C/2025/5378

6.10.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/5378)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Jurançon»

PDO-FR-A0827-AM03 — 8.7.2025

1. **Nome do produto**

«Jurançon»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☒ Denominação de origem protegida (DOP)

☐ Indicação geográfica protegida (IGP)

☐ Indicação Geográfica (IG)

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☒ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de l'alimentation/Direction Générale de le performance économique et environnementale des entreprises [Ministério da Agricultura e da Alimentação/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Jurançon» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

a) Incluir uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Apresentar o risco de anulação da relação com a área geográfica;

c) Implicar novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

1. *Superfície parcelar delimitada*

No âmbito do procedimento simplificado de correção de uma delimitação parcelar, os pedidos apresentados pelos operadores para classificação como DOP «Jurançon» foram examinados por peritos, cujo parecer respeitou rigorosamente os critérios de delimitação preestabelecidos e resultou numa proposta para uma nova delimitação parcelar da DOP.

O capítulo I, parte IV, ponto 2 «Superfície parcelar delimitada» do caderno de especificações da DOP «Jurançon» é alterado para aditar a data da reunião do comité nacional que aprovou os trabalhos de delimitação parcelar.

Esta alteração não afeta o documento único.

2. *Área geográfica*

Esta alteração é acompanhada da atualização do capítulo I, parte IV, ponto 1, «Área geográfica» para reiterar a lista de municípios em conformidade com o código geográfico de 2024. O perímetro da área geográfica mantém-se inalterado.

O documento único é alterado no ponto «Área geográfica delimitada».

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Jurançon

2. **Tipo de indicação geográfica:**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

4. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

1. *Vinhos brancos secos tranquilos*

BREVE DESCRIÇÃO

A acidez elevada dá estrutura aos vinhos secos, conferindo-lhes uma grande vivacidade, bem equilibrada por uma acentuada untuosidade. Certos vinhos secos apresentam um potencial de envelhecimento de alguns anos, conservando a sua frescura.

Título alcoométrico volúmico natural mínimo (TAVNM): 11,50 %.

O título alcoométrico volúmico total não excede 14 % após o enriquecimento no caso dos vinhos DOP «Jurançon» seguidos da menção «sec» [seco].

O teor de açúcares fermentescíveis é inferior ou igual a 4 g/l.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 14

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)

— Acidez total mínima: (miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

2. *Vinhos brancos tranquilos com açúcares fermentescíveis*

BREVE DESCRIÇÃO

A acidez equilibra o álcool e os açúcares residuais, originando vinhos pouco pesados, de grande frescura e caracterizados pela sua vivacidade. Nos vinhos jovens predominam os aromas frutados e florais, que ganham complexidade ao longo do envelhecimento (por vezes de várias décadas), onde surgem aromas de frutos secos e especiarias.

Título alcoométrico volúmico natural mínimo (TAVNM): 14 %. Teor de açúcares fermentescíveis > 40 g/l.

Características analíticas gerais:

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 17,5

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): 11,5

— Acidez total mínima: (miliequivalentes por litro)

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas vitivinícolas**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Equipamentos proibidos

Prática enológica específica

São proibidas as prensas contínuas.

2. Enriquecimento

Prática enológica específica

Os vinhos elegíveis para beneficiar da menção «vendanges tardives» não podem ser enriquecidos.

É autorizado o enriquecimento por concentração parcial dos mostos destinados à elaboração de vinhos, estando a concentração limitada a 10 % dos volumes enriquecidos por esse método. Permite-se, assim, o aumento do título alcoométrico volúmico total para 17,50 % vol.

O enriquecimento é autorizado para os outros vinhos que beneficiam da denominação (sem qualquer menção ou com a menção «sec»), em conformidade com as regras estabelecidas no caderno de especificações.

3. Densidade de plantação

Prática de cultivo

As vinhas apresentam uma densidade de plantação mínima de 4 000 pés por hectare, com uma distância entre linhas igual ou inferior a 2,80 metros.

Estas disposições não se aplicam às parcelas de vinhas plantadas em socalcos.

4. Regras de poda

Prática de cultivo

As vinhas são podadas:

— em poda curta (cordão de Royat), com um máximo de 16 olhos francos por pé,

— em poda Guyot simples, com um máximo de 16 olhos francos por pé,

— em poda Guyot dupla, com um máximo de 20 olhos francos por pé.

O número de ramos frutíferos do ano por pé, após a floração (estado fenológico 23 de Lorenz), é inferior ou igual a:

— 12 para a poda curta (cordão de Royat) e para a poda Guyot simples,

— 16 para a poda Guyot dupla.

5. Vindima

Prática de cultivo

Os vinhos são produzidos a partir de uvas vindimadas à mão,

mediante passagens sucessivas, com exceção dos vinhos elegíveis para a menção «sec».

5.2. *Rendimentos máximos*

1. Vinhos brancos secos tranquilos

66 hectolitros por hectare

2. Vinhos brancos tranquilos com açúcares fermentescíveis

44 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos têm lugar na área geográfica cuja perímetro, à data da aprovação do presente caderno de especificações pela comissão nacional competente, abrange o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* (Código oficial geográfico) de 2024:

Departamento dos Pirenéus Atlânticos: 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. **Casta(s) de uva de vinho**

Gros-manseng B

Petit-manseng B

8. **Relação com a área geográfica**

Jurançon

A área geográfica situa-se no sopé norte dos Pirenéus, numa zona de colinas, com as vinhas a estenderem-se pelo cimo das encostas.

Do ponto de vista geológico, a área de produção pode ser dividida em três zonas distintas:

— na parte nordeste, a rocha dominante é o *poudingue* de Jurançon, um conglomerado de seixos e cimento calcário,

— na parte sul, domina o fliche, uma rocha sedimentar constituída por sequências alternadas de camadas duras e macias, que formam uma sucessão de encostas viradas para o sul,

— a oeste, a geologia é mais diversificada, com solos de textura argilosa e elevada pedregosidade, na sua maioria.

As rochas duras dão estrutura ao relevo.

As encostas são frequentemente íngremes, embora as variações de altitude sejam moderadas.

Nos conglomerados de seixos e cimento calcário, as partes altas dos talvegues formam circos estreitos.

O clima caracteriza-se por uma elevada precipitação anual (1 200 mm), uniformemente distribuída. A insolação anual é média (1 900 horas). No entanto, o vento quente e seco do sul, do tipo «Foehn», que sopra no outono e na primavera, assume um papel fundamental: seca o ar e eleva as temperaturas e a insolação.

A área geográfica abrange 25 municípios situados a sul do departamento dos Pirenéus Atlânticos.

As vinhas desenvolveram-se durante o século XIV, período durante o qual o crescimento demográfico conduziu a um arroteamento significativo e ao desenvolvimento da agricultura.

No século XV, assiste-se ao aumento do comércio, principalmente relacionado com o desenvolvimento da cidade de Pau. O espaço que as vinhas e o vinho ocupam no Foro de Béarn de 1551 (édito do rei Henri d'Albret) ilustra a importância que as vinhas adquiriram.

A ligação entre as vinhas de Jurançon e de Pau e, posteriormente, com as outras cidades e regiões vizinhas permitiu a criação de grandes explorações vitícolas e o desenvolvimento significativo dos mercados. A iniciativa dos reis de Navarra, instalados em Pau, promovendo as vinhas e o consumo dos vinhos de Jurançon nas suas cortes, permite-lhes ganhar particular destaque.

No século XVIII, as castas *petit-manseng*, *gros-manseng*, *camaralet* e *courbu* figuravam nos documentos escritos dos Estados de Béarn. Estes apoiam o desenvolvimento dos mercados de exportação para a Holanda, que assumem importância crescente até ao final do século XVIII.

As vinhas foram reconhecidas como denominação de origem controlada para os vinhos brancos meio-doces em 1936 e para os vinhos brancos secos em 1975. O reconhecimento desta denominação deve-se à procura contínua pela qualidade e ao domínio técnico de todos os operadores. Desde 1995, é autorizada a menção «vendanges tardives» para completar o nome da denominação de origem controlada.

As uvas são vinificadas pela adega cooperativa de Gan, criada em 1949, e por cerca de sessenta adegas particulares espalhadas por toda a área. A área de vinha de Jurançon tem vindo a crescer a um ritmo constante há cerca de trinta anos, ocupando, em 2010, cerca de 1 200 ha.

A geomorfologia específica da área geográfica, com encostas íngremes e circos, onde são plantadas as vinhas, dá origem a topoclimas muito favoráveis à maturação e à sobrematuração das uvas: insolação, calor, baixa precipitação e drenagem das águas pluviais por escoamento. As castas locais são tardias e bem adaptadas ao clima local devido à película espessa das suas uvas. Apresentam uma forte aptidão para a sobrematuração,

favorecida pelo vento do sul do tipo «Foehn», quente e seco, que sopra no outono. Os solos predominantemente argilosos da região de Jurançon são perfeitamente adequados a estas castas, exigentes em termos hídricos.

Os viticultores, através das suas práticas de favorecimento da maturação e do passamento da uva, bem como da realização das vindimas através de passagens sucessivas, fazem prova de um saber-fazer adaptado ao meio e às castas, que otimiza assim o potencial das suas vinhas.

Hoje em dia, a reputação dos vinhos de Jurançon continua a crescer.

Os vinhos caracterizam-se pela sua vivacidade, que equilibra o álcool e os açúcares residuais, o que resulta em vinhos pouco pesados e de grande frescura.

Nos vinhos jovens predominam os aromas frutados e florais, que ganham complexidade ao longo do envelhecimento, onde surgem aromas de frutos secos e especiarias, nomeadamente.

Os vinhos podem evoluir durante alguns anos ou até várias décadas.

Os vinhos com a menção «vendanges tardives» apresentam um elevado grau de açúcares residuais e aromas mais intensos, características conferidas pelo passamento prolongado, durante o outono, das uvas vindimadas a partir de novembro.

A acidez elevada dá igualmente estrutura aos vinhos secos, conferindo-lhes uma grande vivacidade, bem equilibrada por uma acentuada untuosidade. Certos vinhos secos apresentam um potencial de envelhecimento de alguns anos, conservando a sua frescura.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Rotulagem: menção «sec»

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

— o nome da denominação de origem controlada deve ser seguido da menção «sec», no caso dos vinhos que satisfazem as condições estabelecidas para esta menção no ponto «Descrição»,

— a menção «sec» é aposta imediatamente a seguir ao nome da denominação de origem.

Rotulagem: menção «vendanges tardives» (vindima tardia)

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

É obrigatória a indicação do ano de colheita nos vinhos que beneficiam da menção «vendanges tardives».

Estes vinhos devem cumprir as seguintes disposições: vinhas vindimadas a partir de 2 de novembro, teor mínimo de açúcares das uvas de 281 gramas por litro e título alcoométrico volúmico natural de 17 %.

Rotulagem: unidade geográfica mais alargada

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

A DOP «Jurançon» pode ser completada pela denominação geográfica complementar que especifica a unidade geográfica mais alargada «Sud-Ouest».

Hiperligação para o caderno de especificações do produto

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