C/2026/1841

1.4.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/1841)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Madiran“

EU-Nr.: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Madiran“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction Générale de de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) Nr. 2024/1143 entspricht.

Bei den Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen im Sinne der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Madiran“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Gebiete, in denen die einzelnen Vorgänge durchgeführt werden

Beschreibung

Die Liste der Gemeinden des geografischen Gebiets wird nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels in der Fassung von 2025 aktualisiert. Diese Änderung hat keine Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets der Ursprungsbezeichnung.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Rebsortenbestand

Beschreibung

Um dem Klimawandel zu begegnen und die genetische Vielfalt zu erhalten, wird die Rebsorte Manseng N als Nebenrebsorte eingeführt. Es handelt sich hierbei um eine lokale Rebsorte aus dem Südwesten Frankreichs, deren agronomische und önologische Eigenschaften den gesellschaftlichen Erwartungen entsprechen und zum typischen Charakter des Erzeugnisses beitragen können.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Anteil der Rebsorten im Betrieb

Beschreibung

Durch die Weiterentwicklung der Produktspezifikation wurde die Rebsorte Tannat N schrittweise gestärkt und erreichte 2008 einen Anteil von 80 %. Die Übergangsmaßnahme, die nicht konformen Betrieben eine Anpassung ermöglichte, lief im Jahr 2022 aus, was dazu führte, dass einige Flächen auf die Qualitätsstufen „g.g.A.“ oder „Vin de France“ herabgestuft wurden.

Die Rebsorte Tannat ist ein wichtiger Faktor für die Identität der Weine mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Madiran“. Ihr Anteil am Rebsortenbestand kann nun bis zu 100 % betragen, wobei ein Anteil von mindestens 60 % im Verschnitt vorgeschrieben ist.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Ernte

Beschreibung

Die Erzeugergemeinschaft der Ursprungsbezeichnung möchte den festgelegten Zeitpunkt für den Weinlesebeginn streichen, um die Verwaltungsabläufe zu vereinfachen. Die Kontrolle der Traubenreife soll beibehalten werden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Fehlbestandschwelle

Beschreibung

Aufgrund der Auswirkungen der Esca-Krankheit auf die Cabernet-Rebsorten und zur Angleichung der Erzeugungsbedingungen an die Vorgaben der Produktspezifikation der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Béarn (Überschneidung der geografischen Gebiete) wird der Schwellenwert für tote oder fehlende Rebstöcke von 15 % auf 20 % erhöht. Aus einer Studie mit 40 Erzeugern der Ursprungsbezeichnung geht hervor, dass 17 % der Erzeuger den Schwellenwert für tote Rebstöcke von 20 % bereits überschreiten, während 22 bis 25 % der Erzeuger einen Wert von 15 bis 20 % aufweisen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Andere Anbauverfahren

Beschreibung

In die Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung werden drei Agrarumweltbestimmungen aufgenommen. Damit soll die Nachhaltigkeit der Ursprungsbezeichnung mit Blick auf den Klimawandel und die hohen gesellschaftlichen Erwartungen gestärkt werden.

— Die chemische Unkrautbeseitigung auf den Vorgewenden ist verboten.

— Die vollständige chemische Unkrautbeseitigung auf der Parzelle ist untersagt.

— Angelegte oder spontan gewachsene Vegetation zwischen den Rebzeilen wird mit mechanischen oder physischen Mitteln kontrolliert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Ernte- und Weinbereitungsgeräte

Beschreibung

Das Verbot, Lesegutbehälter mit Flügelpumpen sowie kontinuierliche Pressen einzusetzen, wird aufgehoben, da kein Akteur mit diesen Geräten ausgestattet ist und keine Verstöße gegen diese Bestimmungen festgestellt wurden.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Reben in Terrassenlage

Beschreibung

Für Reben in Terrassenlage wurde der Zeitpunkt der Pflanzung so festgelegt, dass er mit dem Datum der Veröffentlichung des Erlasses zur Genehmigung dieser Bestimmung übereinstimmt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Verschnittregeln

Beschreibung

Um den beiden vorausgegangenen Anträgen Rechnung zu tragen, wurden die Vorschriften für den Verschnitt geändert, um den Anteil der Nebenrebsorten auf 40 % zu begrenzen und so den Anteil der Hauptrebsorten, insbesondere der Rebsorte Tannat, zu erhöhen, der nunmehr mindestens 60 % im Verschnitt betragen muss.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Analysestandards

Beschreibung

Die modifizierte Farbintensität (OD 420 + OD 520 + OD 620) wird durch die Farbintensität (OD 420 + OD 520) ersetzt. Die Weine weisen eine Farbintensität (per Spektrophotometrie gemessene Absorption von 420 nm + 520 nm) von mindestens 6 auf. Die modifizierte Farbintensität wird als zeitlich instabil und daher für diese Ursprungsbezeichnung als ungeeignet angesehen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Gärkellerkapazität

Beschreibung

Um die Verfahren zu harmonisieren und gleichzeitig die Kontrolle zu vereinfachen, schlägt die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung vor, die Gärkellerkapazität auf der Grundlage einer einzigen Ernte zu berechnen und dabei einen Koeffizienten von 1,5 anzuwenden, um klimatische Unwägbarkeiten bestmöglich zu antizipieren. Diese neue Berechnungsmethode ersetzt die bisherige Berechnungsmethode, bei der das 2,5-Fache des Durchschnitts der letzten drei Jahrgänge zugrunde gelegt wurde.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Bestimmung in Abhängigkeit von der Art des Erzeugnisses

Beschreibung

Da es an Lagerraum mangelt, wollte die Vereinigung die Ausbauzeit verkürzen. Um diese Verkürzung auszugleichen, wurden neue Bedingungen eingeführt: Nach dem ersten Abstich nach der malolaktischen Gärung werden die Weine mindestens bis zum 15. April des auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut, damit die Tannine weicher werden. Der Ausbau muss in Behältern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 100 Litern erfolgen. Ein Ausbau in Glasbehältern ist nicht zulässig.

Durch diese Änderungen erhalten die Akteure mehr Flexibilität, während gleichzeitig das typische Profil der Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Madiran“ erhalten bleibt.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Bestimmungen für die Verpackung

Beschreibung

Die Verpflichtung zur Durchführung der Analyse wird nun vor dem Verpacken erfüllt, um die Konformität der Chargen im Vorfeld sicherzustellen. Parallel dazu wird außerdem die Aufbewahrungsfrist für Analyseberichte von 6 auf 24 Monate verlängert.

Im Einklang mit der Verkürzung der Ausbauzeit (bis 15. April statt bis 15. Oktober) werden die Weine am 1. Mai anstatt am 1. November des auf das Erntejahr folgenden Jahres in Verkehr gebracht.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Übersicht über den Lagerort der Weine

Beschreibung

Die Verpflichtung zu einer Übersicht über den Lagerort der Weine wird in die Rubrik „Aufzeichnungen“ verschoben, um die Rückverfolgbarkeit im Falle von Kontrollen zu gewährleisten.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Beschreibung

Der Abschnitt über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde geringfügig geändert, um für mehr Klarheit zu sorgen und in einigen Punkten ein präziseres Vokabular zu verwenden.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Übergangsmaßnahmen

Beschreibung

Da die für das abgegrenzte Parzellengebiet und für den Rebsortenbestand geltenden Übergangsmaßnahmen abgelaufen sind, werden sie aus der Produktspezifikation gestrichen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Meldepflichten

Beschreibung

Die Möglichkeit, die vorherige Meldung über die Parzellenzuordnung stillschweigend zu verlängern, wird gestrichen, da die jährliche Entwicklung des Parzellenbestands das Risiko von Fehlern oder Versäumnissen birgt.

Diese Änderung hat keine operativen Auswirkungen, da derzeit kein Akteur von dieser Möglichkeit Gebrauch macht.

Die Abfüllmeldung muss nun spätestens am Tag des Vorgangs abgegeben werden. Außerdem wird die Ausnahmeregelung für Akteure, die mehr als 12 Abfüllvorgänge durchführen, gestrichen.

Diese Entwicklungen zielen darauf ab, die Genauigkeit der gemeldeten Mengen zu erhöhen und die Verpflichtungen zwischen den Akteuren zu harmonisieren.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Referenzen

Beschreibung

Die Kontaktdaten des INAO wurden aktualisiert.

Die Bestimmung zur Kontrolle der Produktspezifikation wurde geändert.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Wichtigste zu kontrollierende Aspekte und Bewertungsverfahren

Beschreibung

Die Tabelle wird aktualisiert, um früheren Änderungen Rechnung zu tragen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Madiran“

EU-Nr.: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Name(n)**

„Madiran“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Nicht schäumende Rotweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Bei den Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Madiran“ handelt es sich um stille Rotweine, die ganz überwiegend aus der Rebsorte Tannin N gewonnen werden.

Aroma/Bouquet

Ihr Aromaprofil erinnert häufig an rote und schwarze Früchte und verleiht den Weinen Frische und Fruchtigkeit. Es geht in der Regel zu komplexen Aromen von kandierten Früchten und Gewürzen über.

Geschmack/Gaumen

Es handelt sich um trockene, stille Rotweine, die überwiegend aus der Rebsorte Tannat N kombiniert mit Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N und Fer N gewonnen werden. Durch die Weinbereitungsverfahren und die Dauer des Ausbaus werden die Tannine milder und der Wein erhält eine ausgewogene Struktur. Aufgrund ihrer Struktur verfügen die Weine über ein gutes Lagerpotenzial. Sie haben einen abgerundeten, vollmundigen Geschmack, jedoch immer mit einem frischen Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	14
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine besitzen

— einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11,5 % vol,

— einen maximalen Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung von 14 % vol,

— einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l,

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 3 g/l, wenn der natürliche Mindestalkoholgehalt weniger als 14 % vol beträgt,

— einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von höchstens 4 g/l, wenn der natürliche Mindestalkoholgehalt mehr als 14 % vol beträgt,

— eine geänderte Farbintensität (per Spektrophotometrie gemessene optische Dichte (OD) 420 nm + OD 520 nm) von mindestens 6 am Ende des Ausbaus.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren:**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Önologische Verfahren

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

— Das Lesegut muss entrappt werden.

— Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug sind bis zu einem Konzentrationsgrad von maximal 10 % zulässig.

— Die Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 14 % vol nicht überschreiten. Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren alle Verpflichtungen aus dem Unionsrecht und dem französischen Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei (*Code rural et de la pêche maritime*) einhalten.

Weinbereitungsverfahren

Pflanzdichte

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf. Der Abstand zwischen den Zeilen darf bei diesen Reben nicht mehr als 2,50 m betragen. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss mindestens 0,80 m betragen.

Weinbereitungsverfahren

Rebschnitt

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben werden entweder kurz (Cordon-de-Royat-Schnitt) oder im einfachen oder doppelten Guyot-Schnitt mit höchstens 15 Augen pro Stock geschnitten. Nach der Vollblüte (phänologisches Stadium 23 nach Lorenz) ist die Anzahl der fruchttragenden Zweige des Jahres pro Stock auf folgende Höchstwerte begrenzt: - 10 bei der Rebsorte Tannat N; - 12 bei den Nebensorten.

Weinbereitungsverfahren

Bewässerung

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Bewässerung kann zugelassen werden.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine / Kategorie /Sorte / Typ

Rote Stillweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	60
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Fer N

— Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Manseng noir N

— Tannat N

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

1. *Geografisches Gebiet*

Traubenlese, Weinherstellung, Weinbereitung und Weinausbau erfolgen in dem geografischen Gebiet, das zum Zeitpunkt der Genehmigung dieser Produktspezifikation durch den zuständigen nationalen Ausschuss nach Maßgabe des amtlichen Gemeindeschlüssels für das Jahr 2025 die folgenden Gemeinden umfasst:

— Departement Gers:

Ganze Gemeinden: Maumusson-Laguian, Viella.

Teil einer Gemeinde: Riscle (nur das Gebiet der Teilgemeinde Cannet).

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

— Departement Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Kanton 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. *Abgegrenztes Parzellengebiet*

Die Weine stammen ausschließlich von Reben, die in dem Parzellengebiet für die Erzeugung gelegen sind, das vom INAO im Rahmen der Sitzungen des zuständigen nationalen Ausschusses vom 6. März 1997, 8. und 9. November 2006, 3. Mai 2017 sowie 29. und 30. Juni 2023 anerkannt wurde.

Das INAO hinterlegt in den Rathäusern der unter Ziffer 1 genannten Gemeinden die kartografischen Unterlagen, in denen die Parzellenabgrenzungen der anerkannten Erzeugungsgebiete ausgewiesen sind. Das INAO hinterlegt in den Rathäusern der unter Ziffer 1 genannten Gemeinden die kartografischen Unterlagen, in denen die Parzellenabgrenzungen der anerkannten Erzeugungsgebiete ausgewiesen sind.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das geografische Gebiet erstreckt sich südlich und westlich des Adour am südlichen Fuß der Pyrenäen in einer Hangregion. Das geografische Gebiet erstreckt sich über das Gebiet von 37 Gemeinden, die sich auf drei Departements verteilen. Im gesamten geografischen Gebiet herrscht ein weitgehend einheitliches, mildes und relativ feuchtes Klima. Im Spätsommer und im Herbst weht häufig ein heißer, trockener Südwind (Föhn). Die Bergrücken der Region von Madiran bestehen im Wesentlichen aus Molasse, die sich hauptsächlich aus Mergel und einigen Kalksteinbänken zusammensetzt. Auf dieser Molasse setzten sich zunächst Lehm und Kies, später auch eine Schwemmlandschicht mit Kieselsteinen ab. Letztere ist heute in den oberen Lagen zu finden. Diese Formationen waren während des gesamten Quartärs Erosion ausgesetzt, wodurch sich fünf Bergrücken herausbildeten, die durch asymmetrische Täler voneinander getrennt sind. An den nach Westen ausgerichteten, steilen Hängen ist die Molasse mit den darin enthaltenen Kalksteinbänken zu erkennen. Die sanfteren Hänge sind nach Osten ausgerichtet und mit äolischem Schluff bedeckt, der mit den darunterliegenden Ablagerungen vermischt ist. Es finden sich zwei Hauptbodenarten: Lehm-Kalk-Böden und ausgewaschene Böden. Aus den Archiven des Priorats Madiran geht hervor, dass Rebflächen zu Beginn des 13. Jahrhunderts im geografischen Gebiet allgegenwärtig waren. Ab dem 15. Jahrhundert fand ein reger Handel mit der Bigorre und der Pyrenäenregion statt. Die Erschließung dieses Marktes für konzentrierte, tanninhaltige Rotweine mit hohem Lagerpotenzial beeinflusste die Verfahren der Winzer: Die Rebsorte Tannat N gewann für die Cuvées, für die Madiran bekannt ist, eine grundlegende Bedeutung. Aus den

notariellen Registern des 16. und 17. Jahrhunderts geht hervor, dass Rotweine auf ähnliche Art und Weise wie heute angebaut wurden, was damals eine Qualitätsgarantie darstellte. Im Laufe des 17. Jahrhunderts erschloss sich für die Rotweine der Region Madiran ein neuer Markt: sie wurden zum Transport auf die französischen Antillen verkauft. Durch die beiden großen Absatzmärkte in den Pyrenäen und auf den Antillen wurde die Erzeugung auf farbkräftige, konzentrierte und tanninhaltige Weine mit hohem Lagerpotenzial ausgerichtet. Im 18. und 19. Jahrhundert wurden die Rotweine unter dem Namen „Madiran“ verkauft, einem Begriff, der erstmals 1744 erwähnt wurde, und erlangten große Bekanntheit. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts erreichte das Weinbaugebiet eine Größe von 5 000 ha. Die g.U. Madiran wurde 1948 per Dekret anerkannt. Im 20. Jahrhundert kam es zu einem deutlichen Rückgang der Rebflächen im Weinbaugebiet. Seit Anfang der 1980er Jahre nimmt die Größe des Weinbaugebiets wieder zu und beträgt heute 1 300 ha, die zu annähernd gleichen Teilen von Privatkellereien und Genossenschaften bewirtschaftet werden. Die Rebsorte Tannat N ist robust, spätreifend und anfällig für Graufäule, durch die klimatischen Bedingungen vor Ort kann sie jedoch ohne Probleme reifen. Denn aufgrund der Hanglagen herrschen günstige topoklimatische Bedingungen, die die Ableitung überschüssigen Regenwassers sowie – bei entsprechender Ausrichtung – eine stärkere Besonnung und höhere Temperaturen gewährleisten, die der Reifung der Trauben förderlich sind. In einer Region, die aufgrund der großen Vielfalt an Böden und Morphologien einem Flickenteppich ähnelt, hat der Mensch ein gezwungenermaßen gestückeltes Weinbaugebiet geschaffen, in dem diejenigen Parzellen bevorzugt wurden, die am besten für eine Reifung der Trauben unter günstigen Bedingungen geeignet sind. Diese Parzellen (gut ausgerichtete Hänge mit entwässernden, oft steinigen Böden) werden durch das Parzellengebiet abgegrenzt. Die Erzeuger haben bei der Optimierung des Tanninpotenzials ihrer Rebsorten großes technisches Können erlangt: Sie erstreben die Phenolreife der Trauben und passen die Maischegärung an die Qualität und Konzentration der Tannine an. Bei Verschnitt und Ausbau ihrer Weine achten sie darauf, das Lagerpotenzial und die Fruchtaromen der Trauben zu erhalten. Der gute Ruf der strukturierten, tanninhaltigen und kräftigen Madiran-Weine hält bis heute an. Dank der Bemühungen der Winzer, die zur Erzeugung von Weinen mit weiterhin präsenten, aber weicheren und eleganteren Tanninen geführt haben, hat ihre Bekanntheit seit Beginn des 20. Jahrhunderts und insbesondere seit den 1980er-Jahren deutlich zugenommen.

Die Rebsorte Tannat N gewann für die Cuvées, für die Madiran bekannt ist, eine grundlegende Bedeutung. Diese Rebsorte ist robust, spätreifend und anfällig für Graufäule, durch die klimatischen Bedingungen vor Ort kann sie jedoch ohne Probleme reifen.

Die Erzeuger haben bei der Optimierung des Tanninpotenzials ihrer Rebsorten großes technisches Können erlangt: Sie erstreben die Phenolreife der Trauben und passen die Maischegärung an die Qualität und Konzentration der Tannine an. Bei Verschnitt und Ausbau ihrer Weine achten sie darauf, das Lagerpotenzial und die Fruchtaromen der Trauben zu erhalten.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kleinere oder größere geografische Einheit

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern - es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt, - dieser Name in der Erntemeldung angegeben ist. Auf den Etiketten von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahmeregelung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Weinherstellung, die Weinbereitung und den Weinausbau eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst die folgenden Gemeinden im Departement Gers: Labarthète, Riscle und Saint-Mont.

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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