C/2025/5378

6.10.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/5378)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Jurançon»

PDO-FR-A0827-AM03 — 8.7.2025

1. **Nome del prodotto**

«Jurançon»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Jurançon» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità francesi ritengono pertanto che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Superficie parcellare delimitata*

Nell'ambito della procedura semplificata che consente la rettifica della delimitazione delle parcelle, alcuni esperti sono stati incaricati di esaminare le domande di classificazione come DOP «Jurançon» presentate dagli operatori. La loro perizia si è conformata rigorosamente ai criteri di delimitazione già stabiliti e ha portato alla proposta di una nuova delimitazione delle parcelle della DOP.

Il disciplinare di produzione della DOP «Jurançon» è stato modificato al capo I-IV-2 «Superficie parcellare delimitata» con l'aggiunta della data della riunione del comitato nazionale che ha approvato i lavori di delimitazione della parcella.

Questa modifica non incide sul documento unico.

2. *Zona geografica*

La modifica è accompagnata dall'aggiornamento del capo I-IV-1 «Zona geografica» con il richiamo dell'elenco dei comuni secondo il codice geografico 2024. Il perimetro della zona geografica è rimasto invariato.

Il documento unico è stato modificato al punto «Zona geografica delimitata».

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Jurançon

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino o dei vini**

1. *Vini bianchi secchi fermi*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

L'elevata acidità sostiene i vini secchi e conferisce loro una grande vivacità, ben bilanciata da una percezione di forte untuosità. Alcuni vini secchi hanno un potenziale di invecchiamento di alcuni anni, pur conservando la freschezza.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50 %.

Dopo l'arricchimento, il titolo alcolometrico volumico totale non supera il 14 % per i vini della DOP «Jurançon» seguita dalla menzione «sec»,

il tenore di zuccheri fermentescibili è inferiore o uguale a 4 g/l.

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 14

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vini bianchi fermi con zuccheri fermentescibili*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

L'acidità bilancia l'alcole e gli zuccheri residui consentendo di ottenere vini privi di pesantezza e dotati di notevole freschezza, caratterizzati dalla loro vivacità. Da giovani, predominano gli aromi prevalentemente fruttati e floreali, che successivamente si evolvono spesso verso una maggiore complessità durante l'invecchiamento (talvolta di diversi decenni), con la comparsa di aromi di frutta secca e spezie.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 14 %. Tenore di zuccheri fermentescibili > 40 g/l

Caratteristiche analitiche generali:

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): 17,5

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11,5

— Acidità totale minima in milliequivalenti per litro: —

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1. Attrezzatura vietata

Pratica enologica specifica

È vietato l'uso delle presse continue.

2. Arricchimento

Pratica enologica specifica

I vini che possono beneficiare della menzione «vendanges tardives» non sono soggetti in alcun modo ad arricchimento.

L'arricchimento tramite concentrazione parziale dei mosti destinati all'elaborazione dei vini è autorizzato se la concentrazione del volume così arricchito non supera il 10 %. In questo modo si può consentire l'aumento del titolo alcolometrico volumico totale fino al 17,50 %.

Per gli altri vini che beneficiano della denominazione (senza menzione e con menzione «sec»), l'arricchimento è autorizzato secondo le norme stabilite dal disciplinare.

3. Densità d'impianto

Pratica colturale

Le viti hanno una densità minima di impianto di 4 000 ceppi per ettaro, con una distanza tra i filari inferiore o pari a 2,80 metri.

Tali disposizioni non si applicano alle parcelle di vigna coltivate a terrazza.

4. Norme di potatura

Pratica colturale

Le viti sono sottoposte:

— a potatura corta (Cordone di Royat), con un massimo di 16 gemme franche per ceppo;

— a potatura a Guyot semplice, con un massimo di 16 gemme franche per ceppo;

— a potatura a Guyot doppio, con un massimo di 20 gemme franche per ceppo;

Il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, dopo la fioritura (fase fenologica 23 secondo Lorenz) è pari o inferiore a:

— 12 per la potatura corta (a cordone di Royat) e per la potatura a Guyot semplice;

— 16 gemme franche per ceppo per la potatura a Guyot doppio.

5. Raccolta

Pratica colturale

I vini sono ottenuti da uve raccolte manualmente.

I vini sono ottenuti da uve raccolte mediante cernite successive, ad eccezione dei vini che possono beneficiare della menzione «sec».

5.2. *Rese massime*

1. Vini bianchi secchi fermi

66 ettolitri per ettaro

2. Vini bianchi fermi con zuccheri fermentescibili

44 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro, alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, comprende il territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2024:

dipartimento 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 e Uzos.

7. **Varietà di uve da vino**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Descrizione del legame o dei legami**

Jurançon

La zona geografica si trova nella zona pedemontana settentrionale dei Pirenei, nella fascia collinare. I vigneti sono disseminati sulla sommità dei versanti.

Dal punto di vista geologico, la zona di produzione può essere suddivisa in tre settori distinti:

— Nella parte nord-orientale, la roccia dominante è la puddinga di Jurançon, un conglomerato di ciottoli e cemento calcareo.

— A sud prevale il flysch, una roccia sedimentaria costituita da un'alternanza di strati duri e teneri, che formano una successione di pendii orientati a sud.

— A ovest la geologia è più diversificata.

Nella maggior parte dei casi, i terreni associati hanno una trama argillosa e un'elevata pietrosità.

Le rocce dure conferiscono struttura ai rilievi. I pendii sono spesso ripidi, anche se i dislivelli restano moderati.

Nella puddinga, le alture di thalweg formano circhi stretti.

Il clima è caratterizzato da elevate precipitazioni annue (1 200 mm) ripartite in maniera uniforme. Il soleggiamento annuo è medio (1 900 ore). Tuttavia, in autunno e in primavera soffia il vento proveniente da sud, caldo e secco, simile al «foehn», che svolge un ruolo fondamentale: rende più secca l'aria e aumenta le temperature e il soleggiamento.

La zona geografica comprende 25 comuni situati nella parte meridionale del dipartimento dei Pyrénées-Atlantiques.

I vigneti si sono diffusi nel corso del XIV secolo, quando la crescita demografica ha portato a un dissodamento importante e allo sviluppo dell'agricoltura.

Nel XV secolo si assiste all'aumento degli scambi commerciali, legato principalmente allo sviluppo della città di Pau. Il ruolo che la vite e il vino occupano nel *For de Béarn* del 1551 (legislazione emanata dal re Enrico d'Albret) illustra bene l'importanza assunta dai vigneti.

Il legame tra i vigneti della zona di Jurançon e Pau, e successivamente con le altre città e regioni limitrofe, ha consentito la creazione di grandi aziende vitivinicole e il considerevole sviluppo dei mercati. La loro importanza ha continuato a crescere, in particolare grazie all'azione dei re di Navarra, stabilitisi a Pau, che hanno promosso i vigneti e il consumo dei vini di Jurançon alla loro corte.

Nel XVIII secolo le varietà «Petit Manseng, Gros Manseng, Camaralet e Courbu» compaiono nei documenti degli Stati di Béarn. Questi ultimi sostengono lo sviluppo di mercati di esportazione verso l'Olanda, che acquisiscono sempre più importanza fino alla fine del XVIII secolo.

I vigneti sono riconosciuti come denominazione di origine controllata per i vini bianchi amabili nel 1936 e per i vini bianchi secchi nel 1975. La costante ricerca qualitativa e le competenze tecniche dell'insieme degli operatori hanno consentito il riconoscimento di tale denominazione. La menzione «vendanges tardives» può integrare il nome della denominazione di origine controllata dal 1995.

Le uve sono vinificate dalla cantina cooperativa di Gan, creata nel 1949, e da circa 60 cantine private ripartite in tutta la zona. La superficie viticola del Jurançon cresce a un ritmo costante da una trentina d'anni e nel 2010 occupava circa 1 200 ettari.

La geomorfologia particolare della zona geografica, con pendii ripidi e circhi dove sono piantate le viti, genera topoclimi molto favorevoli alla maturazione e alla sovramaturazione delle uve: soleggiamento, calore, igrometria scarsa, evacuazione dell'acqua piovana tramite ruscellamento. Le varietà locali sono tardive e ben adattate al clima locale grazie alla buccia spessa. Presentano un'elevata attitudine alla sovramaturazione.

Il vento proveniente da sud, simile al «foehn», che soffia in autunno e porta calore e aria secca, favorisce notevolmente la sovramaturazione. Questi vitigni, esigenti in termini di apporto idrico, trovano nella zona del Jurançon terreni prevalentemente argillosi e perfettamente adatti alle loro caratteristiche.

Grazie a pratiche che favoriscono la maturazione e l'appassimento, con uve vendemmiate mediante cernite successive, i viticoltori danno prova di competenze adattate all'ambiente e alle varietà di uve, ottimizzando così il potenziale delle loro viti.

La reputazione dei vini di Jurançon continua a crescere.

I vini sono caratterizzati dalla loro vivacità, che bilancia l'alcole e gli zuccheri residui per dare vita a vini privi di pesantezza e dotati di notevole freschezza.

Da giovani, predominano gli aromi prevalentemente fruttati e floreali, che successivamente si evolvono spesso verso una maggiore complessità durante l'invecchiamento, con la comparsa, in particolare, di aromi di frutta secca e spezie.

I vini possono maturare nell'arco di qualche anno, fino a diversi decenni.

I vini recanti la menzione «vendanges tardives», caratterizzati dall'appassimento prolungato delle uve in autunno, vendemmiate a partire da novembre, presentano un elevato grado di zuccheri residui e aromi più intensi.

L'elevata acidità sostiene anche i vini secchi e conferisce loro una notevole vivacità, ben bilanciata da una percezione di forte untuosità. Alcuni vini secchi hanno un potenziale di invecchiamento di alcuni anni, pur conservando la freschezza.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Etichettatura: menzione «sec»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

— Il nome della denominazione di origine controllata è obbligatoriamente seguito dalla menzione «sec» (secco) per i vini che soddisfano le condizioni indicate per questa menzione nella rubrica «Descrizione».

— Il termine «sec» è scritto subito dopo il nome della denominazione di origine.

Etichettatura menzione «vendanges tardives»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

I vini che possono beneficiare della menzione «vendanges tardives» devono essere obbligatoriamente presentati con l'indicazione dell'annata.

Essi devono soddisfare le seguenti disposizioni: uve vendemmiate a partire dal 2 novembre, tenore minimo di zuccheri delle uve 281 g/l e titolo alcolometrico volumico naturale minimo 17 %.

Etichettatura unità geografica più ampia

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione ulteriore

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La DOC «Jurançon» può essere completata dalla denominazione geografica aggiuntiva che specifica l'unità geografica più ampia «Sud-Ouest».

Link al disciplinare del prodotto

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