Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/1841

1.4.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/1841)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Madiran»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Madiran»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Υπουργείο Γεωργίας και Επισιτιστικής Κυριαρχίας, Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Σύμφωνα με τις γαλλικές αρχές, η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Η αίτηση τροποποίησης της ΠΟΠ «Madiran» δεν εμπίπτει σε καμία από τις τρεις περιπτώσεις της λεγόμενης ενωσιακής τροποποίησης. Πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνει αλλαγή στην ονομασία ή στη χρήση της ονομασίας ή στην κατηγορία του προϊόντος ή των προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν ενέχει κίνδυνο ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή·

γ) δεν συνεπάγεται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

Ως εκ τούτου, οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση αφορά συνήθη τροποποίηση.

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Περιοχές και ζώνες εντός των οποίων εκτελούνται οι διάφορες εργασίες

Περιγραφή

Οι δήμοι της γεωγραφικής περιοχής επικαιροποιούνται με βάση τον επίσημο γεωγραφικό κώδικα του 2025. Η τροποποίηση αυτή δεν μεταβάλλει τη γεωγραφική περιοχή της ονομασίας.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ποικιλίες αμπέλου

Περιγραφή

Για την αντιμετώπιση της κλιματικής αλλαγής και τη διατήρηση της γενετικής ποικιλότητας, προστίθεται η ποικιλία Manseng N ως δευτερεύουσα ποικιλία. Πρόκειται για τοπική ποικιλία της νοτιοδυτικής περιοχής, με γεωπονικά και οινολογικά χαρακτηριστικά που ανταποκρίνονται στις προσδοκίες της κοινωνίας και συμβάλλουν στα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Ποσοστό ποικιλιών αμπέλου προς φύτευση

Περιγραφή

Καθώς οι προδιαγραφές του προϊόντος εξελίχθηκαν, η σημασία της ποικιλίας Tannat N αυξήθηκε, φθάνοντας σε ποσοστό 80 % το 2008. Το μεταβατικό μέτρο για την προσαρμογή των μη συμμορφούμενων αμπελώνων έληξε το 2022, με αποτέλεσμα ορισμένες εκτάσεις να υποβαθμιστούν σε ΠΓΕ ή «Vin de France».

Η ποικιλία Tannat αποτελεί ισχυρό στοιχείο ταυτότητας των οίνων ΠΟΠ Madiran. Το ποσοστό της Tannat μπορεί πλέον να φτάνει σε έως και 100 %, ενώ απαιτείται ελάχιστο ποσοστό 60 % στο μείγμα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Συγκομιδή

Περιγραφή

Η ομάδα παραγωγών για την ονομασία επιθυμεί να καταργήσει την απαίτηση ανακοίνωσης της συγκομιδής προκειμένου να απλουστευθεί η διοικητική διαχείριση, με παράλληλη διατήρηση του ελέγχου της ωρίμασης των σταφυλιών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κατώτατο όριο για τις ακαλλιέργητες εκτάσεις

Περιγραφή

Το επιτρεπόμενο ποσοστό νεκρών φυτών ή φυτών που λείπουν αυξάνεται από 15 % σε 20 %, λόγω των επιπτώσεων της ίσκα στα σταφύλια Cabernet και προκειμένου να εναρμονιστούν οι συνθήκες παραγωγής με τις προδιαγραφές προϊόντος για την ΠΟΠ Béarn (αλληλεπικαλυπτόμενες γεωγραφικές περιοχές). Μελέτη που πραγματοποιήθηκε σε 40 παραγωγούς της ονομασίας έδειξε ότι το 17 % από αυτούς υπερβαίνει ήδη ποσοστό θνησιμότητας 20 %, ενώ το 22 % έως 25 % έχει ποσοστό θνησιμότητας μεταξύ 15 % και 20 %.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άλλες καλλιεργητικές πρακτικές

Περιγραφή

Στις προδιαγραφές προϊόντος προστίθενται τρεις γεωργοπεριβαλλοντικές διατάξεις: Στόχος είναι να ενισχυθεί η βιωσιμότητα της ονομασίας ενόψει της κλιματικής αλλαγής και των υψηλών κοινωνικών προσδοκιών.

— Απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία στα κεφαλάρια των αμπελοτεμαχίων.

— Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία στα αμπελοτεμάχια.

— Μεταξύ των σειρών, ο έλεγχος της καλλιεργούμενης και/ή αυτοφυούς βλάστησης εξασφαλίζεται με μηχανικά ή φυσικά μέσα.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Εξοπλισμός συγκομιδής και οινοποίησης

Περιγραφή

Η απαγόρευση της χρήσης κάδων με πτερυγιοφόρες αντλίες και η απαγόρευση της χρήσης συνεχών πιεστηρίων καταργούνται, δεδομένου ότι καμία επιχείρηση δεν διαθέτει τέτοιο εξοπλισμό και δεν εντοπίστηκαν ελλείψεις όσον αφορά τις εν λόγω διατάξεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άμπελοι φυτεμένες σε αναβαθμίδες

Περιγραφή

Για τις αμπέλους που φυτεύονται σε αναβαθμίδες, διευκρινίζεται η ημερομηνία φύτευσης, ώστε να αντιστοιχεί στην ημερομηνία δημοσίευσης του διατάγματος για την έγκριση της συγκεκριμένης διάταξης.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κανόνες για την ανάμειξη

Περιγραφή

Σύμφωνα με τις δύο προηγούμενες αιτήσεις, οι κανόνες για την ανάμειξη τροποποιούνται ώστε να περιοριστεί το ποσοστό των δευτερευουσών ποικιλιών στο 40 %, με αποτέλεσμα να αυξηθεί το ποσοστό των κύριων ποικιλιών, ιδίως της ποικιλίας Tannat, σε τουλάχιστον 60 % του μείγματος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Αναλυτικά πρότυπα

Περιγραφή

Η τροποποιημένη χρωματική ένταση (DO 420 +DO 520 + DO 620) αντικαθίσταται από τη χρωματική ένταση (DO 420 + DO 520). Οι οίνοι έχουν χρωματική ένταση (Abs 420 nm + Abs 520 nm, μετρούμενη με φασματοφωτομετρία) μεγαλύτερη ή ίση με 6. Η τροποποιημένη χρωματική ένταση θεωρείται ότι καθίσταται ασταθής με την πάροδο του χρόνου και ότι είναι ακατάλληλη για τη συγκεκριμένη ονομασία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Χωρητικότητα της αίθουσας ζύμωσης

Περιγραφή

Προκειμένου να εναρμονιστούν οι πρακτικές και να απλουστευθούν οι έλεγχοι, η ομάδα παραγωγών της ονομασίας προτείνει να υπολογίζεται η χωρητικότητα της αίθουσας ζύμωσης με βάση μία μόνο συγκομιδή, με την εφαρμογή συντελεστή 1,5, ώστε να προσαρμόζεται καλύτερα στις μεταβαλλόμενες κλιματικές συνθήκες. Η νέα αυτή μέθοδος υπολογισμού αντικαθιστά εκείνη που βασίζεται στο 2,5πλάσιο του μέσου όρου των τριών τελευταίων εσοδειών.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διατάξεις ανάλογα με τον τύπο προϊόντος

Περιγραφή

Για να αντιμετωπιστεί η έλλειψη χώρου αποθήκευσης, η ομάδα επιθυμούσε να συντομευθεί ο χρόνος παλαίωσης. Για να αντισταθμιστεί ο μικρότερος χρόνος παλαίωσης, εισάγονται νέες προϋποθέσεις: Μετά την πρώτη μετάγγιση κατόπιν της ολοκλήρωσης της μηλογαλακτικής ζύμωσης και προκειμένου να μαλακώσουν οι τανίνες, οι οίνοι παλαιώνονται τουλάχιστον έως τις 15 Απριλίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής. Οι οίνοι παλαιώνονται σε περιέκτη όγκου άνω των 100 λίτρων. Η παλαίωση δεν επιτρέπεται να πραγματοποιείται σε γυάλινους περιέκτες.

Οι τροποποιήσεις αυτές παρέχουν στις επιχειρήσεις μεγαλύτερη ευελιξία, ενώ παράλληλα διατηρείται το τυπικό προφίλ των οίνων με την ονομασία «Madiran».

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Διατάξεις για τη συσκευασία

Περιγραφή

Πρέπει πλέον να διενεργείται ανάλυση πριν από τη συσκευασία, προκειμένου να διασφαλίζεται η συμμόρφωση των παρτίδων προηγούμενου σταδίου. Επιπλέον, οι εκθέσεις ανάλυσης πρέπει πλέον να διατηρούνται για 24 μήνες αντί για 6.

Δεδομένης της συντόμευσης του χρόνου παλαίωσης (15 Απριλίου αντί 15 Οκτωβρίου), οι οίνοι διατίθενται στην αγορά την 1η Μαΐου αντί της 1ης Νοεμβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Γενικό σχέδιο του χώρου αποθήκευσης των οίνων

Περιγραφή

Η υποχρέωση κατάρτισης γενικού σχεδίου του χώρου αποθήκευσης των οίνων μεταφέρεται στην ενότητα που αφορά την τήρηση αρχείων, προκειμένου να διατηρείται η ιχνηλασιμότητα σε περίπτωση ελέγχων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή

Η ενότητα σχετικά με τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή τροποποιείται ελαφρώς ώστε να παρασχεθεί μεγαλύτερη σαφήνεια και να χρησιμοποιηθεί ακριβέστερο λεξιλόγιο σε ορισμένα σημεία.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Μεταβατικά μέτρα

Περιγραφή

Τα μεταβατικά μέτρα σχετικά με την οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων και τις ποικιλίες αμπέλου έχουν λήξει και διαγράφονται από τις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Υποχρεώσεις υποβολής δηλώσεων

Περιγραφή

Διαγράφεται η σιωπηρή ανανέωση της προηγούμενης δήλωσης προορισμού αμπελοτεμαχίων, καθώς οι ετήσιες μεταβολές των αγροτεμαχίων ενέχουν κίνδυνο σφάλματος ή παράλειψης.

Η αλλαγή αυτή δεν έχει επιχειρησιακό αντίκτυπο, δεδομένου ότι καμία επιχείρηση δεν χρησιμοποιεί επί του παρόντος αυτήν την επιλογή.

Η δήλωση συσκευασίας απαιτείται πλέον το αργότερο την ημέρα της εργασίας συσκευασίας. Επιπλέον, διαγράφεται η εξαίρεση που προβλέπεται για τις επιχειρήσεις που εκτελούν περισσότερες από 12 εργασίες συσκευασίας.

Οι εξελίξεις αυτές αποσκοπούν στη βελτίωση της ακρίβειας των αναφερόμενων όγκων και στην εναρμόνιση των υποχρεώσεων μεταξύ των επιχειρήσεων.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Παραπομπές

Περιγραφή

Επικαιροποιούνται τα στοιχεία επικοινωνίας του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας (Institut national de la qualité et de l' origine — INAO).

Τροποποιούνται οι ρυθμίσεις σχετικά με τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις προδιαγραφές προϊόντος.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Κύρια σημεία ελέγχου και μέθοδοι αξιολόγησης

Περιγραφή

Ο πίνακας επικαιροποιείται ώστε να αντικατοπτρίζει προηγούμενες τροποποιήσεις.

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των οίνων

«Madiran»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Madiran»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι οίνοι με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Madiran» είναι μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι που παράγονται κυρίως από την ποικιλία Tannat N.

Άρωμα

Το αρωματικό προφίλ των οίνων, που συχνά χαρακτηρίζεται από νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, είναι δροσερό και φρουτώδες. Συνήθως αναπτύσσει σύνθετα αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων και μπαχαρικών.

Γεύση

Πρόκειται για ξηρούς, μη αφρώδεις ερυθρούς οίνους, οι οποίοι παράγονται κυρίως από την ποικιλία Tannat N, σε συνδυασμό με τις ποικιλίες Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N και Fer N. Οι οινοποιητικές πρακτικές και οι χρόνοι ωρίμασης επιτρέπουν στις τανίνες να μαλακώσουν και να αποκτήσουν ισορροπημένη δομή. Λόγω της δομής τους, οι οίνοι είναι κατάλληλοι για παλαίωση. Στο στόμα, συνδυάζουν στρογγυλάδα και πλούσια γεύση, αλλά πάντα με δροσερή επίγευση.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

-

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	14
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):	-
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	-
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	-
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	-

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από:

— ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %·

— μέγιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μετά τον εμπλουτισμό 14 %·

— περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 g/L·

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 3 g/L εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι μεγαλύτερος του 14 %·

— περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα που δεν υπερβαίνει τα 4 g/L εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι μεγαλύτερος του 14 %·

— τροποποιημένη χρωματική ένταση (DO 420 nm + DO 520 nm με φασματοφωτομετρία) μεγαλύτερη ή ίση με 6 στο τέλος της περιόδου παλαίωσης.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στην παρούσα ενότητα συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Οινοποιητικές πρακτικές

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

— Η αποβοστρύχωση είναι υποχρεωτική.

— Επιτρέπεται η χρήση αφαιρετικών τεχνικών εμπλουτισμού με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 10 %.

— Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων δεν πρέπει να υπερβαίνει το 14 %. Εκτός από τις ανωτέρω διατάξεις, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

Οινοποιητική πρακτική

Πυκνότητα φύτευσης

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Μέθοδος καλλιέργειας

Περιγραφή

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης είναι 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο. Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα. Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

Οινοποιητική πρακτική

Κλάδεμα των αμπέλων

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Μέθοδος καλλιέργειας

Περιγραφή

Οι άμπελοι κλαδεύονται με βραχύ κλάδεμα (σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat) ή σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot, με ανώτατο όριο ανά πρέμνο τους 15 οφθαλμούς. Ο αριθμός των κλαδιών που φέρουν καρπούς ανά πρέμνο και ανά έτος μετά την άνθιση (φαινολογικό στάδιο ανάπτυξης 23 κατά Lorenz) είναι μικρότερος από ή ίσος με: — 10 για την ποικιλία Tannat N· — 12 για τις δευτερεύουσες ποικιλίες.

Οινοποιητική πρακτική

Άρδευση

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Μέθοδος καλλιέργειας

Περιγραφή

Η άρδευση επιτρέπεται.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Μη αφρώδεις ερυθροί οίνοι

Μέγιστη απόδοση:

Μέγιστη απόδοση:	60
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	εκατόλιτρα ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Cabernet Franc N

— Cabernet Sauvignon N

— Fer N

— Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Manseng noir N

— Tannat N

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

1. *Γεωγραφική περιοχή*

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής η οποία, κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών από την αρμόδια εθνική επιτροπή, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2025:

— Νομός Gers:

Ολόκληροι οι δήμοι: Maumusson-Laguian και Viella.

Τμήματα των δήμων: Riscle (μόνο για το έδαφος του κατ' εξουσιοδότηση δήμου Cannet).

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

— Νομός Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (καντόνι 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 και Vialer.

2. *Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων*

Οι οίνοι πρέπει να παράγονται αποκλειστικά από σταφύλια που καλλιεργούνται σε αμπελοτεμάχια εντός της περιοχής που έχει οριοθετηθεί για την παραγωγή, όπως αυτή εγκρίθηκε από το Εθνικό Ινστιτούτο Προέλευσης και Ποιότητας (INAO) κατά τις συνεδριάσεις της αρμόδιας εθνικής επιτροπής της 6ης Μαρτίου 1997, της 8ης και 9ης Νοεμβρίου 2006, της 3ης Μαΐου 2017 και της 29ης και 30ής Ιουνίου 2023.

Το INAO καταθέτει στις δημοτικές υπηρεσίες των δήμων που παρατίθενται στην παράγραφο 1 τα τοπογραφικά διαγράμματα με τα όρια των αμπελοτεμαχίων εντός της περιοχής παραγωγής, όπως εγκρίθηκε. Το INAO καταθέτει στις δημοτικές υπηρεσίες των δήμων που παρατίθενται στην παράγραφο 1 τα τοπογραφικά διαγράμματα με τα όρια των αμπελοτεμαχίων εντός της περιοχής παραγωγής, όπως εγκρίθηκε.

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται νοτιοδυτικά του ποταμού Adour, στους νότιους πρόποδες των Πυρηναίων. Καλύπτει τμήμα μιας λοφώδους περιοχής. Η γεωγραφική περιοχή καλύπτει το έδαφος 37 δήμων σε τρεις νομούς. Σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή επικρατεί ένα σχετικά ομοιογενές, ήπιο και αρκετά υγρό κλίμα. Στο τέλος του καλοκαιριού και το φθινόπωρο, είναι συχνή η παρουσία του θερμού και ξηρού νότιου ανέμου foehn. Οι πλαγιές της περιοχής Madiran έχουν κυρίως μολασική σύσταση η οποία αποτελείται κατά κύριο λόγο από μάργες και ορισμένες ασβεστολιθικές στοιβάδες. Πάνω σε αυτά τα μολασσικά ιζήματα εναποτέθηκαν χαλικώδεις άργιλοι και στη συνέχεια ένα στρώμα αλλουβιακών χαλικιών, το οποίο απαντά σήμερα στο σημείο με το μεγαλύτερο υψόμετρο. Οι σχηματισμοί αυτοί διαβρώθηκαν κατά την τεταρτογενή περίοδο, με αποτέλεσμα τη δημιουργία των πέντε πλαγιών που διαχωρίζονται από ασύμμετρες κοιλάδες: στις απότομες πλαγιές με δυτικό προσανατολισμό, διαφαίνονται, κατά τόπους, τα μολασσικά ιζήματα ως ασβεστολιθικές στοιβάδες. Οι ομαλές πλαγιές με ανατολικό προσανατολισμό καλύπτονται από προσχωσιγενή υλικά αιολικής προέλευσης που έχουν αναμειχθεί με υποκείμενες αποθέσεις. Τα διαμορφούμενα εδάφη διακρίνονται σε δύο βασικούς τύπους: αργιλοασβεστολιθικά και εκπλυμένα εδάφη. Τα αρχεία της μονής του Madiran επιβεβαιώνουν ότι ήδη από τις αρχές του 13ου αιώνα υπήρχαν αμπελώνες σε ολόκληρη τη γεωγραφική περιοχή. Το εμπόριο με την περιοχή Bigorre και τα Πυρηναία καθιερώθηκε ήδη από τον 15ο αιώνα. Το άνοιγμα αυτής της ειδικής αγοράς για τους συμπυκνωμένους και τανικούς ερυθρούς οίνους, με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης, αποτέλεσε κριτήριο για τις πρακτικές των αμπελουργών. Η ποικιλία Tannat N είναι πλέον βασικό συστατικό των μειγμάτων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος στο οποίο οφείλει τη φήμη της η περιοχή

Madiran. Από τα συμβολαιογραφικά αρχεία του 16ου και του 17ου αιώνα προκύπτει ότι τα αμπέλια παραγωγής ερυθρού οίνου καλλιεργούνταν με τρόπο παραπλήσιο του σημερινού, ο οποίος τότε αποτελούσε εγγύηση ποιότητας. Τον 17ο αιώνα άνοιξε μια νέα αγορά για τους ερυθρούς οίνους της περιοχής Madiran: διατέθηκαν προς πώληση για να αποσταλούν στις γαλλικές Αντίλλες. Αυτές οι δύο μεγάλες αγορές, τα Πυρηναία και οι Αντίλλες, οδήγησαν στην παραγωγή έγχρωμων, συμπυκνωμένων και τανικών οίνων με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Κατά τον 18ο και 19ο αιώνα οι ερυθροί οίνοι πωλούνταν με την ονομασία «Madiran», ένδειξη που χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά το 1744, και απέκτησαν μεγάλη φήμη. Στα τέλη του 18ου αιώνα οι αμπελώνες κάλυπταν έκταση 5 000 εκταρίων. Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Madiran αναγνωρίστηκε με διάταγμα το 1948. Τον 20ο αιώνα η αμπελουργική έκταση συρρικνώθηκε σημαντικά. Από τις αρχές της δεκαετίας του 1980 οι αμπελώνες άρχισαν να επεκτείνονται, με αποτέλεσμα να καλύπτουν σήμερα έκταση 1 300 εκταρίων, ενώ ο οίνος παράγεται σε σχεδόν ίσες ποσότητες από ιδιωτικά οινοποιεία και συνεταιρισμούς. Η ποικιλία Tannat N είναι έντονη, μάλλον όψιμη και ευάλωτη στον βοτρύτη, αλλά οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής της επιτρέπουν να ωριμάσει ομαλά. Πράγματι, οι πλαγιές των λόφων δημιουργούν ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες, καθώς επιτρέπουν την αποστράγγιση των πλεοναζόντων όμβριων υδάτων και, όταν ο προσανατολισμός των πλαγιών είναι κατάλληλος, οι αμπελώνες λαμβάνουν περισσότερη ηλιοφάνεια και ζέστη, στοιχεία που ωφελούν την ωρίμαση της συγκομιδής. Σε μια περιοχή όπου η μεγάλη ποικιλία εδαφών και μορφολογίας έχει δημιουργήσει ένα συνονθύλευμα τοπίων, οι άνθρωποι έχουν δημιουργήσει αμπελώνες που είναι αναπόφευκτα ασυνεχείς, δίνοντας προτεραιότητα στα αμπελοτεμάχια που είναι τα πλέον κατάλληλα για την υγιή ωρίμαση των σταφυλιών. Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει αμπελοτεμάχια αυτού του τύπου (σε πλαγιές με καλό προσανατολισμό με εδάφη που τείνουν να αποστραγγίζονται καλά και συχνά είναι χαλικώδη). Οι παραγωγοί απέκτησαν τεχνογνωσία όσον αφορά τη διαχείριση και τη βελτιστοποίηση του τανικού δυναμικού των αμπέλων τους: στόχος τους είναι η φαινολική ωρίμαση των σταφυλιών τους και η προσαρμογή της ζύμωσης στην ποιότητα και την ποσότητα των τανινών. Αναμειγνύουν και ωριμάζουν τους οίνους τους με στόχο τη διατήρηση της δυνατότητας παλαίωσής τους και των φρουτωδών αρωμάτων των σταφυλιών. Η φήμη των οίνων Madiran, ως δομημένων, τανικών και ισχυρών οίνων, διατηρείται μέχρι σήμερα. Η φήμη τους έχει αυξηθεί και επεκταθεί σημαντικά από τις αρχές του 20ού αιώνα, ιδίως από τη δεκαετία του 1980, χάρη στις προσπάθειες των αμπελουργών, οι οποίες είχαν ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με τανίνες εξίσου αισθητές, αλλά πιο μαλακές και πιο κομψές.

Η ποικιλία Tannat N είναι πλέον βασικό συστατικό των μειγμάτων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος στο οποίο οφείλει τη φήμη της η περιοχή Madiran. Η ποικιλία Tannat N είναι έντονη, μάλλον όψιμη και ευάλωτη στον βοτρύτη, αλλά οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής τής επιτρέπουν να ωριμάσει ομαλά.

Οι παραγωγοί απέκτησαν τεχνογνωσία όσον αφορά τη διαχείριση και τη βελτιστοποίηση του τανικού δυναμικού των αμπέλων τους: στόχος τους είναι η φαινολική ωρίμαση των σταφυλιών τους και η προσαρμογή της ζύμωσης στην ποιότητα και την ποσότητα των τανινών. Αναμειγνύουν και ωριμάζουν τους οίνους τους με στόχο τη διατήρηση της δυνατότητας παλαίωσής τους και των φρουτωδών αρωμάτων των σταφυλιών.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Μικρότερη ή μεγαλύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος πρόσθετης απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα: — αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία· — περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής. Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Sud-Ouest».

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος πρόσθετης απαίτησης/παρέκκλισης

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την ωρίμαση των οίνων, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων του νομού Gers: Labarthète, Riscle και Saint-Mont.

Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή αντιστοιχεί σε περιοχή που γειτνιάζει άμεσα με την εν λόγω οριοθετημένη περιοχή.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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