



C/2025/5378

6.10.2025

**Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier
van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde
Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie ⁽¹⁾**

(C/2025/5378)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Jurançon”

PDO-FR-A0827-AM03 — 8.7.2025

1. Naam van het product

“Jurançon”

2. Type geografische aanduiding

- ☒ Beschermde oorsprongsbenaming (BOB)
- ☐ Beschermde geografische aanduiding (BGA)
- ☐ Geografische aanduiding (GA)

3. Sector

- ☐ Landbouwproducten
- ☒ Wijnen
- ☐ Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Frankrijk

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt

Ministère de l’agriculture et de l’alimentation — Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (ministerie van Landbouw en Levensmiddelen — directoraat-generaal Economische en milieuprestaties van ondernemingen)

6. Kwalificatie als standaardwijziging

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

De aanvraag tot wijziging van de BOB “Jurançon” heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

- a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;
- b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;
- c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een “standaardwijziging” gaat.

⁽¹⁾ Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

1. *Afgebakend perceelgebied*

In het kader van de vereenvoudigde procedure voor de correctie van de afbakening van het perceelgebied zijn deskundigen belast met het onderzoek van de door de marktdeelnemers ingediende aanvragen voor indeling als BOB “Jurançon”. Hun beoordeling voldeed strikt aan de vastgestelde afbakeningscriteria en resulteerde in een voorstel voor een nieuwe perceelafbakening voor de BOB.

In hoofdstuk I, deel IV, van het productdossier van de BOB “Jurançon” is punt 2 “Afgebakend perceelgebied” aangevuld met de datum van de vergadering van het nationale comité dat de werkzaamheden ter afbakening van het perceelgebied heeft goedgekeurd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. *Geografisch gebied*

Deze wijziging gaat gepaard met de actualisering van hoofdstuk I, deel IV, punt 1 “Geografisch gebied”, waarin de lijst van gemeenten op basis van de geografische code van 2024 wordt overgenomen. Het geografische gebied wordt niet gewijzigd.

Het volgende punt van het enig document is gewijzigd: “Afgebakend geografisch gebied”.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Jurançon

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

1. *Wijn*

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

22 — DRANKEN, GEDISTILLEERDE DRANKEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. *Niet-mousserende droge witte wijnen*

BEKNOPT BESCHRIJVING

De hoge zuurgraad ondersteunt de droge wijnen en geeft ze een grote levendigheid, die goed in balans wordt gehouden door een sterke romigheid. Sommige droge wijnen kunnen een aantal jaren ouderen, zonder dat ze hun frisheid verliezen.

Minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Voor wijnen met de BOB “Jurançon”, gevolgd door de vermelding “sec”, bedraagt het totaal alcoholvolumegehalte na verrijking niet meer dan 14 %,

met een gehalte aan fermenteerbare suikers van hoogstens 4 g/l.

Algemene analytische kenmerken:

- Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 14
- Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —
- Minimale totale zuurgraad: —

- Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —
- Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

2. *Niet-mousserende witte wijnen met fermenteerbare suikers*

BEKNOPT BESCHRIJVING

De zuurgraad brengt de alcohol en de restsuikers in evenwicht, waardoor de wijnen niet zwaar zijn, maar juist zeer fris en levendig. Jonge wijnen worden gekenmerkt door vooral fruitige en florale aroma's, die vaak complexer worden naarmate de wijn oudert (soms tientallen jaren) en zich aroma's van gedroogde vruchten en specerijen ontwikkelen.

Minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte: 14 %, gehalte aan fermenteerbare suikers van meer dan 40 g/l.

Algemene analytische kenmerken:

- Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumepercent): 17,5
- Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumepercent): 11,5
- Minimale totale zuurgraad: —
- Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —
- Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Verboden uitrusting

Specifiek oenologisch procedé

Het gebruik van continupersen is verboden.

2. Verrijking

Specifiek oenologisch procedé

Wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “vendanges tardives”, mogen niet worden verrijkt.

Verrijking door een gedeeltelijke concentratie van most, bedoeld om wijn te bereiden, is toegestaan als de concentratie van het verrijkte volume maximaal 10 % bedraagt. Daardoor kan het totale alcoholvolumegehalte worden verhoogd tot 17,50 % vol.

Voor andere wijnen met de benaming (zonder vermelding en met de vermelding “sec”) is verrijking toegestaan overeenkomstig de voorschriften van het productdossier.

3. Beplantingsdichtheid

Teeltwijze

De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen van de wijnstokken bedraagt ten hoogste 2,80 meter.

Deze bepalingen zijn niet van toepassing op wijnpercelen die in terrassen zijn aangelegd.

4. Snoeiregels

Teeltwijze

De wijnstokken worden gesnoeid:

- hetzij in korte snoei (“cordon de Royat”-snoei) met maximaal 16 ogen per wijnstok;
- hetzij in enkele Guyot-snoei met maximaal 16 ogen per wijnstok;
- hetzij in dubbele Guyot-snoei, met maximaal 20 ogen per wijnstok.

Het aantal vruchtdragende takken per stok per jaar na de bloei (fenologische fase 23 van Lorenz) is ten hoogste:

- 12 bij korte snoei (cordon de Royat) en enkele Guyot-snoei;
- 16 bij dubbele Guyot-snoei.

5. Oogst

Teeltwijze

De wijnen worden gemaakt van druiven die handmatig zijn geoogst.

Met uitzondering van de wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “sec”, worden de wijnen gemaakt van druiven die worden geoogst in meerdere plukgangen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1. Niet-mousserende droge witte wijnen
66 hectoliter per hectare
2. Niet-mousserende witte wijnen met fermenteerbare suikers
44 hectoliter per hectare

6. Afgebakend geografisch gebied

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen vinden plaats in het geografische gebied waarvan de perimeter op de datum van goedkeuring van dit productdossier door de bevoegde nationale instantie bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2024:

departement 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 en Uzos.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Jurançon

Het geografische gebied ligt in de noordelijke uitlopers van de Pyreneeën, in een heuvelachtig gebied. De wijngaarden liggen verspreid over de hogere hellingen.

Vanuit geologisch oogpunt kan het productiegebied worden onderverdeeld in drie verschillende sectoren:

- In het noordoosten is het dominante gesteente de puddingsteen van de Jurançon, een conglomeraat van kiezels en kalksteen.
- In het zuiden domineert flysch. Dit is een sedimentair gesteente dat bestaat uit afwisselend harde en zachte lagen. Deze vormen een opeenvolging van hellingen die naar het zuiden zijn gericht.
- In het westen is de geologie diverser.

In de meeste gevallen hebben de bijbehorende bodems een kleiachtige textuur en zijn ze erg steenachtig.

De harde gesteenten structureren het reliëf. De hellingen zijn vaak steil, ook al blijven de hoogteverschillen gematigd.

In de puddingsteen vormen de bovenste delen van de talwegen smalle keteldalen.

Het klimaat wordt gekenmerkt door een hoge jaarlijkse neerslag (1 200 mm) die gelijkmatig verdeeld is. De jaarlijkse zonneschijn is gemiddeld (1 900 uur). In de herfst en lente waait er echter een warme en droge zuidenwind, een zogenaamde föhn. Deze wind speelt een fundamentele rol: hij droogt de lucht uit, verhoogt de temperatuur en zorgt voor meer zonneschijn.

Het geografische gebied omvat 25 gemeenten in het zuiden van het departement Pyrénées-Atlantiques.

De wijngaarden ontwikkelden zich in de veertiende eeuw, een periode waarin de bevolkingsgroei leidde tot een aanzienlijke ontginning en ontwikkeling van de landbouw.

In de vijftiende eeuw nam de handel toe, voornamelijk door de ontwikkeling van de stad Pau. Het belang van de wijngaarden wordt duidelijk geïllustreerd door de plaats die de wijnbouw en de wijn innamen in de For de Béarn van 1551 (wetgeving uitgevaardigd door koning Henri d'Albret).

De verbinding tussen de wijngaarden van de Jurançon en Pau, en later met andere naburige steden en regio's, maakte de oprichting van grote wijndomeinen en de aanzienlijke ontwikkeling van de markten mogelijk. Zij zijn op grote schaal gegroeid, met name door toedoen van de koningen van Navarra, die zich in Pau hadden gevestigd en de wijngaarden en de consumptie van Jurançon-wijnen aan hun hof promootten.

In de achttiende eeuw kwamen de druivenrassen "petit manseng, gros manseng, camaralet en courbu" voor in de teksten van de staten van Béarn. De staten van Béarn ondersteunden de ontwikkeling van exportmarkten in Holland. Deze markt groeide in belang tot het einde van de achttiende eeuw.

De wijnstreek werd in 1936 erkend als gecontroleerde oorsprongsbenaming voor zoete witte wijnen en in 1975 voor droge witte wijnen. Het voortdurende streven naar kwaliteit en de technische kennis van alle marktdeelnemers hebben geleid tot de erkenning van deze benaming. Sinds 1995 mag de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming worden aangevuld met de vermelding "vendanges tardives".

De druiven worden gevinifieerd door de in 1949 opgerichte coöperatieve wijnmakerij van Gan en ongeveer zestig particuliere wijnhuizen verspreid over het hele gebied. Het wijnbouwareaal van de Jurançon groeit al zo'n dertig jaar gestaag en besloeg in 2010 ongeveer 1 200 hectare.

De bijzondere geomorfologie van het geografische gebied met steile hellingen en keteldalen waar de wijnstokken zijn aangeplant, zorgt voor een topoklimaat dat zeer gunstig is voor de rijping en overrijping van de druiven: zonneschijn, warmte, lage luchtvochtigheid en afvoer van regenwater door afvloeiing. De lokale druivenrassen zijn late variëteiten en zijn dankzij hun dikke schil goed aangepast aan het lokale klimaat. Zij hebben een sterk vermogen tot overrijping.

De zuidelijke "föhn" die in de herfst waait en warmte en droge lucht met zich meebrengt, bevordert dit sterk. Deze druivenrassen, die veel water nodig hebben, vinden in de Jurançon-streek de perfecte bodem met een overwegend kleiachtige samenstelling.

Met hun praktijken die gericht zijn op het bevorderen van de rijping en het drogen van de druiven, door middel van oogsten in meerdere plukgangen, geven de wijnbouwers blijk van een knowhow die is aangepast aan het milieu en aan de druivenrassen, waardoor het potentieel van hun wijnstokken wordt geoptimaliseerd.

De faam van de Jurançon-wijnen breidt zich nog steeds verder uit.

De wijnen worden gekenmerkt door hun levendigheid. Deze levendigheid zorgt voor een evenwicht tussen de alcohol en de restsuikers, waardoor de wijnen niet zwaar zijn en een grote frisheid hebben.

Jonge wijnen worden gekenmerkt door vooral fruitige en florale aroma's, die vaak complexer worden naarmate de wijn ouderet en zich aroma's van gedroogde vruchten en specerijen ontwikkelen.

De wijnen kunnen enkele jaren tot tientallen jaren rijpen.

Wijnen met de vermelding "vendanges tardives", die worden gekenmerkt door een langdurige droging van de druiven in de herfst en een oogst vanaf november, zijn rijk aan restsuikers en hebben intensere aroma's.

De hoge zuurgraad ondersteunt ook de droge wijnen en geeft ze een grote levendigheid, die goed in balans wordt gehouden door een sterke romigheid. Sommige droge wijnen kunnen een aantal jaren ouderen, zonder dat ze hun frisheid verliezen.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Etikettering: Vermelding “sec”

Rechtskader:

nationale wetgeving.

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering.

Beschrijving van de voorwaarde:

- De naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming moet worden gevolgd door de vermelding “sec” voor wijnen die voldoen aan de voorwaarden die voor deze vermelding zijn vastgesteld in het deel “Beschrijving”.
- De vermelding “sec” volgt onmiddellijk op de naam van de oorsprongsbenaming.

Etikettering: vermelding “vendanges tardives”

Rechtskader:

nationale wetgeving.

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering.

Beschrijving van de voorwaarde:

Op de wijnen die voor de vermelding “vendanges tardives” in aanmerking komen, moet het jaartal worden vermeld.

Zij voldoen aan de volgende bepalingen: wijnstokken die vanaf 2 november zijn geoogst, een minimumsuikergehalte van de druiven van 281 gram per liter en een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 17 %.

Etikettering: grotere geografische eenheid

Rechtskader:

nationale wetgeving.

Soort aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende de etikettering.

Beschrijving van de voorwaarde:

De gecontroleerde oorsprongsbenaming “Jurançon” mag worden aangevuld met de aanvullende geografische benaming die verwijst naar de grotere geografische eenheid “Sud-Ouest”.

Link naar het productdossier

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