C/2025/5378

6.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5378)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Jurançon»

PDO-FR-A0827-AM03 — 8.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Jurançon»

2. **Type d'indication géographique**

☒ Appellation d'origine protégée (AOP)

☐ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation Direction Générale de le performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualification en tant que modification standard**

Les modifications apportées à ce cahier des charges sont des modifications standards, conformément à la définition prévue à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143.

La demande de modification de l'AOP «Jurançon» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou des produits ou de la catégorie de produits désignés par l'indication géographique;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Aire parcellaire délimitée*

Dans le cadre de la procédure simplifiée permettant la rectification d'une délimitation parcellaire, des experts ont été chargés d'examiner les demandes de classement en AOP «Jurançon» formulées par les opérateurs. Leur expertise s'est strictement conformée aux critères de délimitation déjà établis et a abouti à la proposition d'une nouvelle délimitation parcellaire de l'AOP.

Le cahier des charges de l'AOP «Jurançon» est modifié au chapitre I-IV-2° «aire parcellaire délimitée» en ajoutant la date de la séance du comité national ayant approuvé les travaux de délimitation parcellaire.

Cette modification n'impacte pas le document unique.

2. *Aire géographique*

Cette modification s'accompagne de l'actualisation du chapitre I-IV-1° «aire géographique» en rappelant la liste des communes selon le code géographique 2024. Le périmètre de l'aire géographique n'est pas modifié.

Le document unique a été modifié dans la partie: Zone géographique délimitée.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Jurançon

2. **Type d'indication géographique:**

AOP — Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

3.1. *Code de nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

1. *vins tranquilles blancs secs*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'acidité élevée soutient les vins secs et leur confère une grande vivacité, bien équilibrée par beaucoup de gras. Certains vins secs possèdent un potentiel de vieillissement de quelques années, tout en conservant de la fraîcheur.

TAVNM: 11,50 %.

le TAVT ne dépasse pas, après enrichissement, 14 % pour les vins AOC «Jurançon» suivie de la mention «sec»,

teneur en sucre fermentescibles inférieure ou égale à 4 g/l.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 14

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) —

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

2. *Vins tranquilles blancs avec sucres fermentescibles*

DESCRIPTION TEXTUELLE CONCISE

L'acidité équilibre l'alcool et les sucres résiduels pour donner des vins sans lourdeur,d'une grande fraîcheur, caractérisés par leur vivacité.Jeunes,les arômes surtout fruités et floraux dominent puis évoluent souvent vers plus de complexité au vieillissement(parfois plusieurs dizaines d'années)avec l'apparition d'arômes de fruits secs et d'épices.

TAVNM:14 %.Teneur en sucre fermentescibles > à 40 g/l

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): 17,5

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) 11,5

— Acidité totale minimale: en milliéquivalents par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Matériel interdit

Pratique œnologique spécifique

Les pressoirs continus sont interdits.

2. Enrichissement

Pratique œnologique spécifique

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives» ne font l'objet d'aucun enrichissement.

L'enrichissement par concentration partielle des moûts destinés à l'élaboration de vins est autorisé dans la limite d'une concentration de 10 % des volumes ainsi enrichis. Il peut permettre de porter le titre alcoométrique volumique total à un niveau de 17,50 %

Pour les autres vins bénéficiant de l'appellation (sans mention et mention «sec»), l'enrichissement est autorisé selon les règles fixées dans le cahiers des charges.

3. Densité de plantation

Pratique culturale

Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4 000 pieds à l'hectare avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,80 mètres.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux parcelles de vigne plantées en terrasse.

4. Règles de taille

Pratique culturale

Les vignes sont taillées:

— soit en taille courte (conduite en cordon de Royat) avec un maximum de 16 yeux francs par pied;

— soit en taille Guyot simple, avec un maximum de 16 yeux francs par pied;

— soit en taille Guyot double, avec un maximum de 20 yeux francs par pied.

Le nombre de rameaux fructifères de l'année par pied, après floraison (stade phénologique 23 de Lorenz), est inférieur ou égal à:

— 12 pour la taille courte (cordon de Royat) et la taille Guyot simple;

— 16 pour la taille Guyot double.

5. Récolte

Pratique culturale

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement;

Les vins sont issus de raisins récoltés par tries successives, à l'exception des vins susceptibles de bénéficier de la mention «sec».

5.2. *Rendements maximaux*

1. vins tranquilles blancs secs

66 hectolitre par hectare

2. vins tranquilles blancs avec sucres fermentescibles

44 hectolitre par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La récolte des raisins, la vinification, l'élaboration et l'élevage des vins sont assurés dans l'airegéographique dont le périmètre, à la date d'approbation du présent cahier des charges par le comité national compétent, englobe le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique de l'année 2024.

Département des 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 et Uzos.

7. **Variété(s) à raisins de cuve**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Description du ou des liens**

Jurançon

La zone géographique est localisée sur le piémont nord des Pyrénées, en secteur de collines. Le vignoble est disséminé sur les hauts des coteaux.

Du point de vue géologique, l'aire de production peut être scindée en trois secteurs distincts:

— Dans la partie nord-est la roche dominante est le Poudingue de Jurançon, un conglomérat à galets et ciment calcaire

— Au sud, le flysch domine. C'est une roche sédimentaire constituée d'alternances de bancs durs et de bancs tendres. Ils forment une succession de versants qui font face au sud.

— A l'ouest, la géologie est plus diversifiée.

Les sols associés présentent le plus souvent une texture argileuse et une pierrosité élevée.

Les roches dures structurent le relief. Les pentes sont souvent fortes même si les dénivelés restent modérés.

Dans le poudingue, les hauts de thalwegs forment des cirques resserrés.

Le climat est marqué par une forte pluviométrie annuelle (1 200 mm) répartie de façon homogène. L'ensoleillement annuel est moyen (1 900 heures). Cependant, le vent du sud chaud et sec, de type foehn, souffle en automne et au printemps. Son rôle est fondamental: il assèche l'air, il augmente les températures et l'ensoleillement.

La zone géographique s'étend sur 25 communes situées dans le sud du département des Pyrénées-Atlantiques.

Le vignoble s'est développé au cours du XIVème siècle, période au cours de laquelle l'augmentation de la population entraine un défrichement important et un développement de l'agriculture.

Le XVème siècle voit l'augmentation du commerce liée surtout au développement de la ville de Pau. La place que tiennent la vigne et le vin dans le For de Béarn de 1551 (législation édictée par le roi Henri d'Albret) illustre bien l'importance prise par le vignoble.

Le lien entre le vignoble Jurançonnais et Pau, puis avec les autres villes et régions voisines a permis la création de grands domaines viticoles et le développement important des marchés. Ils ont pris une ampleur croissante notamment par l'action des Rois de Navarre, installés à Pau, qui ont promu le vignoble et la consommation des vins de Jurançon à leur cour.

Au XVIIIème siècle les cépages «petit manseng, gros manseng, camaralet et courbu» apparaissent dans les écrits des Etats de Béarn. Les Etats du Béarn soutiennent le développement de marchés d'exportation vers la Hollande. Ce marché a pris une importance croissante jusqu'à la fin du XVIIIème siècle.

Le vignoble est reconnu en appellation d'origine contrôlée pour les vins blancs moelleux en 1936 et pour les vins blancs secs en 1975. La recherche qualitative permanente et la maitrise technique de l'ensemble des opérateurs ont permis la reconnaissance de cette appellation. La mention «vendanges tardives» peut compléter le nom de l'appellation d'origine contrôlée depuis 1995.

Les raisins sont vinifiés par la cave coopérative de Gan, créée en 1949, et une soixantaine de caves particulières réparties sur l'ensemble de l'aire. La surface du vignoble du Jurançon croît à un rythme régulier depuis une trentaine d'années et occupe en 2010, 1 200 ha environ.

La géomorphologie particulière de la zone géographique avec des pentes fortes et des cirques où sont implantées les vignes, génère des topoclimats très favorables à la maturité et à la surmaturité des raisins: ensoleillement, chaleur, faible hygrométrie, évacuation des eaux pluviales par ruissellement. Les cépages locaux sont tardifs et bien adaptés au climat local grâce à leur peau épaisse. Ils présentent une forte aptitude à la surmaturité.

Le vent du Sud de type «foehn» qui souffle en automne et qui amène chaleur et air sec, la favorise grandement. Ces cépages exigeants en terme d'alimentation hydrique trouvent dans le Jurançonnais des sols à dominante argileuse qui leurs conviennent parfaitement.

Par leur pratiques consistant à favoriser la maturité et le passerillage, par des vendanges par tries successives, les vignerons font preuve d'un savoir-faire adapté au milieu et aux cépages, et optimisent ainsi le potentiel de leur vigne.

Actuellement la notoriété des vins de Jurançon continue à se développer.

Les vins sont caractérisés par leur vivacité. Elle équilibre l'alcool et les sucres résiduels pour donner des vins sans lourdeur et d'une grande fraîcheur.

Jeunes, les arômes surtout fruités et floraux dominent généralement puis évoluent souvent vers plus de complexité au vieillissement avec l'apparition d'arômes de fruits secs et d'épices notamment.

Les vins peuvent évoluer de quelques années à plusieurs dizaines d'années.

Les vins bénéficiant de la mention «vendanges tardives», marqués par le passerillage prolongé des raisins en automne, récoltés à partir de novembre, présentent une grande richesse en sucres résiduels et des arômes plus intenses.

L'acidité élevée soutient également les vins secs et leur confère une grande vivacité, bien équilibrée par beaucoup de gras. Certains vins secs possèdent un potentiel de vieillissement de quelques années, tout en conservant de la fraîcheur.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, etiquetage, autres exigences)**

Etiquetage: Mention «sec»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

— Le nom de l'appellation d'origine contrôlée est obligatoirement suivi par la mention «sec» pour les vins répondant aux conditions indiquées pour cette mention dans la partie «Description».

— La mention «sec»est inscrite immédiatement à la suite du nom de l'appellation d'origine.

Etiquetage: Mention «vendanges tardives»

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Les vins susceptibles de bénéficier de la mention «vendanges tardives» sont présentés obligatoirement avec l'indication du millésime.

Ils répondent aux dispositions suivantes: vignes récoltés à partir du 2 novembre, richesse minimale en sucre des raisins 281 grammes par litre et TAVN minimal 17 %.

Etiquetage: unité géographique plus grande

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions complémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

L' AOC «Jurançon» peut être complétée de la dénomination géographique complémentaire précisant l'unité géographique plus grande «Sud-Ouest».

Lien vers le cahier des charges du produit

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