C/2026/1841

1.4.2026

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2026/1841)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«Madiran»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0687-AM04 de 8.1.2026

1. **Nombre del producto**

«Madiran»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☑ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Francia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Nombre

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerio de Agricultura y Soberanía Alimentaria, Dirección General del Rendimiento Económico y Medioambiental de las Empresas)

6. **Calificación de modificación normal**

Las autoridades francesas declaran que la solicitud presentada cumple los requisitos de los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013 y (UE) 2024/1143.

Las modificaciones de este pliego de condiciones son modificaciones normales, ya que se ajustan a la definición del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La solicitud de modificación de la DOP «Madiran» no se refiere a ninguno de los tres supuestos de una modificación denominada de la Unión, a saber:

a) no modifica ni el nombre, ni el uso del nombre, ni los productos o categorías de productos designados mediante la indicación geográfica;

b) no conlleva el riesgo de anular el vínculo con la zona geográfica;

c) no implica nuevas restricciones a la comercialización del producto.

Por consiguiente, las autoridades francesas consideran que la solicitud se califica de modificación «normal».

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

Título

Zonas en las que se llevan a cabo diferentes operaciones

Descripción

Los municipios de la zona geográfica se han actualizado según el nomenclátor geográfico oficial de 2025. Esto no modifica la zona geográfica de la denominación.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Variedades de uva

Descripción

Para hacer frente al cambio climático y preservar la diversidad genética, la variedad *manseng N* se incorpora como variedad secundaria. Se trata de una variedad local del suroeste francés, de propiedades agronómicas y enológicas que podrían satisfacer las expectativas de la sociedad y otorgar al producto final su carácter típico.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Proporción de variedades de vid en la explotación

Descripción

Las sucesivas modificaciones del pliego de condiciones han concedido mayor peso a la variedad *tannat N*, que alcanzó una proporción del 80 % en 2008. La medida transitoria que permitía subsanar los incumplimientos detectados en las explotaciones finalizó en 2022, por lo que ciertas superficies han sido reclasificadas en las categorías inferiores IGP o «Vin de France».

La variedad *tannat* constituye un elemento muy distintivo de la identidad de los vinos de la DOP Madiran. De ahora en adelante, se podrá emplear hasta una proporción del 100 % de esta variedad, y en cualquier caso un mínimo del 60 % en el ensamblaje.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Vendimia

Descripción

La agrupación de productores de la DOP desea eliminar el bando de comienzo de la vendimia con el fin de simplificar los trámites administrativos, pero, al mismo tiempo, mantener el control de la madurez de la uva.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Umbral de marras

Descripción

Se aumenta el porcentaje permitido de plantas muertas o marras, que pasa del 15 % al 20 % debido, por un lado, a los estragos de la yesca en las variedades *cabernet* y, por otro, a la necesidad de armonizar las condiciones de elaboración con las del pliego de condiciones de la DOC «Béarn» (cuya zona geográfica se superpone a la de «Madiran»). Un estudio llevado a cabo con cuarenta productores de la DOP muestra que, para el 17 % de ellos, el porcentaje de plantas muertas supera el 20 % y, para entre el 22 % y el 25 % de ellos, dicho porcentaje se sitúa entre el 15 y el 20 %.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Otras prácticas de cultivo

Descripción

Se introducen tres disposiciones agroambientales nuevas al pliego de condiciones de la denominación. El objetivo es mejorar la sostenibilidad de la denominación ante el cambio climático y las elevadas expectativas de la sociedad.

— Se prohíbe el desherbado químico de las cabeceras.

— Se prohíbe el desherbado químico total de la parcela.

— Se controlará, con medios mecánicos o físicos, la vegetación sembrada o natural que crece entre todas las hileras.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Maquinaria para la vendimia y la vinificación

Descripción

Se elimina la prohibición del uso de volquetes equipados con bombas de paletas y la relativa a las prensas continuas, puesto que ningún operador dispone de este equipamiento y no se han observado deficiencias en relación con estas disposiciones.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Viñas plantadas en terrazas

Descripción

Para las viñas plantadas en terrazas, se establece la fecha de plantación de modo que coincida con la fecha de publicación de la decisión por la que se aprueba esta disposición.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Normas de ensamblaje

Descripción

En consonancia con las dos solicitudes anteriores, se modifican las normas de ensamblaje con el objeto de limitar la proporción de variedades secundarias al 40 %, de modo que se refuerza la presencia de las variedades principales y, en particular, de la variedad *tannat*, que deberá constituir, al menos, el 60 % del ensamblaje.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Normas analíticas

Descripción

La intensidad de color modificada (DO 420 + DO 520 + DO 620) se sustituye por la intensidad de color (DO 420 + DO 520). Los vinos presentan una intensidad de color (Abs 420 nm + Abs 520 nm, mediante espectrofotometría) superior o igual a 6. Con el tiempo, la intensidad de color modificada resulta inestable e inadecuada para la presente denominación.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Capacidad de vinificación

Descripción

Con el fin de unificar prácticas y simplificar los controles, la agrupación de productores de la DOP propone que la capacidad de vinificación se calcule a partir de una sola vendimia, aplicándosele un coeficiente de 1,5, de modo que se adapte mejor a posibles fenómenos climáticos extremos. Este nuevo método de cálculo sustituye a aquel que utiliza la media de las tres últimas añadas multiplicada por 2,5.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Disposiciones por tipo de producto

Descripción

Para hacer frente a la falta de espacio de almacenamiento, la agrupación ha decidido reducir el tiempo de crianza. Se incorporan nuevas condiciones para compensar esta reducción: tras el primer trasiego después de la fermentación maloláctica, y para que los taninos se suavicen, los vinos se someten a un período de crianza que se prolonga, al menos, hasta el 15 de abril del año siguiente al de la cosecha. La crianza se realiza en recipientes de un volumen superior a los 100 litros y no puede realizarse en recipientes de vidrio.

Estas modificaciones ofrecen una mayor flexibilidad a los operadores, al tiempo que mantienen el carácter típico de los vinos con denominación «Madiran».

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Disposiciones relativas a los envases

Descripción

Se establece la obligación de realizar los análisis antes del embotellado para garantizar, con carácter previo, la conformidad de los lotes. Al mismo tiempo, se amplía la conservación de los informes de análisis de los seis a los veinticuatro meses.

En consonancia con la reducción del tiempo de crianza (el 15 de abril en vez del 15 de octubre), los vinos se comercializan el 1 de mayo del año siguiente al de la vendimia en lugar del 1 de noviembre.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Plano general del lugar de almacenamiento de los vinos

Descripción

La obligación de disponer de un plano general del lugar de almacenamiento de los vinos se traslada al apartado sobre la llevanza de registros para garantizar la trazabilidad en caso de que se realicen controles.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Vínculo con la zona geográfica

Descripción

Se modifica levemente el apartado relativo al vínculo con la zona geográfica, con el fin de proporcionar una mayor claridad e introducir un vocabulario más preciso en determinados puntos.

☑ La modificación afecta al documento único

Título

Medidas transitorias

Descripción

Han expirado las medidas transitorias relativas a la superficie parcelaria delimitada y a las variedades de uva, por lo que se suprimen del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Obligaciones de declaración

Descripción

Se suprime la renovación tácita de la declaración previa de asignación de parcelas, teniendo en cuenta que la evolución anual de la parcela presenta el riesgo de que se produzcan errores u omisiones.

Esta modificación no tiene consecuencias a nivel operativo, puesto que ningún operador se acoge a dicho sistema.

A partir de ahora, la declaración de envasado debe realizarse, a más tardar, el mismo día de la operación. Por otro lado, se suprime la exención que se preveía para los operadores que realizan más de doce envasados.

Estas modificaciones tienen el objetivo de incrementar la precisión de los volúmenes que se declaran y equilibrar las obligaciones impuestas a los diferentes operadores.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Referencias

Descripción

Se actualizan los datos de contacto del Instituto Nacional del Origen y la Calidad (Institut national de l'origine et de la qualité, INAO).

Se modifica la disposición relativa al control del pliego de condiciones.

☐ La modificación afecta al documento único

Título

Puntos principales objeto de control y métodos de evaluación

Descripción

Se actualiza el cuadro para incluir los cambios mencionados anteriormente.

☐ La modificación afecta al documento único

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de vinos

«Madiran»

Número de referencia UE: PDO-FR-A0687-AM04 de 8.1.2026

1. **Nombre(s)**

«Madiran»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☑ DOP

☐ IG

☐ IG

3. **País al que pertenece la zona geográfica delimitada**

Francia

4. **Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

5. **Categorías de productos vitivinícolas enumeradas en el anexo VII, parte II, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vino

6. **Descripción del vino o de los vinos**

Producto vitivinícola

Vinos tintos tranquilos

Propiedades organolépticas

Apariencia visual

Los vinos de denominación de origen protegida «Madiran» son tintos tranquilos, en los que predomina ampliamente la variedad *tannat N*.

Aroma

Su perfil aromático, a menudo caracterizado por notas de frutos rojos y negros, produce vinos frescos y afrutados. Evoluciona hacia aromas complejos de frutas confitadas y especias.

Sabor

Se trata de vinos tintos secos y tranquilos, elaborados mayoritariamente a partir de la variedad *tannat N*, junto con *cabernet franc N*, *cabenet-sauvignon N* y *fer N*. Las técnicas de vinificación y los tiempos de crianza permiten que se suavicen los taninos y se logre una estructura equilibrada. Su estructura les confiere un buen potencial de conservación. En boca, estos vinos proporcionan redondez y riqueza, con notas finales frescas.

Información adicional relativa a las características organolépticas

-

Características analíticas

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.):	14
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.):	-
Acidez total mínima:	-
Unidad de acidez total mínima:	en miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro):	-
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro):	-

Información adicional relativa a las características analíticas

Los vinos presentan:

— un grado alcohólico volumétrico natural mínimo del 11,5 %;

— un grado alcohólico volumétrico total máximo después del enriquecimiento del 14 %;

— un contenido de ácido málico ≤ 0,4 g/l;

— un contenido de azúcares fermentables ≤ 3 g/l si el grado alcohólico volumétrico total máximo < 14 %;

— un contenido de azúcares fermentables ≤ 4g/L si el grado alcohólico volumétrico total máximo > 14 %;

— una intensidad de colora modificada (DO 420 nm + DO 520 nm, mediante espectrofotometría) superior o igual a seis al término del período de crianza.

☑ Las características analíticas que no figuran en esta sección cumplen los límites establecidos en la legislación aplicable de la UE.

7. **Prácticas vitivinícolas**

7.1. *Prácticas enológicas específicas utilizadas para elaborar el vino o vinos y restricciones pertinentes impuestas a su elaboración*

Práctica vitivinícola

Prácticas enológicas

Tipo de práctica enológica

Práctica enológica específica

Descripción

— El despalillado de la uva es obligatorio.

— Se autorizan las técnicas de enriquecimiento sustractivas con un grado de concentración máximo del 10 %.

— Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total del 14 %. Además de las disposiciones anteriores, los vinos deben respetar, en materia de prácticas enológicas, las obligaciones impuestas por la normativa comunitaria y en el código rural y de pesca marítima.

Práctica vitivinícola

Densidad de plantación

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas/ha. La separación entre las hileras de cepas no puede superar los 2,50 metros. Las viñas no pueden presentar una separación entre cepas de una misma hilera inferior a 0,80 metros.

Práctica vitivinícola

Tamaño de las viñas

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Las vides se podan en poda corta (poda Royat) o en poda Guyot simple o doble, con un máximo de quince yemas francas por cepa. El número de ramas fructíferas del año por cepa, tras la floración (estado fenológico 23 de Lorenz), es inferior o igual a: — diez, en el caso de la variedad *tannat* N; — doce, en el caso de las variedades secundarias.

Práctica vitivinícola

Regadío

Tipo de práctica enológica

Práctica de cultivo

Descripción

Puede autorizarse el riego.

7.2. *Rendimientos máximos*

Todos los vinos / categoría / variedad / tipo

Vinos tintos tranquilos

Rendimiento máximo

Rendimiento máximo	60
Unidad de rendimiento máximo:	hectolitros por hectárea

8. **Indicación de la variedad o variedades de uva de las que se han obtenido el vino o vinos**

— Cabernet franc N

— Cabernet-sauvignon N

— Fer N

— Fer servadou, braucol, mansois, pinenc

— Manseng noir N

— Tannat N

9. **Definición breve de la zona geográfica delimitada**

1. *Zona geográfica*

La vendimia, la vinificación, la elaboración y la maduración de los vinos se llevan a cabo en la zona geográfica cuyo perímetro, en la fecha de aprobación del presente pliego de condiciones por el comité nacional competente, abarca el territorio de los municipios siguientes sobre la base del nomenclátor geográfico oficial de 2025:

— Departamento de Gers:

Municipios (todo el territorio): Maumusson-Laguian y Viella.

Municipio (parte del territorio): Riscle (únicamente el territorio del antiguo municipio de Cannet).

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

— Departamento de los Pirineos Atlánticos: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (cantón 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 y Vialer.

2. *Superficie parcelaria delimitada*

Los vinos se elaboran exclusivamente a partir de uvas de viñedos situados en la zona parcelaria de producción aprobada por el comité nacional competente del Instituto Nacional de Origen y Calidad en las reuniones de 6 de marzo de 1997, de 8 y 9 de noviembre de 2006, de 3 de mayo de 2017 y de 29 y 30 de junio de 2023.

El Instituto Nacional de Origen y Calidad deposita en los ayuntamientos de los municipios mencionados en el punto 1 los documentos gráficos que establecen los límites parcelarios de la zona de producción aprobada. El Instituto Nacional de Origen y Calidad deposita en los ayuntamientos de los municipios mencionados en el punto 1 los documentos gráficos que establecen los límites parcelarios de la zona de producción aprobada.

10. **Vínculo con la zona geográfica**

Categoría de producto vitivinícola

1. Vino

Resumen del vínculo

La zona geográfica está situada al sur y al oeste del Adur, en la ladera sur de los Pirineos. Se extiende por un sector de colinas que abarca el territorio de treinta y siete municipios, repartidos en tres departamentos distintos. Predomina en toda la zona un clima relativamente homogéneo, suave y bastante húmedo. Al final del verano y en otoño el viento del sur, cálido y seco, de tipo foehn, sopla con frecuencia. Las colinas de la zona de Madiran están constituidas esencialmente por molasas formadas principalmente por margas y algunos bancos calizos. En la parte superior de estas molasas hay depósitos de arcillas con grava y, a continuación, una capa aluvial de guijarros, actualmente en la parte más alta. Estas formaciones sufrieron la erosión a lo largo de todo el Cuaternario, lo que dio lugar a la creación de cinco colinas separadas por valles asimétricos: las laderas escarpadas, orientadas hacia el oeste, permiten ver la molasa en forma de bancos calcáreos. Las laderas suaves, orientadas hacia el este, están recubiertas de limos eólicos mezclados con los depósitos subyacentes. Los suelos asociados son de dos tipos principales: suelos arcillo-calcáreos y suelos lixiviados. Los archivos del priorato de Madiran muestran que, a principios del siglo XIII, la vid es omnipresente en la zona geográfica. A partir del siglo XV se puso en marcha un comercio continuado con la comarca de Bigorre y los Pirineos. La apertura de este mercado específico a los vinos tintos concentrados y tánicos, con gran potencial de conservación, ha guiado a los viticultores en su práctica. La variedad *tannat* N se ha convertido en un elemento fundamental en los ensamblajes para obtener el producto que ha conferido notoriedad a Madiran. Los

registros notariales de los siglos XVI y XVII muestran que las uvas tintas se cultivaban según un sistema parecido al actual, lo que en aquel momento constituía una garantía de calidad. Durante el siglo XVII se abrió un nuevo mercado para los vinos tintos de la región de Madiran: se vendían para su comercialización en las Antillas francesas. Estas dos oportunidades de comercio, en los Pirineos y las Antillas, orientaron la producción hacia vinos con color, concentrados y tánicos, con gran potencial de conservación. Durante los siglos XVIII y XIX, los vinos tintos se vendían con el nombre de «Madiran», término citado por primera vez en 1744, y adquirieron una gran notoriedad. El viñedo alcanzó las 5 000 hectáreas a finales del siglo XVIII. La denominación de origen controlada «Madiran» fue reconocida por decreto en 1948. En el siglo XX, la superficie del viñedo se redujo considerablemente. A principios de la década de los ochenta del siglo XX, los viñedos se extendieron hasta las 1 300 hectáreas actuales, vinificadas, casi a partes iguales, por bodegas particulares y bodegas cooperativas. La variedad *tannat N* es vigorosa, bastante tardía y sensible a la podredumbre gris, pero disfruta en la zona de condiciones climáticas que le permiten llegar a madurez sin dificultad. Las pendientes de las laderas crean unas condiciones topoclimáticas favorables que permiten la evacuación del exceso de agua de lluvia y, cuando están bien orientadas, una insolación y unas temperaturas beneficiosas para la maduración de la cosecha. En una región en la que la gran variedad de suelos y morfología ha creado un paisaje de marquetería, los viñedos se han plantado necesariamente de forma discontinua, privilegiando las parcelas más adecuadas para la maduración de las uvas en buenas condiciones sanitarias. La superficie parcelaria de producción delimita este tipo de parcelas (laderas bien orientadas sobre suelos bastante drenantes, a menudo pedregosos). Los productores han adquirido una pericia en la gestión y optimización del potencial tánico de sus variedades: buscan la madurez fenólica de la uva y adaptan la fermentación a la calidad y cantidad de los taninos. Ensamblan y miman sus vinos con el fin de mantener su potencial de conservación y los aromas de fruta de la uva. La reputación de los vinos de Madiran, vinos estructurados, tánicos e intensos, perdura hoy día. Su notoriedad ha aumentado considerablemente y se ha extendido desde principios del siglo XX y, en particular, desde la década de los años ochenta del siglo pasado, gracias a los esfuerzos de los viticultores, que han conseguido producir vinos que siguen siendo tánicos, pero más complejos y elegantes.

La variedad *tannat N* se ha convertido en un elemento fundamental en los ensamblajes para obtener el producto que ha conferido notoriedad a Madiran. La variedad *tannat N* es vigorosa, bastante tardía y sensible a la podredumbre gris, pero disfruta en la zona de condiciones climáticas que le permiten llegar a madurez sin dificultad.

Los productores han adquirido una gran pericia en la gestión y optimización del potencial tánico de sus variedades: buscan la madurez fenólica de la uva y adaptan la fermentación a la calidad y cantidad de los taninos. Ensamblan y envejecen sus vinos con el fin de mantener su potencial de conservación y los aromas de fruta de la uva.

11. **Otros requisitos aplicables**

Título del requisito o la excepción

Unidad geográfica menor o unidad geográfica mayor

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción del requisito o la excepción

En el etiquetado de los vinos de la denominación de origen controlada se puede precisar el nombre de una unidad geográfica menor, a condición de que: se trate de un pago registrado en el catastro; figure en la declaración de vendimia. El etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Sud-Ouest».

Título del requisito o la excepción

Zona de proximidad inmediata

Marco jurídico

Legislación nacional

Tipo de requisito o excepción adicional

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción del requisito o la excepción

La zona de proximidad inmediata, definida como excepción relativa a la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos, se compone del territorio de los siguientes municipios del departamento de Gers: Labarthète, Riscle y Saint-Mont.

De acuerdo con el artículo 5, apartado primero, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, la zona de proximidad inmediata corresponde a una zona de proximidad inmediata a la zona delimitada en cuestión.

Referencia electrónica (URL) a la publicación del pliego de condiciones

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