C/2025/5378

6.10.2025

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2025/5378)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Jurançon”

PDO-FR-A0827-AM03 – 8.7.2025

1. **Denumirea produsului**

„Jurançon”

2. **Tipul de indicație geografică**

☒ Denumire de origine protejată (DOP)

☐ Indicație geografică protejată (IGP)

☐ Indicație geografică (IG)

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☒ Vin

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Franța

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Ministerul Agriculturii și Alimentației – Direcția Generală pentru Performanța Economică și de Mediu a Întreprinderilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Modificările aduse prezentului caiet de sarcini sunt modificări standard, în conformitate cu definiția prevăzută la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

Cererea de modificare a DOP „Jurançon” nu implică niciuna dintre cele trei situații care constituie o modificare la nivelul Uniunii, și anume:

a) nu include o modificare a denumirii sau a utilizării denumirii ori a produselor sau a categoriei de produse desemnate prin indicația geografică;

b) nu riscă să anuleze legătura cu aria geografică;

c) nu presupune restricții suplimentare asupra comercializării produsului.

Prin urmare, autoritățile franceze consideră că cererea vizează o modificare „standard”.

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

1. *Arealul parcelat delimitat*

În cadrul procedurii simplificate de corectare a delimitării parcelelor, experții au fost invitați să examineze cererile formulate de operatori în vederea clasificării ca DOP „Jurançon”. Expertiza lor a respectat cu strictețe criteriile de delimitare deja stabilite și a condus la propunerea unei noi delimitări a parcelelor DOP.

Caietul de sarcini al DOP „Jurançon” a fost modificat în capitolul I-IV-2 „Arealul parcelat delimitat” prin adăugarea datei reuniunii comitetului național care a aprobat lucrările de delimitare a parcelelor.

Această modificare nu vizează documentul unic.

2. *Arealul geografic*

Această modificare este însoțită de actualizarea capitolului I-IV-1 „Arealul geografic”, reamintind lista comunelor în conformitate cu codul geografic din 2024. Perimetrul arealului geografic nu se modifică.

Documentul unic a fost modificat în partea: Arealul geografic delimitat.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Jurançon

2. **Tipul de indicație geografică:**

DOP — Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse viticole**

1. Vin

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

22 — BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 — Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

1. *Vinuri albe seci liniștite*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aciditatea ridicată susține vinurile seci și le conferă o mare vivacitate, bine echilibrată de o textură bogată. Unele vinuri seci au un potențial de învechire de câțiva ani, menținându-și în același timp prospețimea.

Tăria alcoolică naturală minimă în volume: 11,50 %.

După îmbogățire, tăria alcoolică totală în volume nu depășește 14 % pentru vinurile cu DOP „Jurançon” urmată de mențiunea „sec”;

Conținutul de zaharuri fermentabile este de maximum 4 g/l.

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 14

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) —

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

2. *Vinuri albe liniștite cu zaharuri fermentabile*

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Aciditatea compensează alcoolul și zaharurile reziduale pentru a produce vinuri care nu sunt greoaie, ci foarte proaspete, caracterizate de vivacitate. La început, aromele predominant fructate și florale domină și apoi evoluează către o complexitate mai mare atunci când se învechesc (uneori mai multe decenii), cu apariția aromelor de fructe uscate și de mirodenii.

Tăria alcoolică naturală minimă în volume: 14 %. Conținutul de zaharuri fermentabile > 40 g/l

Caracteristici analitice generale:

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): 17,5

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume) 11,5

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți pe litru): —

— Conținutul maxim total de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Echipamente interzise

Practică oenologică specifică

Se interzice utilizarea preselor continue.

2. Îmbogățire

Practică oenologică specifică

Vinurile care pot beneficia de mențiunea „vendanges tardives” (recoltare târzie) sunt obținute fără nicio îmbogățire.

Îmbogățirea prin concentrare parțială a musturilor destinate elaborării vinurilor este autorizată în limita unei concentrații de 10 % din volumele astfel îmbogățite. Poate face posibilă aducerea tăriei alcoolice totale în volume la un nivel de 17,50 %.

În cazul altor vinuri cu denumire (fără nicio mențiune și cu mențiunea „sec”), îmbogățirea este autorizată în conformitate cu normele stabilite în caietul de sarcini al produsului.

3. Densitatea de plantare

Practică de cultivare

Vița-de-vie prezintă o densitate minimală de plantare de 4 000 de butuci pe hectar cu o distanță între rânduri mai mică sau egală cu 2,80 metri.

Aceste dispoziții nu se aplică parcelelor de viță-de-vie aflate pe terase.

4. Reguli privind tăierea

Practică de cultivare

Vița-de-vie este tăiată:

— fie prin tăiere scurtă (conducere în cordon de Royat), lăsându-se maximum 16 ochi pe butuc;

— fie în Guyot simplu, lăsându-se maximum 16 ochi pe butuc;

— fie în Guyot dublu, lăsându-se maximum 20 de ochi pe butuc.

Numărul de lăstari cu rod din anul respectiv per butuc, după înflorire (stadiul fenologic 23 pe scara Lorenz), este de maximum:

— 12 în cazul tăierii scurte (cordon de Royat) și în cazul tăierii prin metoda Guyot simplă;

— 16 în cazul tăierii prin metoda Guyot dublă.

5. Recoltarea

Practică de cultivare

Vinurile sunt obținute din struguri recoltați manual.

Vinurile sunt obținute din struguri recoltați prin selecții succesive, cu excepția vinurilor care pot beneficia de mențiunea „sec”.

5.2. *Randamente maxime*

1. Vinuri albe seci liniștite

66 de hectolitri pe hectar

2. Vinuri albe liniștite cu zaharuri fermentabile

44 de hectolitri pe hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, vinificarea, precum și elaborarea și elevajul vinurilor se realizează în arealul geografic care, la data aprobării caietului de sarcini de către comitetul național competent, cuprinde teritoriile următoarelor comune, pe baza Codului geografic oficial din 2024.

Departamentul 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 și Uzos.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Gros Manseng B

Petit Manseng B

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

Jurançon

Arealul geografic este situat la poalele nordice ale Pirineilor, într-o zonă de dealuri. Plantațiile viticole sunt răspândite pe pantele superioare.

Din punct de vedere geologic, arealul de producție poate fi împărțit în trei sectoare distincte:

— În partea de nord-est, roca dominantă este *Poudingue de Jurançon*, un conglomerat de galeți și ciment calcaros.

— La sud, domină flișul. Este o rocă sedimentară care constă în alternarea dintre depuneri dure și moi. Acestea formează o succesiune de pante orientate spre sud.

— În vest, geologia este mai diversă.

În majoritatea cazurilor, solurile asociate au o textură argiloasă și un caracter pietros pronunțat.

Rocile dure caracterizează relieful. Pantele sunt adesea abrupte, chiar dacă nivelarea rămâne moderată.

În *Poudingue*, vârfurile talvegurilor formează văi restrânse.

Clima este caracterizată de precipitații anuale ridicate (1 200 mm) distribuite uniform. Expunerea anuală la soare este medie (1 900 de ore). Cu toate acestea, vântul de sud cald și uscat, de tip foehn, suflă toamna și primăvara. Rolul său este fundamental: usucă aerul, crește temperaturile și expunerea la soare.

Arealul geografic cuprinde 25 de comune situate în sudul departamentului Pyrénées-Atlantiques.

Plantațiile viticole au fost dezvoltate în secolul al XIV-lea, când creșterea populației a condus la defrișări și la o dezvoltare agricolă semnificativă.

În secolul al XV-lea s-a înregistrat o creștere a comerțului legată în principal de dezvoltarea orașului Pau. Rolul viței-de-vie și al vinului în Carta de la Béarn din 1551 (legislație adoptată de Regele Henri d'Albret) ilustrează importanța plantațiilor viticole.

Legătura dintre plantațiile viticole Jurançonnais și Pau și apoi cu alte orașe și regiuni învecinate a condus la crearea unor zone viticole mari și la dezvoltarea semnificativă a piețelor. Acestea au crescut la scară largă, în special prin inițiativele regiilor Navarei, care domneau din Pau, care au încurajat plantațiile viticole și consumul de vinuri Jurançon la curtea lor.

În secolul al XVIII-lea, soiurile „petit manseng, gros manseng, camaralet și courbu" au apărut în textele adunării din Béarn. Adunarea din Béarn a sprijinit dezvoltarea piețelor de export către Olanda. Această piață a devenit din ce în ce mai importantă până la sfârșitul secolului al XVIII-lea.

Plantațiile viticole au fost recunoscute ca denumire de origine controlată pentru vinurile albe demidulci în 1936 și pentru vinurile albe seci în 1975. Cercetarea calitativă permanentă și priceperea tehnică a tuturor operatorilor au permis recunoașterea acestei denumiri. Mențiunea „vendanges tardives" (recoltare târzie) poate completa denumirea de origine controlată începând din 1995.

Strugurii sunt transformați în vin în crama cooperativă Gan, creată în 1949, și în aproximativ șaizeci de pivnițe speciale distribuite pe teritoriul întregului areal. Suprafața podgoriei Jurançon crește într-un ritm constant de aproximativ treizeci de ani și ocupă circa 1 200 ha în 2010.

Geomorfologia specifică a arealului geografic, cu pante abrupte și văi în care este plantată vița-de-vie, generează topoclimate foarte favorabile maturării și supramaturării strugurilor: expunere la soare, căldură, umiditate scăzută, drenarea apei pluviale prin scurgere. Soiurile locale sunt târzii și bine adaptate la clima locală datorită pieliței lor groase. Ele sunt foarte potrivite pentru supramaturare.

Vântul sudic de tip „foehn", care suflă toamna și care aduce căldură și aer uscat, favorizează în mare măsură supramaturarea. Aceste soiuri, care au nevoie de o aprovizionare semnificativă cu apă, găsesc în Jurançonnais soluri predominant argiloase și perfect adecvate pentru ele.

Practicile viticultorilor de promovare a maturării și a uscării, prin recoltare succesivă, demonstrează priceperea lor adaptată la mediu și la soiurile de struguri, optimizând astfel potențialul viței-de-vie.

Reputația vinurilor Jurançon este în continuare în creștere.

Vinurile se caracterizează prin vivacitatea lor. Această vivacitate compensează alcoolul și zaharurile reziduale pentru a produce vinuri care nu sunt greoaie, ci foarte proaspete.

La început, aromele predominant fructate și florale domină, în general, și apoi evoluează către o complexitate mai mare atunci când se învechesc, cu apariția aromelor de fructe uscate și de mirodenii.

Vinurile se pot învechi timp de câțiva ani sau timp de câteva decenii.

Vinurile cu mențiunea „vendanges tardives" (recoltare târzie), caracterizate prin uscarea extinsă a strugurilor toamna, recoltați începând cu luna noiembrie, prezintă un grad ridicat de zaharuri reziduale și arome mai intense.

Aciditatea ridicată susține, de asemenea, vinurile seci și le conferă o mare vivacitate, bine echilibrată de o textură bogată. Unele vinuri seci au un potențial de învechire de câțiva ani, menținându-și în același timp prospețimea.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Etichetare: Mențiunea „sec”

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

— Denumirea de origine controlată trebuie să fie urmată de mențiunea „sec” în cazul vinurilor care îndeplinesc condițiile pentru a fi etichetate ca atare, astfel cum sunt prevăzute în partea privind descrierea produsului.

— Mențiunea „sec” trebuie să figureze imediat după denumirea de origine.

Etichetare: Mențiunea „vendanges tardives” (recoltare târzie)

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Vinurile care pot beneficia de mențiunea „vendanges tardives” (recoltare târzie) trebuie prezentate în mod obligatoriu cu indicarea anului de recoltă.

Acestea trebuie să respecte următoarele dispoziții: culesul viei începând cu 2 noiembrie, conținutul minim de zahăr al strugurilor fiind de 281 grame pe litru, iar tăria alcoolică naturală minimă în volume de 17 %.

Etichetare: unitatea geografică superioară

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul de condiție suplimentară:

Dispoziții complementare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

DOC „Jurançon” poate fi completată cu denumirea geografică complementară care specifică unitatea geografică superioară „Sud-Ouest”.

Link către caietul de sarcini al produsului

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