C/2025/5378

6.10.2025

Pubblikazzjoni tal-komunikazzjoni ta' emenda standard approvata ta' speċifikazzjoni tal-prodott ta' indikazzjoni ġeografika f'konformità mal-Artikolu 5(4) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/5378)

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

(Artikolu 24 tar-Regolament (UE) 2024/1143)

"Jurançon"

PDO-FR-A0827-AM03 — 8.7.2025

1. **Isem il-prodott**

Jurançon

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

☒ Denominazzjoni ta' oriġini protetta (DOP)

☐ Indikazzjoni ġeografika protetta (IĠP)

☐ Indikazzjoni ġeografika (IĠ)

3. **Settur**

☐ Prodotti agrikoli

☒ Inbejjed

☐ Xarbiet spiritużi

4. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika**

Franza

5. **Awtorità nazzjonali li tikkomunika l-emenda standard**

Ministeru għall-Agrikoltura u l-Ikel, id-Direttorat Ġenerali għall-Prestazzjoni Ekonomika u Ambjentali tal-Intrapriżi

6. **Kwalifika bħala emenda standard**

L-emendi ta' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott huma emendi standard kif iddefiniti fl-Artikolu 24(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143.

L-applikazzjoni għal emenda tad-DOP Jurançon ma tinvolvi l-ebda waħda mit-tliet sitwazzjonijiet li jikkostitwixxu emenda tal-Unjoni, b'mod speċifiku:

(a) ma tinkludix bidla fl-isem jew fl-użu tal-isem, jew fil-kategorija ta' prodott jew prodotti identifikati bl-indikazzjoni ġeografika;

(b) ma tirriskjax li tħassar ir-rabta maż-żona ġeografika;

(c) ma tinvolvix restrizzjonijiet ulterjuri fuq il-kummerċjalizzazzjoni tal-prodott.

Għalhekk, l-awtoritajiet Franċiżi jqisu li l-applikazzjoni hija għal emenda standard.

[1] Ir-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2025/27 tat-30 ta' Ottubru 2024 li jissupplimenta r-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill b'regoli dwar ir-reġistrazzjoni u l-protezzjoni ta' indikazzjonijiet ġeografiċi, speċjalitajiet tradizzjonali garantiti u termini tal-kwalità mhux obbligatorji u li jħassar ir-Regolament Delegat (UE) Nru 664/2014 (ĠU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Deskrizzjoni tal-emenda/i standard approvata/i**

1. *Żona ta' rqajja' definita*

Bħala parti mill-proċedura simplifikata għall-korrezzjoni tad-definizzjoni tal-irqajja', l-esperti ġew inkarigati bl-eżami tat-talbiet għall-inklużjoni fid-DOP Jurançon imressqa mill-operaturi. L-esperti ħarġu l-opinjoni tagħhom f'konformità stretta mal-kriterji ta' definizzjoni stabbiliti minn qabel, li rriżultaw fi proposta għal definizzjoni ġdida tal-irqajja' għad-DOP.

Il-Kapitolu I(IV)(2) "Żona ta' rqajja' definita" tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott DOP Jurançon ġie emendat, biż-żieda tad-data tal-laqgħa tal-kumitat nazzjonali li fiha ġiet approvata d-definizzjoni tal-irqajja'.

Din l-emenda ma taffettwax id-dokument uniku.

2. *Żona ġeografika*

Din l-emenda hija akkumpanjata minn aġġornament għall-Kapitolu I(IV)(1) "Żona ġeografika", li jirriproduċi l-lista tal-muniċipalitajiet f'konformità mal-Kodiċi Ġeografiku tal-2024. Il-perimetru taż-żona ġeografika ma ġiex emendat.

It-taqsima "Żona ġeografika definita" tad-dokument uniku ġiet emendata.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Jurançon

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika:**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategorija ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

3.1. *Kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda*

22 — XARBIET, SPIRTI U ĦALL

2204 — Inbid tal-għeneb frisk, inkluż l-inbejjed imqawwija; most tal-għeneb għajr dak tal-intestatura 2009

4. **Deskrizzjoni tal-inbid jew tal-inbejjed**

1. *Inbid abjad xott bla gass*

DESKRIZZJONI QASIRA

Livelli għoljin ta' aċidità jsostnu l-inbejjed xotti, u jagħtuhom kwalità vivaċi ħafna li hija bbilanċjata minn sensazzjoni żejtnija konsiderevoli fil-palat. Xi nbejjed xotti għandhom potenzjal ta' tqaddim ta' bosta snin, filwaqt li jżommu l-freskezza tagħhom.

Qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum: 11,50 %

Il-qawwa alkoħolika totali skont il-volum, wara l-arrikkiment, ma taqbiżx l-14 % għall-inbejjed tad-DOP Jurançon supplimentati bit-terminu "sec" [xott].

Kontenut ta' zokkor fermentabbli: mhux aktar minn 4 grammi għal kull litru.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 14

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): —

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

2. *Inbejjed bojod bla gass b'zokkrijiet fermentabbli*

DESKRIZZJONI QASIRA

L-aċidità tibbilanċja l-kontenut tal-alkoħol u taz-zokkrijiet residwi, u tirriżulta fi nbejjed li huma ħielsa minn kwalunkwe toqol, u li huma friski u vivaċi ħafna. L-inbejjed mhux maturi għandhom l-aktar aromi ta' frott u fjuri. Dawn ġeneralment isiru aktar kumplessi bit-tqaddim (xi kultant għal bosta deċennji), u jitfaċċaw aromi ta' frott imnixxef u ta' ħwawar.

Qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum: 14 %. Kontenut ta' zokkor fermentabbli: > 40 gramma għal kull litru

Karatteristiċi analitiċi ġenerali:

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): 17,5

— Qawwa alkoħolika effettiva minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: f'milliekwivalenti għal kull litru

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): —

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): —

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

1. Tagħmir ipprojbit

Prattika enoloġika speċifika

L-użu ta' preses kontinwi huwa pprojbit.

2. Arrikkiment

Prattika enoloġika speċifika

L-inbejjed eliġibbli għat-terminu "vendanges tardives" [ħsad tard] ma jiġux arrikkiti.

L-arrikkiment permezz ta' konċentrazzjoni parzjali tal-most li għandhom jintużaw fil-produzzjoni tal-inbid huwa permess, soġġett għal limitu ta' konċentrazzjoni ta' 10 % għall-volumi arrikkiti bl-użu ta' dan il-metodu. Jista' jippermetti li l-qawwa alkoħolika totali skont il-volum tiżdied għal 17,50 %.

L-arrikkiment huwa permess għal inbejjed oħra ta' din id-denominazzjoni (dawk mingħajr termini addizzjonali kif ukoll dawk bit-terminu "sec") skont ir-regoli stabbiliti fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott.

3. Densità tat-tħawwil

Metodu ta' kultivazzjoni

Id-densità minima tat-tħawwil tal-vinji hija ta' 4 000 pjanta għal kull ettaru, u l-ispazju bejn il-flanni huwa 2,80 metri jew inqas.

Dawn id-dispożizzjonijiet ma japplikawx għall-irqajja' tad-dwieli mtarrġa.

4. Regoli dwar iż-żbir

Metodu ta' kultivazzjoni

Id-dwieli jinżabru bil-modi li ġejjin:

— żabra qasira (permezz tal-metodu taż-żbir bis-sistema tal-cordon Royat), b'massimu ta' 16-il għajn għal kull pjanta,

— biż-żbir Guyot b'massimu ta' 16-il għajn għal kull pjanta,

— biż-żbir Guyot doppju b'massimu ta' 20 għajn għal kull pjanta.

L-għadd ta' friegħi li jagħtu l-frott fis-sena għal kull pjanta, wara li jiffjorixxu (l-istadju fenoloġiku 23 ta' Lorenz) huwa inqas minn jew ugwali għal:

— 12 għaż-żabra qasira (żbir bis-sistema tal-cordon Royat) u għaż-żabra Guyot sempliċi,

— 16 għaż-żabra Guyot doppja.

5. Ħsad

Metodu ta' kultivazzjoni

L-inbejjed isiru minn għeneb maħsud manwalment.

L-inbejjed huma magħmula minn għeneb maħsud f'għażliet suċċessivi, ħlief għall-inbejjed eliġibbli għat-terminu "sec".

5.2. *Rendimenti massimi*

1. Inbid abjad xott bla gass

66 ettolitru għal kull ettaru

2. Inbejjed bojod bla gass b'zokkrijiet fermentabbli

44 ettolitru għal kull ettaru

6. **Żona ġeografika definita**

L-għeneb jinqata' u l-inbejjed jiġu prodotti, żviluppati u mqaddma fiż-żona ġeografika li, fid-data tal-approvazzjoni ta' din l-ispeċifikazzjoni tal-prodott mill-kumitat nazzjonali kompetenti, tinkludi t-territorju tal-muniċipalitajiet li ġejjin abbażi tal-Kodiċi Ġeografiku Uffiċjali tal-2024:

Id-dipartiment ta' 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 u Uzos.

7. **Varjetà jew varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Deskrizzjoni tar-rabta jew tar-rabtiet**

Jurançon

Iż-żona ġeografika tinsab fl-għoljiet tat-Tramuntana tal-Pirinej, f'settur muntanjuż. Il-vinji jestendu tul il-qċaċet tal-għoljiet.

Mill-perspettiva ġeoloġika, iż-żona tal-produzzjoni tista' tinqasam fi tliet setturi distinti:

— fil-parti tal-Grigal, il-blat dominanti huwa l-ġebla tat-trab ta' Jurançon, konglomerat ta' ċagħaq u siment kalkarju;

— fin-Nofsinhar, jinstab l-aktar il-flysch, jiġifieri blata sedimentarja mifruxa b'saffi iebsin u rotob, li tifforma suċċessjoni ta' għoljiet li jħarsu lejn in-Nofsinhar;

— fil-Punent, hemm varjetà ġeoloġika akbar.

Il-ħamrija għandha tendenza li jkollha konsistenza taflija u kontenut għoli ta' ġebel.

It-topografija hija strutturata minn blat iebes. L-għoljiet spiss ikunu weqfin, anke jekk l-elevazzjonijiet ikunu moderati.

Fil-ġebla tat-trab, l-ogħla sezzjonijiet tat-thalweg jiffurmaw wileġ il-għolja stretti.

Il-klima hija kkaratterizzata minn xita annwali għolja (1 200 mm) li hija mqassma b'mod uniformi. Hemm xemx moderata matul is-sena (1 900 siegħa). Madankollu, l-irjieħ sħan u xotti ta' Foehn min-Nofsinhar jonfħu fil-ħarifa u fir-rebbiegħa. Dawn għandhom rwol kruċjali billi jnixxfu l-arja u jżidu t-temperatura u l-ammont ta' xemx.

Iż-żona ġeografika hija mifruxa fuq 25 muniċipalità fin-Nofsinhar tad-dipartiment tal-Pyrénées-Atlantiques.

Il-vinji bdew jiġu stabbiliti matul is-seklu 14, fi żmien meta ż-żieda fil-popolazzjoni wasslet għall-ikklirjar sostanzjali tal-art u l-iżvilupp tal-agrikoltura.

Fis-seklu 15 kien hemm żieda fil-kummerċ, assoċjata b'mod partikolari mat-tisħiħ tal-belt ta' Pau. L-importanza mogħtija lill-vinji u lill-inbid fil-"For de Béarn" tal-1551 (testi legali maħruġa minn Enriku II ta' Navarra) turi l-prominenza li kienu kisbu l-vinji.

Minħabba r-rabta bejn il-vinji ta' Jurançon u Pau, u sussegwentement l-ibliet u r-reġjuni ġirien tagħha, inħolqu proprjetajiet vasti tal-inbid u s-swieq żviluppaw b'mod sinifikanti. Dawn saru prominenti b'mod notevoli bis-saħħa tal-monarki ta' Navarra li, wara li marru joqogħdu Pau, ippromwovew il-vinji ta' Jurançon u ħeġġew biex l-inbejjed ta' Jurançon jiġu servuti fil-qorti tagħhom.

Fis-seklu 18, il-varjetajiet "petit manseng", "gros manseng", "camaralet" u "courbu" dehru f'dokumenti tal-Proprjetajiet ta' Béarn. Il-Proprjetajiet ta' Béarn mexxew l-espansjoni tas-swieq tal-esportazzjoni lejn in-Netherlands, li kibru fl-importanza sa tmiem is-seklu 18.

Il-vinji ġew rikonoxxuti bħala denominazzjoni ta' oriġini protetta għall-inbejjed bojod ħelwin mezzan fl-1936 u għall-inbejjed bojod xotti fl-1975. Id-denominazzjoni ġiet rikonoxxuta bis-saħħa tat-tfittxija kostanti għall-kwalità u l-ħakma teknika tal-operaturi kollha. Mill-1995, kien possibbli li l-isem tad-DOP jiġi ssupplimentat bit-terminu "vendanges tardives" [ħsad tard].

L-għeneb isir inbid fil-fabbrika tal-inbid kooperattiva Gan, li twaqqfet fl-1949, u f'madwar 60 fabbrika tal-inbid individwali mifruxa madwar iż-żona kollha. L-erja tal-vinji ta' Jurançon kibret b'mod kostanti matul l-aħħar 30 sena, u kopriet madwar 1 200 ettaru fl-2010.

Il-ġeomorfoloġija speċifika taż-żona ġeografika, bl-għoljiet weqfin tagħha u l-wileġ il-għolja fejn jitħawlu l-vinji, tiġġenera topoklimi favorevoli ħafna għas-sajran u s-sajran żejjed tal-għeneb: ix-xemx, is-sħana, l-umdità baxxa, l-iskular tax-xita permezz ta' ilma tax-xeba'. Il-varjetajiet lokali huma tard u adattati sew għall-klima lokali bis-saħħa tal-qoxra ħoxna tagħhom. Huma adattati ħafna għal sajran żejjed.

Ir-riħ foehn min-Nofsinhar li jonfoħ fil-ħarifa, u jġib miegħu s-sħana u l-arja xotta, jgħin ħafna f'dan is-sajran żejjed. Il-ħamrija predominantement taflija tar-reġjun ta' Jurançon hija perfetta għall-varjetajiet tal-għeneb użati, li jeħtieġu ammont konsiderevoli ta' ilma.

Il-ħila tal-vitikulturi li jiffavorixxu s-sajran u t-tnixxif tal-għeneb fuq il-vinja, permezz ta' ħsad u selezzjonijiet suċċessivi, turi għarfien espert li huwa adattat sew għall-ambjent ġeografiku u għall-varjetajiet, biex b'hekk jottimizzaw il-potenzjal tal-vinji tagħhom.

Ir-reputazzjoni tal-inbejjed ta' Jurançon qed tkompli tikber.

L-inbejjed huma kkaratterizzati minn kwalità vivaċi, li tibbilanċja l-alkoħol u z-zokkrijiet residwi, li tirriżulta fi nbejjed mingħajr toqol u bi freskezza kbira.

L-inbejjed mhux maturi għandhom l-aktar aromi ta' frott u fjuri. Dawn ġeneralment isiru aktar kumplessi bit-tqaddim, u jitfaċċaw b'mod notevoli aromi ta' frott imnixxef u ta' ħwawar.

L-inbejjed jistgħu jiżviluppaw matul is-snin u d-deċennji.

L-inbejjed bit-terminu "vendanges tardives" [ħsad tard] fejn l-għeneb jitnixxef għal żmien twil fuq id-dielja fil-ħarifa, u jinqata' minn Novembru, ikollhom zokkrijiet residwi għoljin u aromi aktar intensi.

Il-livelli għoljin ta' aċidità jsostnu wkoll l-inbejjed xotti, u jagħtuhom kwalità vivaċi ħafna li hija bbilanċjata minn sensazzjoni żejtnija konsiderevoli fil-palat. Xi nbejjed xotti għandhom potenzjal ta' tqaddim ta' bosta snin, filwaqt li jżommu l-freskezza tagħhom.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Tikkettar: "sec" (xott)

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

— L-isem tad-DOP irid ikun segwit mit-terminu "sec" [xott] għall-inbejjed li jissodisfaw ir-rekwiżiti biex jiġu ttikkettati bħala tali, kif indikat fit-taqsima "Deskrizzjoni".

— It-terminu "sec" [xott] jidher immedjatament wara l-isem tad-DOP.

Tikkettar: "Vendages tardives" (ħsad tard)

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

L-inbejjed eliġibbli għat-terminu "vendanges tardives" [ħsad tard] iridu wkoll jindikaw il-vendemmja.

Għandhom jikkonformaw mad-dispożizzjonijiet li ġejjin: għeneb maħsud mit-2 ta' Novembru, kontenut minimu ta' zokkor tal-għeneb ta' 281 gramma għal kull litru, u qawwa alkoħolika naturali minima skont il-volum ta' 17 %.

Tikkettar: unità ġeografika usa'

Qafas legali:

Leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit addizzjonali:

Dispożizzjonijiet addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Id-DOP Jurançon' tista' tkun segwita mid-denominazzjoni ġeografika supplimentari li tispeċifika l-unità ġeografika usa' "Sud-Ouest" [Lbiċ].

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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