinima koja se na tržište stavljaju s tradicionalnim izrazom „vin de paille” mora biti navedena godina berbe.

Na etiketi vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice:

- ako je riječ o registriranoj lokaciji,
- ako je ta jedinica navedena u izjavi o berbi.

Slova u nazivu registrirane lokacije moraju visinom i širinom biti barem upola manja od slova u nazivu kontrolirane oznake izvornosti.

Pakiranje

Pravni okvir:

Zakonodavstvo Unije

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Takozvana boca „Clavelin” ili „boca za vin jaune”, čiji obujam iznosi otprilike 62 centilitra, upotrebljava se isključivo za pakiranje vina s oznakom izvornosti koja nose tradicionalni izraz „vin jaune”.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-40d171ab-4187-40be-86f4-fcc155a4eca8
