C/2025/5378

6.10.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/5378)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Jurançon»

PDO-FR-A0827-AM03 de 8.7.2025

1. **Nombre del producto**

«Jurançon»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☒ Denominación de origen protegida (DOP)

☐ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura y Alimentación, Dirección General de Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas

6. **Calificación de modificación normal**

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

La solicitud de modificación de la DOP «Jurançon» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión. Más concretamente:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Zona parcelaria delimitada*

En el marco del procedimiento simplificado de corrección de la delimitación de parcelas, se encargó a expertos el examen de las solicitudes de inclusión en la DOP «Jurançon» presentadas por los operadores. Los expertos emitieron su dictamen cumpliendo estrictamente los criterios de demarcación preestablecidos, lo que dio lugar a una propuesta de nueva delimitación parcelaria para la DOP.

Se modifica el capítulo I, sección IV, apartado 2, «Zona parcelaria delimitada» del pliego de condiciones de la DOP «Jurançon» y se añade la fecha de la reunión de la comisión nacional en la que se aprobó la delimitación parcelaria.

La modificación no afecta al documento único.

2. *Zona geográfica*

Esta modificación va acompañada de una actualización del capítulo I, sección IV, apartado 1, «Zona geográfica», que reproduce la lista de municipios de conformidad con el nomenclátor geográfico de 2024. No se modifica el perímetro del área geográfica.

Se modifica el apartado «Zona geográfica delimitada» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

Jurançon

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP — Denominación de origen protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción de los vinos**

1. *Vino tranquilo blanco seco*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Los vinos secos se sustentan en unos niveles elevados de acidez, lo que les otorga una vivacidad marcada que se equilibra con una notable untuosidad. Algunos vinos secos tienen un potencial de envejecimiento de varios años, durante los cuales mantienen su frescura.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: 11,50 %

El grado alcohólico volumétrico total tras el enriquecimiento no supera el 14 % en el caso de los vinos de la DOP «Jurançon» que llevan la mención «sec» [seco].

Contenido de azúcares fermentables: un máximo de 4 gramos por litro.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 14

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): —

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

2. *Vinos blancos tranquilos con azúcares fermentables*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

La acidez equilibra el contenido de alcohol y los azúcares residuales, lo que da lugar a vinos exentos de pesadez, muy frescos y vivos. Los vinos jóvenes tienen principalmente aromas afrutados y florales. Por lo general, se vuelven más complejos con el envejecimiento (a veces de varias décadas), que desarrolla aromas de frutos secos y especias.

Grado alcohólico volumétrico natural mínimo: 14 %. Contenido de azúcares fermentables: >40 gramos por litro.

Características analíticas generales:

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.): 17,5

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.): 11,5

— Acidez total mínima: en miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro): —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro): —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Maquinaria prohibida

Práctica enológica específica

Se prohíbe la utilización de prensas continuas.

2. Enriquecimiento

Práctica enológica específica

Los vinos que pueden acogerse a la mención «vendanges tardives» [vendimia tardía] no son objeto de enriquecimiento.

El enriquecimiento mediante concentración parcial de los mostos destinados a la elaboración de vino queda autorizado siempre que la concentración no sea superior al 10 % de los volúmenes así enriquecidos. Esto puede permitir que aumente el grado alcohólico volumétrico total hasta el 17,50 %.

Se permite el enriquecimiento para otros vinos de esta denominación (aquellos sin menciones adicionales, así como los vinos con la mención «sec») con arreglo a las normas establecidas en el pliego de condiciones.

3. Densidad de plantación

Método de cultivo

Las vides presentan una densidad de plantación mínima de 4 000 cepas por hectárea, con una separación entre hileras igual o inferior a 2,80 metros.

Estas disposiciones no son aplicables a las parcelas vitícolas en bancales.

4. Normas de poda

Método de cultivo

Las vides se podarán de la siguiente manera:

— poda corta (utilizando el método de cordón de Royat), con un máximo de dieciséis yemas francas por cepa;

— Guyot simple, con un máximo de dieciséis yemas francas por cepa;

— Guyot doble, con un máximo de veinte yemas francas por cepa.

El número de ramas fructíferas del año por cepa tras la floración (estado fenológico 23 de Lorenz) es inferior o igual a:

— 12 para la poda corta (cordón de Royat) y la poda Guyot simple;

— 16 para la poda Guyot doble.

5. Vendimia

Método de cultivo

Los vinos se obtienen a partir de uvas vendimiadas manualmente.

Los vinos se elaboran a partir de uvas vendimiadas en selecciones sucesivas, excepto en el caso de los vinos con derecho a la mención «sec».

5.2. *Rendimientos máximos*

1. Vino tranquilo blanco seco

66 hectolitros por hectárea

2. Vinos blancos tranquilos con azúcares fermentables

44 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos se llevan a cabo en la zona geográfica cuyo perímetro, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los municipios siguientes sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2024:

Departamento de los Pirineos Atlánticos: 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 y Uzos.

7. **Variedad(es) de uva de vinificación**

Gros manseng B

Petit manseng B

8. **Descripción de los vínculos**

Jurançon

La zona geográfica está situada en las estribaciones septentrionales de los Pirineos, en un sector montañoso. Los viñedos se extienden por la parte superior de las laderas.

Desde el punto de vista geológico, la zona de producción puede dividirse en tres sectores diferenciados:

— en la parte nororiental, la roca dominante es la pudinga de Jurançon, un conglomerado de cantos y un cemento calcáreo;

— al sur predomina el *flysch*, es decir, una roca sedimentaria intercalada por capas duras y blandas, que da lugar a una sucesión de laderas orientadas al sur;

— al oeste, se observa una mayor variedad geológica.

Los suelos suelen tener una textura arcillosa y un alto contenido de piedra.

La topografía está estructurada por rocas duras. Las pendientes suelen ser pronunciadas, aunque las elevaciones sean moderadas.

En la pudinga, las secciones superiores de los *thalwegs* forman circos estrechos.

El clima se caracteriza por una elevada pluviometría anual (1 200 mm) que se distribuye uniformemente, así como una insolación anual moderada (1 900 horas). Sin embargo, en otoño y primavera soplan desde el sur los vientos *foehn* cálidos y secos, que desempeñan un papel crucial al secar el aire y aumentar la temperatura y la insolación.

La zona geográfica se extiende por veinticinco municipios en el sur del departamento de Pirineos Atlánticos.

Los viñedos se establecieron en el siglo XIV, en una época en que el crecimiento de la población propició una importante roturación de tierras y el desarrollo de la agricultura.

En el siglo XV se produjo un aumento del comercio, asociado en particular al auge de la ciudad de Pau. La importancia atribuida a la vid y al vino en el «For de Béarn» de 1551 (textos jurídicos emitidos por Enrique II de Navarra) ilustra la prominencia de los viñedos.

Debido al vínculo entre los viñedos de Jurançon y Pau y, posteriormente, sus localidades y regiones vecinas, se crearon extensas fincas vitícolas y se desarrollaron considerablemente los mercados. Estos fueron especialmente destacados gracias a los monarcas de Navarra que, después de trasladarse a Pau, promocionaron los viñedos de Jurançon y promovieron que los vinos de Jurançon se sirvieran en su corte.

En el siglo XVIII, las variedades *petit manseng*, *gros manseng*, *camaralet* y *courbu* aparecieron en documentos de los Estados de Béarn. Los Estados de Béarn impulsaron la expansión de los mercados de exportación a los Países Bajos, cuya importancia creció gradualmente hasta finales del siglo XVIII.

Los viñedos fueron reconocidos como denominación de origen protegida para vinos blancos semidulces en 1936 y para vinos blancos secos en 1975. La denominación se reconoció gracias a la constante búsqueda de la calidad y al dominio técnico de todos los operadores. Desde 1995, el nombre de la DOP puede completarse con el término «vendanges tardives» [vendimia tardía].

La vinificación se realiza en la bodega cooperativa de Gan, creada en 1949, y en la zona existen alrededor de sesenta bodegas individuales. La superficie de los viñedos de Jurançon ha crecido de forma constante en los últimos treinta años, y en 2010 abarcaba alrededor de 1 200 hectáreas.

La geomorfología específica de la zona geográfica, con fuertes pendientes y circos donde se plantan las vides, genera topoclimas muy favorables para la maduración y la sobremaduración de las uvas: insolación, calor, baja humedad y drenaje de las lluvias mediante escorrentía superficial. Las variedades locales son tardías y están bien adaptadas al clima local gracias a su gruesa piel, y son muy idóneas para la sobremaduración.

Los vientos *foehn* procedentes del sur, que soplan en otoño trayendo calor y aire seco, contribuyen en gran medida a esta sobremaduración. Los suelos predominantemente arcillosos de la región de Jurançon son perfectos para las variedades de uva utilizadas, que necesitan una cantidad considerable de agua.

La capacidad de los viticultores para favorecer la maduración y el secado de las uvas en la vid, mediante sucesivas cosechas y selecciones, demuestra una experiencia bien adaptada al entorno geográfico y a las variedades, optimizando el potencial de sus viñedos.

La reputación de los vinos de Jurançon sigue creciendo.

Los vinos se caracterizan por su viveza, que equilibra el alcohol y los azúcares residuales, lo que da lugar a vinos sin pesadez y con gran frescura.

Los vinos jóvenes tienen principalmente aromas afrutados y florales. Por lo general, estos se vuelven más complejos con el envejecimiento, que desarrolla aromas de frutos secos y especias.

Los vinos pueden desarrollarse a lo largo de años y décadas.

Los vinos con la mención «vendanges tardives» [vendimia tardía], en los que las uvas se someten a un secado prolongado en la vid en otoño y se recolectan a partir del mes de noviembre, presentan niveles elevados de azúcares residuales y aromas más intensos.

Los vinos secos también se sustentan en unos niveles elevados de acidez, lo que les otorga una vivacidad marcada que se equilibra con una notable untuosidad. Algunos vinos secos tienen un potencial de envejecimiento de varios años, durante los cuales mantienen su frescura.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Etiquetado: «sec» (seco)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

— El nombre de la DOP debe ir seguido de la mención «sec» [seco] en el caso de los vinos que cumplan las condiciones para ser etiquetados como tales, atendiendo a lo previsto en el apartado «Descripción».

— El término «sec» [seco] aparece inmediatamente después del nombre de la DOP.

Etiquetado: «Vendages tardives» (vendimia tardía)

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Los vinos que pueden acogerse a la mención «vendanges tardives» [vendimia tardía] también deben indicar la añada.

Estos vinos deben cumplir las siguientes condiciones: las uvas deben haberse vendimiado a partir del 2 de noviembre, el contenido mínimo de azúcar de la uva debe ser de 281 gramos por litro y el grado alcohólico volumétrico natural mínimo debe ser del 17 %.

Etiquetado: unidad geográfica mayor

Marco jurídico:

En la legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

La DOP «Jurançon» puede ir acompañada de la denominación geográfica complementaria que especifica la unidad geográfica mayor «Sud-Ouest» [sudoeste].

Enlace al pliego de condiciones

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