C/2026/1841

1.4.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/1841)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Madiran“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Madiran“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГО

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Или

Министерство на земеделието и продоволствената независимост, Генерална дирекция за икономически и екологични резултати на предприятията

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи декларират, че подаденото заявление отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията в настоящата продуктова спецификация са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Заявлението за изменение на ЗНП „Madiran“ не се отнася до нито една от трите хипотези за т. нар. изменение на равнището на Съюза, а именно:

а) да включва промяна в наименованието или в използването на наименованието, или в продуктите или в категорията продукти, обозначени с географското означение;

б) да съществува риск то да доведе до недействителност на връзката с географската среда;

в) да води до по-нататъшни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

Ето защо френските органи смятат, че заявлението отговаря на условията за „стандартно“ изменение.

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Райони и области, в които се извършват различни операции

Описание

Общините от географския район са актуализирани в съответствие с официалния географски кодекс за 2025 г. Това изменение не променя географския район на наименованието.

☑ Изменението засяга единния документ

Заглавие

Сортов състав

Описание

За да могат производителите да се справят с изменението на климата и да се запази генетичното разнообразие, сортът Manseng N е въведен като допълнителен сорт. Това е местен сорт грозде от югозападната част на Франция, чиито агрономически и енологични характеристики биха могли да отговорят на обществените очаквания и да допринесат за типичните характеристики на продукта.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Дял на сортовете грозде в стопанството

Описание

Промените в продуктовата спецификация постепенно водят до увеличаване на мястото на сорта Tannat N, чийто дял през 2008 г. достига 80 %. Преходната мярка, която позволи на неотговарящите на изискванията стопанства да се адаптират, приключи през 2022 г., вследствие на което някои райони преминаха в категориите ЗГУ или „Vin de France“.

Сортът Tannat обуславя в значителна степен идентичността на вината със ЗНП „Madiran“. В сортовия състав неговият дял вече може да достига 100 %, като в смесите делът му е минимум 60 %.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Прибиране на реколтата

Описание

Групата производители на наименованието желае да се премахне забраната за събиране на реколтата, за да се опрости административното управление, като същевременно се запази контролът върху зрелостта на гроздето.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Праг на липсващите растения

Описание

Процентът на мъртвите или липсващите растения се увеличава от 15 % на 20 % поради въздействието на заболяването Esca върху сортовете Cabernets и с цел хармонизиране на условията на производство с продуктовата спецификация на контролираното наименование за произход „Béarn“ (припокриване на географските райони). Проучване, проведено сред 40 производители на вината с наименованието за произход, показва, че при 17 % от тях смъртността надвишава вече 20 %, докато при 22—25 % от тях смъртността е между 15 и 20 %.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Други агротехнически практики

Описание

В продуктовата спецификация на наименованието са добавени три агроекологични разпоредби. Целта е да се повиши устойчивостта на наименованието в контекста на изменението на климата и високите очаквания на обществото.

— Химическото плевене на синорите е забранено;

— Пълното химическо плевене на парцела е забранено;

— Контролът както на засадената, така и на спонтанната растителност във всички междуредия се осигурява по механични или физични способи.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Оборудване за прибиране на реколтата и за винопроизводство

Описание

Премахната е забраната за използване на кошове, оборудвани с ротационни лопаткови помпи, както и забраната за използване на непрекъснати преси, тъй като нито един оператор не разполага с такова оборудване и не е установено неспазване на тези разпоредби.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Лозя, засадени на тераси

Описание

По отношение на лозята, засадени на тераси, се уточнява датата на засаждане, за да съответства тя на датата на публикуване на постановлението, с което се одобрява тази разпоредба.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Правила относно смесването

Описание

В съответствие с двете предходни искания правилата за смесване са изменени, за да се ограничи делът на допълнителните сортове до 40 %, като по този начин се увеличи делът на основните сортове, по-специално на сорта Tannat, който трябва да съставлява най-малко 60 % от сместа.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Аналитични стандарти

Описание

Измененият интензитет на цвета (DO 420 + DO 520 + DO 620) се заменя с интензивността на цвета (DO 420 + DO 520). Интензивността на цвета на вината (Abs 420 nm + Abs 520 nm чрез спектрофотометрия) е по-голяма или равна на 6. Действително измененият интензитет на цвета се счита за показател, който е нестабилен във времето и е неподходящ за това наименование.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Капацитет на винарната

Описание

За да се хармонизират практиките и да се опростят проверките, групата производители на наименованието предлага капацитетът на винарната да се изчислява на базата на една реколта, като се прилага коефициент 1,5, за да се предвидят възможно най-ефективно метеорологичните опасности. Този нов метод на изчисление заменя метода, основан на 2,5 пъти средната стойност от последните три реколти.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Разпоредба според вида на продукта

Описание

За да се справи с липсата на място за съхранение, групата пожела да намали продължителността на отлежаване. За да се компенсира това намаление, бяха въведени нови условия: след като приключи първото претакване след малолактична ферментация и с цел омекотяване на таниние винато отлежават най-малко до 15 април в годината след годината на реколтата. Отлежаването се извършва в съд с обем над 100 l. Отлежаването не може да се извършва в стъклени съдове.

Тези изменения предоставят на операторите по-голяма гъвкавост, като същевременно се запазва типичният профил на винато с наименованието „Madiran“.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Разпоредби относно опаковането

Описание

Анализът вече ще се извършва преди опаковането, за да се гарантира съответствието на партидите нагоре по веригата. Същевременно срокът на съхранение на докладите за извършен анализ се удължава от 6 на 24 месеца.

В съответствие с намалената продължителност на отлежаване (15 април вместо 15 октомври) винато се пускат на пазара на 1 май вместо на 1 ноември в годината след годината на реколтата.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Общ план на местата за съхранение на винато

Описание

Задължението за изготвяне на общ план на местата за съхранение на винато е преместено в раздела относно воденето на документация, за да се запази проследимостта в случай на проверки.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Връзка с географския район

Описание

Разделът относно връзката с географския район бе леко изменен, за да се внесе по-голяма яснота и да се използва по-точна терминология в някои точки.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Преходни мерки

Описание

Поради тяхното изтичане преходните мерки относно обособения парцелиран район и сортовия състав са заличени от продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Задължения за деклариране

Описание

Мълчаливото подновяване на предварителната декларация за предназначението на площите е заличено, като се има предвид, че промените, настъпващи в парцелите през годината, представляват риск от допускане на грешка или пропуск.

Тази промяна няма оперативно въздействие, тъй като понастоящем нито един оператор не използва този вариант.

Декларацията за опаковане вече се изисква най-късно в деня на операцията. Освен това се заличава освобождаването, предвидено за операторите, които извършват повече от 12 опакования.

Тези промени имат за цел да подобрят точността на докладваните обеми и да хармонизират задълженията между операторите.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Препратки

Описание

Данните за контакт на Националния институт по произхода и качеството (INAO) са актуализирани.

Изменена е разпоредбата относно контрола на продуктовата спецификация.

☐ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Основни точки за контрол и методи за оценка

Описание

Таблицата се актуализира, за да се отразят предишните промени.

☐ Изменението засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Madiran“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Madiran“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГО

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукт

Тихи червени вина

Органолептични свойства

Външен вид

Вината със защитено наименование за произход „Madiran“ са тихи червени вина, в които преобладава сортът Tannat N.

Аромат

В ароматния им профил често преобладават нотки на червени и черни плодове, в резултат на което вината са свежи и плодови. Обикновено с течение на времето те преминават към комплексни аромати на захаросани плодове и подправки.

Вкус

Това са тихи сухи червени вина, произведени главно от сорта Tannat N, в съчетание с Cabernet franc N, Cabernet-sauvignon N и Fer N. Техниките на винификация и времето на отлежаване осигуряват омекотяване на танините и балансиране на структурата. Благодарение на своята структура те имат добър потенциал за съхранение. При отпиване тези вина съчетават плътност и богатство, но винаги са със свеж послевкус.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

-

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	14
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	-
Минимална обща киселинност:	-
Единица за минимална обща киселинност:	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	-
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	-

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Тези вина са с:

— минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 11,5 %,

— максимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване 14 %,

— съдържание на ябълчна киселина ≤ 0,4 g/l,

— съдържание на ферментируеми захари ≤ 3 g/l, ако минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти < 14 %,

— съдържание на ферментируеми захари ≤ 4 g/l, ако минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти > 14 %,

— изменен интензитет на цвета (DO 420 nm + DO 520 nm чрез спектрофотометрия), по-голям или равен на 6 в края на периода на отлежаване

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството им*

Лозаро-винарска практика

Енологични практики

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

— Оронването на зърната от чепката е задължително;

— Техниките на обогатяване чрез извличане са разрешени за максимална концентрация от 10 %.

— След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 14 %. Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

Винопроизводствена практика

Гъстота на засаждане

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Лозята са с минимална гъстота на засаждане от 4 000 растения на хектар. Междуредието не може да превишава 2,50 m. При тези лозя не се допуска разстоянието между растенията в един ред да е под 0,80 m.

Винопроизводствена практика

Резитба на лозите

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Лозите се подрязват с къса резитба (кордон Роая) или във формировка единичен или двоен Гюйо с най-много 15 пъпки на растение. Броят на плодните пръчки от съответната година на едно растение след цъфтеж (фенологичен стадий 23 по Lorenz) е по-малък или равен на: — 10, за сорта Tannat N; — 12, за допълнителните сортове.

Винопроизводствена практика

Напояване

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Напояването може да бъде разрешено.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина / категория / сорт / вид

Тихи червени вина

Максимален добив:

Максимален добив:	60
Единица за максимален добив:	хектолитра от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от които е получено виното (вината)**

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Fer N

— Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Manseng noir N

— Tannat N

9. **Кратко определение на определения географски район**

1 — *Географски район*

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват в географския район, чийто периметър включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2025 г.:

— Департамент Gers:

Цялата територия на общините: Maumusson-Laguian, Viella.

Част от територията на общината: Riscle (само за територията на делегирана община Cannet).

— Департамент Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne, Soublecause.

— Департамент Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (canton de Lembeye), Conchez-de-Béarn, Corbère-Abères, Crouseilles, Diusse, Escurès, Gayon, Lasserre, Lembeye, Mascaraàs-Haron, Moncaup, Moncla, Monpezat, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau, Vialer.

2 — *Обособен парцелиран район*

Вината се произвеждат изключително от лозя, разположени в парцелирания район на производство, одобрен от Националния институт по произхода и качеството по време на заседанията на компетентния национален комитет на 6 март 1997 г., 8 и 9 ноември 2006 г., 3 май 2017 г. и 29 и 30 юни 2023 г.

Националният институт по произхода и качеството представя на общините, посочени в точка 1, графичните документи за така одобрените граници на парцелите в района на производство. Националният институт по произхода и качеството представя на общините, посочени в точка 1, графичните документи за така одобрените граници на парцелите в района на производство.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Географският район е разположен на юг и на запад от река Adour, в южното подножие на Пиренеите. Той се простира на хълмист терен и обхваща територията на 37 общини, разположени в три департамента. В географския район преобладава относително хомогенен, мек и доста влажен климат. В края на лятото и през есента често духа топъл и сух южен вятър от типа „фьон“. Хребетите на района Madirannais са изградени предимно от глинести пясъчници, образувани най-вече от мергели и няколко варовикови пласта. В горната част на тези глинести пясъчници са се отложили глинесто-чакълести слоеве, а над тях — алувиален пласт с дребни камъчета, който днес се намира по най-високата част. Тези образувания са подлагани на ерозия през целия кватернер, в резултат на което са се образували пет хребета, разделени от асиметрични долини: стръмните склонове със западно изложение разкриват варовиковите пластове на глинестите пясъчници. Полегатите склонове с източно изложение са покрити с еолични наноси, смесени с лежащите под тях наслаги. Съответните почви са два основни вида: глинесто-варовикови и излужени. От архивите на манастира в Madiran се вижда, че лозята са били разпространени повсеместно в географския район в началото на XIII век. Търговията с региона Bigorre и с Пиренеите започва през XV век. Отварянето на този специфичен пазар за концентрирани и танинови червени вина с голям потенциал за съхранение е повлияло на практиките на лозарите. Сортът Tannat N се е превърнал в основна съставна част на смесите, използвани за получаване на продукта, придал репутацията на Madiran. Нотариалните регистри от XVI и XVII век показват, че червените лози са се отглеждали по

начин, близък до настоящия, което по онова време е било гаранция за качество. През XVII век в региона Madiran се открива нов пазар за червените вина: те започват да се изпращат за Френските Антили. Тези два големи пазара — Пиренеите и Антилите, са довели до ориентирането на производството към цветни, концентрирани и танинови вина с висок потенциал за съхранение. През XVIII и XIX век червените вина се продават под наименованието „Madiran“ — наименование, цитирано за първи път през 1744 г., и са придобили широка известност. В края на XVIII век лозята са достигнали площ от 5 000 ha. Контролираното наименование за произход „Madiran“ е признато с указ през 1948 г. През XX век площта на лозята значително е намаляла. От началото на 80-те години на миналия век площта на лозята е нараснала до 1 300 хектара, с приблизително еднакъв дял на произведените вина между частните винарски изби и кооперативите. Сортът Tannat N е силен, доста късен и податлив на сиво гниене, но климатичните условия в региона му позволяват безпроблемно да достига до своята зрялост. Склоновете на хълмовете създават благоприятни топографски и климатични условия, като дават възможност за отвеждане на излишната дъждовна вода, а когато са с добро изложение осигуряват слънцегреене и високи температури, допринасящи за узряването на реколтата. В този ландшафт, където голямото разнообразие от почви и морфология са оформили своеобразна мозайка, хората са създали лозя, които по необходимост са разположени разпокъсано, като са отдали предпочитание на парцелите, които са най-подходящи за постигане на зрялост на гроздето при добри санитарни условия. Тези парцели (склонове с добро изложение и отводнени, често каменисти почви) са обособени в района на производство. Производителите са придобили технически умения за управлението и оптимизирането на таниновия потенциал на своите лозя: те се стремят към фенолна зрялост на гроздето и адаптират престоя в бъчва към качеството и количеството на таниновите. При смесването и отлежаването на вината, те се ръководят от желанието да запазят потенциала им за съхранение и плодовите аромати на гроздето. Репутацията на вината Madiran — структурирани, танинови и силни вина, се е запазила и до днес. Известността им е нараснала значително от началото на XX век, по-специално от 80-те години на миналия век, благодарение на усилията на лозарите, довели до производството на вина, в които таниновите са все така осезаеми, но по-меки и елегантни.

Сортът Tannat N се е превърнал в основна съставна част от смесите, използвани за получаване на продукта, придал репутацията на Madiran. Този сорт е силен, доста късен и податлив на сиво гниене, но климатичните условия в региона му позволяват безпроблемно да достига до своята зрялост.

Производителите са придобили техническо умения за управлението и оптимизирането на таниновия потенциал на своите лозя: те се стремят към фенолна зрялост на гроздето и адаптират престоя в бъчва към качеството и количеството на таниновите. При смесването и отлежаването на вината, те се ръководят от желанието да запазят потенциала им за съхранение и плодовите аромати на гроздето.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

По-малка географска единица и по-голяма географска единица

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Върху етикетите на вина, които се ползват от контролираното наименование за произход, може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че: — става въпрос за включена в кадастъра местност, — тази местност е посочена в декларацията за реколтата. Върху етикетите на вината с контролирано наименование за произход може да фигурира името на по-голямата географска единица „Sud-Ouest“.

Заглавие на изискването/дерогацията

Област в непосредствена близост

Правна уредба

Национално законодателство

Вид на допълнително изискване/дерогация

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, се състои от територията на следните общини от департамент Gers: Labarthète, Riscle и Saint-Mont.

В съответствие с член 5, параграф 1 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията районът в непосредствена близост съответства на зона в непосредствена близост до съответния определен район.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-394c9c74-735a-4ba0-a779-2e713e1a1801