C/2026/1841

1.4.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/1841)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Madiran»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Nome del prodotto**

«Madiran»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la Performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La domanda di modifica della DOP «Madiran» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Di conseguenza, le autorità francesi ritengono che tale domanda si configuri come «modifica ordinaria».

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Aree e zone in cui si svolgono le diverse operazioni

Descrizione

I comuni della zona geografica sono stati aggiornati in base al codice geografico ufficiale del 2025. Tale modifica non altera la zona geografica della denominazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Assortimento varietale

Descrizione

Per far fronte ai cambiamenti climatici e preservare la diversità genetica, il Manseng N è introdotto come varietà secondaria. Si tratta di un vitigno locale della Francia sudoccidentale, con caratteristiche agronomiche ed enologiche in grado di soddisfare le aspettative della società e contribuire alla tipicità del prodotto.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Proporzione dei vitigni in azienda

Descrizione

Le modifiche apportate al disciplinare hanno gradualmente rafforzato il ruolo della varietà Tannat N, fino a raggiungere una percentuale dell'80 % nel 2008. La misura transitoria che consentiva alle aziende agricole non conformi di adeguarsi è scaduta nel 2022, determinando il declassamento di alcune superfici parcellari a IGP o Vin de France.

Il Tannat costituisce un forte elemento distintivo dell'identità dei vini della DOC «Madiran». L'assortimento varietale potrà ora arrivare fino al 100 %, con un minimo del 60 % richiesto nell'assemblaggio.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Raccolta

Descrizione

L'associazione di produttori della denominazione intende abolire il divieto di vendemmia per semplificare la gestione amministrativa, mantenendo nel contempo un controllo della maturazione delle uve.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Soglia di viti mancanti

Descrizione

La percentuale di ceppi morti o mancanti è aumentata dal 15 % al 20 %, a causa dell'impatto del mal dell'esca sui Cabernet e per armonizzare le condizioni di produzione con il disciplinare della DOC Béarn (zone geografiche sovrapposte). Uno studio condotto su 40 produttori della denominazione mostra che il 17 % di essi supera già il 20 % di mortalità, mentre il 22-25 % si colloca tra il 15 e il 20 %.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Altre pratiche colturali

Descrizione

Nel disciplinare della denominazione sono state inserite tre disposizioni agroambientali. L'obiettivo è migliorare la sostenibilità della designazione di fronte ai cambiamenti climatici e alle elevate aspettative della società.

— È vietato il diserbo chimico delle capezzagne.

— È vietato il diserbo chimico totale delle parcelle.

— Tra tutti i filari, la vegetazione, seminata o spontanea, è controllata con mezzi meccanici o fisici.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Attrezzature per la raccolta e la vinificazione

Descrizione

È stato eliminato il divieto di utilizzo di rimorchi dotati di pompa rotativa, nonché il divieto di presse continue, in quanto nessun operatore è dotato di tali attrezzature e non sono state riscontrate carenze in relazione a tali disposizioni.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Vigne coltivate a terrazza

Descrizione

Per le vigne coltivate a terrazza, è stata specificata la data di impianto, affinché corrisponda alla data di pubblicazione del decreto di approvazione di tale disposizione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme di assemblaggio

Descrizione

Per renderle conformi alle due domande precedenti, le norme di assemblaggio sono state modificate al fine di limitare la percentuale di varietà secondarie al 40 %, aumentando così la presenza delle varietà principali, in particolare il Tannat, che dovrà rappresentare almeno il 60 % dell'assemblaggio.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Norme analitiche

Descrizione

L'intensità colorante modificata (DO 420 + DO 520 + DO 620) è sostituita dall'intensità colorante (DO 420 + DO 520). I vini presentano un'intensità colorante (Abs 420 nm + Abs 520 nm mediante spettrofotometria) pari o superiore a 6. L'intensità colorante modificata è considerata infatti instabile nel tempo e inadatta a questa denominazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Capacità del locale di vinificazione

Descrizione

Al fine di armonizzare le pratiche e semplificare i controlli, l'associazione di produttori della denominazione propone di calcolare la capacità del locale di vinificazione sulla base di un'unica vendemmia, applicando un coefficiente di 1,5 per anticipare al meglio i rischi climatici. Tale nuovo metodo di calcolo sostituisce quello basato su 2,5 volte la media delle ultime tre annate.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Disposizioni per tipo di prodotto

Descrizione

Per far fronte alla mancanza di spazio di stoccaggio, l'associazione ha deciso di ridurre il periodo di affinamento. Per compensare tale riduzione sono state introdotte nuove condizioni: a seguito del primo travaso successivo alla fermentazione malolattica e al fine di ammorbidire i tannini, i vini sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 aprile dell'anno successivo a quello della vendemmia. L'affinamento viene eseguito in un contenitore di volume superiore a 100 litri. L'affinamento non può essere effettuato in contenitori di vetro.

Tali modifiche offrono agli operatori una maggiore flessibilità, mantenendo nel contempo il profilo tipico dei vini della denominazione «Madiran».

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Disposizioni di confezionamento

Descrizione

L'obbligo di effettuare l'analisi sarà ora assolto prima del confezionamento al fine di garantire la conformità dei lotti a monte. Allo stesso tempo, la conservazione dei bollettini di analisi è prorogata da 6 a 24 mesi.

Conformemente alla riduzione del periodo di affinamento (15 aprile anziché 15 ottobre), i vini sono immessi in commercio il 1º maggio anziché il 1º novembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Piano generale del luogo di conservazione dei vini

Descrizione

L'obbligo di elaborare un piano generale del luogo di conservazione dei vini è stato spostato nella sezione relativa alla tenuta dei registri, al fine di mantenere la tracciabilità in caso di controlli.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Legame con la zona geografica

Descrizione

La sezione relativa al legame con la zona geografica è stata modificata in maniera marginale, al fine di fornire maggiore chiarezza e utilizzare un vocabolario più preciso su alcuni punti.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Misure transitorie

Descrizione

Essendo giunte a scadenza, le misure transitorie relative alla superficie parcellare delimitata e all'assortimento varietale sono state eliminate dal disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Obblighi di dichiarazione

Descrizione

Il rinnovo tacito della dichiarazione preventiva di assegnazione delle parcelle è eliminato, poiché l'evoluzione annuale delle parcelle presenta un rischio di errore od omissione.

Tale modifica non ha alcun impatto operativo in quanto nessun operatore si avvale attualmente di questa opzione.

La dichiarazione di confezionamento è ora richiesta entro e non oltre il giorno dell'operazione. È inoltre eliminata l'esenzione per gli operatori che effettuano più di 12 confezionamenti.

Tali modifiche mirano a migliorare l'accuratezza dei volumi dichiarati e ad armonizzare gli obblighi tra operatori.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti

Descrizione

I recapiti dell'INAO sono stati aggiornati.

È stata modificata la disposizione relativa al controllo del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Punti principali da controllare e metodi di valutazione

Descrizione

La tabella è aggiornata per tenere conto delle modifiche precedenti.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Madiran»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Nome**

«Madiran»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi fermi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini a denominazione di origine protetta «Madiran» sono vini rossi fermi in cui la presenza della varietà Tannat N è preponderante.

Odore

Il profilo aromatico, spesso caratterizzato da note di frutti rossi e neri, dà vita a vini freschi e fruttati. Evolve generalmente verso aromi complessi di spezie e frutta candita.

Sapore

Si tratta di vini rossi fermi secchi, ottenuti principalmente dalla varietà Tannat N assemblata con le varietà Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N e Fer N. Le tecniche di vinificazione e i tempi di affinamento consentono ai tannini di ammorbidirsi e di ottenere una struttura equilibrata. Grazie alla loro struttura, hanno un buon potenziale d'invecchiamento. Al palato questi vini combinano rotondità e ricchezza, ma sempre con un finale fresco.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	14
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini presentano:

— un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5 %,

— un titolo alcolometrico volumico totale massimo dopo l'arricchimento del 14 %,

— un tenore di acido malico ≤ 0,4 g/l,

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 3 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è < 14 %,

— un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/l se il titolo alcolometrico volumico naturale minimo è > 14 %,

— un'intensità colorante modificata (DO 420 nm + DO 520 nm mediante spettrofotometria) pari o maggiore a 6 al termine del periodo di affinamento.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

— La diraspatura dell'uva vendemmiata è obbligatoria.

— Le tecniche sottrattive di arricchimento sono autorizzate fino a un tasso di concentrazione massimo del 10 %.

— Il titolo alcolometrico volumico totale dopo l'arricchimento non è superiore al 14 %. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione e dal *Code rural et de la pêche maritime*.

Pratica di vinificazione

Densità di impianto

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 000 ceppi per ettaro. La distanza interfilare non può essere superiore ai 2,50 metri. La distanza tra i ceppi dello stesso filare non può essere inferiore a 0,80 metri.

Pratica di vinificazione

Potatura

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Le viti sono potate con la tecnica della potatura corta (cordone di Royat) o a Guyot semplice o doppio, con un massimo di 15 gemme franche per ceppo. Il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, dopo la fioritura (fase fenologica 23 secondo Lorenz) è pari o inferiore a: - 10 per la varietà Tannat N; - 12 per le varietà secondarie.

Pratica di vinificazione

Irrigazione

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

L'irrigazione può essere autorizzata.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Vini rossi fermi

Resa massima

Resa massima	60
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Fer N

— Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Manseng noir N

— Tannat N

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

1°- *Zona geografica*

La vendemmia, la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini hanno luogo nella zona geografica il cui perimetro, alla data di approvazione del presente disciplinare da parte del comitato nazionale competente, comprende il territorio dei comuni seguenti sulla base del codice geografico ufficiale del 2025:

— dipartimento Gers:

comuni interamente compresi: Maumusson-Laguian, Viella;

comuni parzialmente compresi: Riscle (solo per il territorio del comune delegato di Cannet);

— dipartimento Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne, Soublecause;

— dipartimento Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (cantone di 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°- *Superficie parcellare delimitata*

I vini sono ottenuti esclusivamente da vigneti situati nella superficie parcellare di produzione approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del comitato nazionale competente del 6 marzo 1997, dell'8 e 9 novembre 2006, del 3 maggio 2017 e del 29 e 30 giugno 2023.

L'*Institut national de l'origine et de la qualité* deposita presso le amministrazioni dei comuni di cui al punto 1° la documentazione grafica indicante i confini delle parcelle della zona di produzione così approvati. L'*Institut national de l'origine et de la qualité* deposita presso le amministrazioni dei comuni di cui al punto 1° la documentazione grafica indicante i confini delle parcelle della zona di produzione così approvati.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

La zona geografica è situata a sud e a ovest del fiume Adour, nell'area pedemontana meridionale dei Pirenei. Si estende su un'area collinare La zona geografica si estende dunque sul territorio di 37 comuni distribuiti in tre dipartimenti. L'intera zona geografica gode di un clima relativamente omogeneo, mite e abbastanza umido. A fine estate e in autunno è spesso sferzata da un vento caldo e secco proveniente da sud, simile al «Föhn». Le dorsali del Madiranais sono costituite prevalentemente da molassa caratterizzata soprattutto dalla presenza di marne e di alcuni banchi calcarei. Alla sommità delle molasse si sono depositate argille ghiaiose, seguite da uno strato alluvionale ciottoloso che occupa oggi la parte culminante. L'erosione subita da queste formazioni per tutto il Quaternario ha portato alla creazione delle cinque dorsali attuali, separate tra loro da valli asimmetriche: i versanti fortemente scoscesi orientati ad ovest lasciano intravedere la molassa intercalata dai banchi calcarei, mentre i dolci pendii esposti a est sono ricoperti di limo eolico mescolatosi con i depositi sottostanti. I suoli associati sono principalmente di due tipi: argilloso-calcarei e dilavati. Secondo gli archivi del Priorato di Madiran, agli inizi del XIII secolo la vite era ovunque presente nella zona. Nel XV secolo iniziarono scambi commerciali ininterrotti con la Bigorre e i Pirenei. L'apertura di questo mercato specifico per i vini rossi ad alta concentrazione e tannicità, dotati di un ottimo potenziale d'invecchiamento, orientò le pratiche dei viticoltori. La varietà Tannat N divenne essenziale negli assemblaggi utilizzati per ottenere il prodotto che ha reso famosa la cittadina di Madiran. Il sistema di allevamento delle viti rosse,

che secondo i registri notarili del XVI e XVII secolo era simile a quello odierno, era al tempo una garanzia di qualità. Nel XVII secolo si aprì un nuovo mercato per i vini rossi della regione di Madiran, che cominciarono ad essere venduti e trasportati fino alle Antille francesi. Questi due grandi mercati, i Pirenei e le Antille, orientarono la produzione verso vini colorati, concentrati e tannici, con un elevato potenziale d'invecchiamento. Nel XVIII e nel XIX secolo i vini rossi erano venduti con il nome «Madiran», termine citato per la prima volta nel 1744, e acquisirono grande notorietà. Alla fine del XVIII secolo i vigneti si estendevano su una superficie di ben 5 000 ettari. La denominazione di origine controllata «Madiran» è stata riconosciuta con decreto nel 1948. Nel XX secolo la superficie vitata si è fortemente ridotta. Dagli inizi degli anni '80 è nuovamente cresciuta fino a raggiungere gli attuali 1 300 ettari, con una quota pressoché uguale di vinificazione tra cantine private e cooperative. La varietà Tannat N è vigorosa, piuttosto tardiva e sensibile alla muffa grigia, ma trova sul posto condizioni climatiche che le consentono di maturare senza difficoltà. I pendii collinari creano infatti condizioni topoclimatiche favorevoli, consentendo l'eliminazione dell'eccesso di acqua piovana, e se ben orientati offrono temperature superiori e un soleggiamento propizi alla maturazione dell'uva da vendemmiare. In una regione in cui la gran varietà di terreni e di morfologia ha dato origine a un paesaggio variegato, l'uomo ha creato vigneti necessariamente discontinui, privilegiando gli appezzamenti più adatti a portare le uve a maturazione in condizioni di salute ottimali. La superficie parcellare di produzione delimita questo tipo di appezzamenti (situati su pendii ben orientati, con suoli tendenzialmente drenanti e spesso sassosi). I produttori hanno acquisito competenza tecnica nel gestire e ottimizzare il potenziale tannico dei vitigni di cui dispongono, mirando alla maturazione fenolica delle uve e adattando la macerazione alla qualità e alla quantità dei tannini. Assemblano e affinano i loro vini per preservarne il potenziale d'invecchiamento e gli aromi fruttati delle uve. La reputazione dei vini di Madiran, strutturati, tannici e potenti, è continuata fino ai nostri giorni. Si è notevolmente accresciuta ed ampliata dagli inizi del XX secolo, in particolare dagli anni '80, grazie agli sforzi dei viticoltori, che hanno portato alla produzione di vini con tannini tuttora presenti, ma più morbidi ed eleganti.

La varietà Tannat N divenne essenziale negli assemblaggi utilizzati per ottenere il prodotto che ha reso famosa la cittadina di Madiran. Questa varietà è vigorosa, piuttosto tardiva e sensibile alla muffa grigia, ma trova sul posto condizioni climatiche che le consentono di maturare senza difficoltà.

I produttori hanno acquisito competenza tecnica nel gestire e ottimizzare il potenziale tannico dei vitigni di cui dispongono, mirando alla maturazione fenolica delle uve e adattando la macerazione alla qualità e alla quantità dei tannini. Assemblano e affinano i loro vini per preservarne il potenziale d'invecchiamento e gli aromi fruttati delle uve.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Unità geografica più piccola o più grande

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola, a condizione: - che si tratti di una località accatastata; - che essa figuri nella dichiarazione di raccolta. L'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine protetta può precisare il nome dell'unità geografica più grande «Sud-Ouest».

Titolo del requisito / della deroga

Zona di prossimità immediata

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Deroga relativa alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

La zona di prossimità immediata, definita in deroga per la vinificazione, l'elaborazione e l'affinamento dei vini, è costituita dal territorio dei comuni indicati di seguito situati nel dipartimento Gers: Labarthète, Riscle e Saint-Mont.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, un'area di prossimità immediata equivale a una zona di prossimità immediata della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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