C/2026/1841

1.4.2026

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2026/1841)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Madiran»

Número de referência UE: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Nome do produto**

«Madiran»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire/Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises/Bureau du vin et des autres boissons (Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas/Serviço dos Vinhos e Outras Bebidas)

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

O pedido de alteração da DOP «Madiran» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração denominada alteração ao nível da União, a saber:

a) uma mudança de nome, ou da utilização do nome, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) risco de destruição da relação com o meio geográfico;

c) novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de «alteração normalizada».

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações

Descrição

Atualiza-se a lista de municípios da área geográfica de acordo com code officiel géographique (código geográfico oficial) de 2025. Esta modificação não altera a área geográfica da denominação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Encepamento

Descrição

Para fazer face às alterações climáticas e preservar a diversidade genética, introduziu-se a *manseng* N enquanto casta acessória. Trata-se de uma casta de uva local do Sudoeste, com características agronómicas e enológicas que podem satisfazer as expectativas da sociedade e contribuir para a tipicidade do produto.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Proporção das castas utilizadas na exploração

Descrição

Á medida da evolução do caderno de especificações, foi-se progressivamente reforçando o papel da casta *tannat* N, até se atingir, em 2008, uma proporção de 80 %. A disposição transitória que permitia a adaptação das explorações não conformes expirou em 2022, conduzindo à desclassificação de determinadas parcelas IGP ou «Vin de France».

A casta *tannat* é um marcador forte da identidade dos vinhos da denominação de origem controlada (DOC) «Madiran». O encepamento pode agora ir até 100 %, com um mínimo de 60 % no caso dos vinhos de lote.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Vindima

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação pretende abolir o edital de vindima para simplificar a gestão administrativa, mantendo simultaneamente o controlo do grau de maturação das uvas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Limite para pés de vinha em falta

Descrição

Aumenta-se a percentagem de pés mortos ou em falta de 15 % para 20 %, devido ao impacto da esca da videira nas castas *cabernet* e para alinhar as condições de produção pelo caderno de especificações da DOC «Béarn» (sobreposição de áreas geográficas). Um estudo realizado junto de 40 produtores da denominação revela que 17 % de entre eles já registam 20 % de mortalidade, enquanto 22 a 25 % se situam entre 15 e 20 %.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Outras práticas de cultivo

Descrição

No caderno de especificações da denominação, aditam-se três disposições agroambientais. O objetivo é tornar a denominação mais sustentável face às alterações climáticas e às elevadas expectativas da sociedade.

— É proibida a monda química das cabeceiras;

— É proibida a monda química total da parcela;

— O controlo da vegetação, semeada ou espontânea, é assegurado por meios mecânicos ou físicos em todas as entrelinhas.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Maquinaria para vindima e vinificação

Descrição

Suprime-se a proibição da utilização de vagonetas equipadas com bomba de palhetas, bem como a proibição de utilização de prensas contínuas, uma vez que os operadores não estão equipados com esta maquinaria e não foi detetado qualquer incumprimento destas disposições.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Vinhas plantadas em socalcos

Descrição

No caso das vinhas plantadas em socalcos, especifica-se a data de plantação, a fim de corresponder à data de publicação do decreto que aprova esta regra.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Regras relativas à lotação

Descrição

Em conformidade com os dois pedidos anteriores, alteram-se as regras relativas à lotação, a fim de limitar a percentagem de castas secundárias a 40 %, aumentando assim a presença das castas principais, em especial a *tannat*, que deve representar, pelo menos, 60 % dos lotes.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Normas analíticas

Descrição

A intensidade de cor modificada (ICM) (DO 420 + DO 520 + DO 620) é substituída pela intensidade de cor (DO 420 + DO 520). Os vinhos apresentam uma intensidade de cor (Abs 420 nm + Abs 520 nm por espetrofotometria) igual ou superior a 6. Com efeito, a ICM é considerada instável ao longo do tempo e inadequada para esta denominação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Capacidade em adega

Descrição

Para harmonizar práticas e simplificar os controlos, o agrupamento de produtores da denominação propõe-se calcular a capacidade da adega com base numa única vindima, aplicando um coeficiente de 1,5, a fim de antecipar o mais eficazmente possível os riscos climáticos. Este novo método de cálculo substitui o método baseado em 2,5 vezes a média dos três últimos anos de colheita.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Disposição por tipo de produto

Descrição

O agrupamento manifestou a vontade de reduzir a duração do período de estágio para fazer face à falta de espaço de armazenamento. Para compensar esta redução, introduzem-se novas condições: depois da primeira trasfega pós fermentação maloláctica e para amolecer os taninos, os vinhos estagiam até, pelo menos, 15 de abril do ano seguinte ao da vindima. O estágio faz-se num recipiente de volume superior a 100 litros. O estágio não pode ter lugar em recipientes de vidro.

Estas modificações oferecem mais flexibilidade aos operadores, mantendo simultaneamente o perfil típico dos vinhos da denominação «Madiran».

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Disposições relativas ao acondicionamento

Descrição

A análise obrigatória passa agora a efetuar-se antes do acondicionamento, para garantir a conformidade dos lotes a montante. Paralelamente, alarga-se também o período de conservação dos boletins de análise de 6 para 24 meses.

Decorrente da redução da duração do período de estágio (15 de abril em vez de 15 de outubro), os vinhos são colocados no mercado em 1 de maio, em vez de 1 de novembro do ano seguinte ao da vindima.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Plano geral do local de armazenagem dos vinhos

Descrição

Transfere-se a obrigação de elaborar um plano geral para o local de armazenagem dos vinhos para a secção relativa à manutenção de registos, a fim de manter a rastreabilidade em caso de controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Relação com a área geográfica

Descrição

Marginalmente, altera-se a parte relativa à relação com a área geográfica, para proporcionar maior clareza e utilizar um vocabulário mais preciso em determinados pontos.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Medidas transitórias

Descrição

Suprimem-se do caderno de especificações as medidas transitórias caducas relativas à superfície parcelar delimitada e às castas de videira.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Obrigações em matéria de declaração

Descrição

Suprime-se a renovação tácita da declaração prévia de afetação de parcelas, tendo em conta que o desenvolvimento anual da parcela apresenta um risco de erro ou de supervisão.

Esta modificação não tem qualquer impacto nas operações, dado nenhum operador utilizar atualmente esta opção.

Passa a ser exigida uma declaração de acondicionamento, a apresentar o mais tardar, no dia da operação. Além disso, suprime-se a isenção para os operadores que efetuem mais de 12 operações de acondicionamento.

Estas alterações visam melhorar a exatidão dos volumes comunicados e harmonizar as obrigações para os operadores.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências

Descrição

Atualizam-se os dados de contacto do INAO.

Altera-se a disposição relativa ao controlo do disposto no caderno de especificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Pontos principais a controlar e métodos de avaliação

Descrição

Atualiza-se o quadro de modo a ter em conta anteriores modificações.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

«Madiran»

Número de referência UE: PDO-FR-A0687-AM04 — 8.1.2026

1. **Nome(s)**

«Madiran»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

6. **Descrição do(s) vinho(s)**

Produto vitivinícola

Vinhos tranquilos tintos

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos com denominação de origem protegida «Madiran» são vinhos tranquilos tintos em que a casta *tannat* N se encontra maioritariamente presente.

Aroma/nariz

O seu perfil aromático, frequentemente marcado por frutos vermelhos e negros, dá vinhos frescos e frutados. Evolui geralmente para aromas complexos de fruta cristalizada e de especiarias.

Sabor/boca

São vinhos tranquilos tintos, secos, produzidos principalmente a partir da casta *tannat* N, combinada com as castas *cabernet-franc* N, *cabernet-sauvignon* N e *fer* N. As técnicas de vinificação e os períodos de estágio permitem amolecer os taninos e obter uma estrutura equilibrada. Graças à sua estrutura, os vinhos têm um bom potencial de guarda. Em boca, combinam redondez e riqueza, mas sempre com um final fresco.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	14
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	—
Acidez total mínima	—
Unidade de medida da acidez total mínima	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Estes vinhos apresentam as seguintes características:

— título alcoométrico volúmico natural mínimo: 11,5 %,

— título alcoométrico volúmico total máximo após enriquecimento: 14 %,

— teor de ácido málico: < ou = 0,4 g/l,

— teor de açúcares fermentescíveis: < ou = 3 g/l, se o título alcoométrico volúmico natural mínimo for < a 14 %,

— teor de açúcares fermentescíveis: < ou = 4 g/l se o título alcoométrico volúmico natural mínimo for > a 14 %,

— intensidade de cor modificada (DO 420 nm + DO 520 nm por espetrofotometria): superior ou igual a 6 no final do período de estágio.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção respeitam os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas de vinificação**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Prática vitivinícola

Práticas enológicas

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

— É obrigatório o desengaço da vindima.

— São autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE) até ao limite de um grau de concentração máxima de 10 %.

— Após o enriquecimento, os vinhos não excedem um título alcoométrico volúmico total de 14 %. Além das disposições *supra*, os vinhos devem cumprir, no que toca a práticas enológicas, os requisitos estabelecidos na regulamentação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código rural e da pesca marítima).

Prática vitivinícola

Densidade de plantação

Tipo de prática enológica

Prática cultural

Descrição

As vinhas apresentam uma densidade mínima de plantação de 4 000 pés por hectare. A distância entre linhas não pode ser superior a 2,50 metros. A distância entre pés da mesma linha não pode ser inferior a 0,80 metros.

Prática vitivinícola

Poda das vinhas

Tipo de prática enológica

Prática cultural

Descrição

As vinhas são podadas em poda curta (poda Royat) ou em poda Guyot simples ou dupla, com um máximo de 15 olhos francos por pé. O número de ramos frutíferos do ano por pé, após a floração (estado fenológico 23 de Lorenz), é inferior ou igual a 10 para a casta *tannat* N e 12 para as castas secundárias.

Prática vitivinícola

Irrigação

Tipo de prática enológica

Prática cultural

Descrição

Pode autorizar-se a rega.

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tranquilos tintos

Rendimento máximo

Rendimento máximo	60
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— *Cabernet-franc* N

— *Cabernet-sauvignon* N

— *Fer* N

— *fer-servadou, braucol, mansois, pinenc*

— *Manseng-noir* N

— *Tannat* N

9. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

1 — *Área geográfica*

A vindima, a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos têm lugar na área geográfica, cujo perímetro, na data da aprovação do caderno de especificações pela comissão nacional competente, abrange o território dos seguintes municípios, com base no Code officiel géographique de 2025:

— Departamento de Gers:

Todo o território dos seguintes municípios: Maumusson-Laguian e Viella.

Parte do território do município de Riscle (apenas para o território do município delegado de Cannet).

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

— Departamento de Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (cantão 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 e Vialer.

2 — *Superfície parcelar delimitada*

Os vinhos são produzidos exclusivamente a partir de uvas de vinhas situadas na superfície parcelar de produção, conforme aprovada pelo Institut national de l'origine et de la qualité (Instituto nacional da origem e da qualidade) nas reuniões da comissão nacional competente de 6 de março de 1997, 8 e 9 de novembro de 2006, 3 de maio de 2017 e 29 e 30 de junho de 2023.

O Institut national de l'origine et de la qualité deposita nas câmaras dos municípios referidos no ponto 1 os documentos gráficos que estabelecem os limites das parcelas da área de produção assim aprovadas. O Institut national de l'origine et de la qualité deposita nas câmaras dos municípios referidos no ponto 1 os documentos gráficos que estabelecem os limites das parcelas da área de produção assim aprovadas.

10. **Relação com a área geográfica**

Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

A área geográfica situa-se a sul e a oeste do rio Adour, no sopé meridional dos Pirenéus, ocupando uma zona de encostas. A área geográfica abrange, portanto, o território de 37 municípios repartidos por três departamentos. Nesta área predomina um clima relativamente homogéneo, ameno e bastante húmido. No final do verão e no outono, é frequente soprar um vento sul, quente e seco, do tipo *fœhn*. Os cabeços da região do Madiranais são constituídos principalmente por molassos formados sobretudo por margas e alguns bancos calcários. No cimo destes molassos foram-se depositando argilas saibrosas e, de seguida, um lençol freático cascalhoso, atualmente situado na posição mais elevada. Estas formações sofreram os efeitos da erosão ao longo de todo o Quaternário, o que resultou na criação de cinco cabeços separados por vales dissimétricos: as vertentes de declive acentuado viradas a oeste deixam antever o molasso com bancos calcários; as vertentes de pouco declive viradas a leste estão cobertas de limos eólicos misturados com os depósitos subjacentes. Os solos associados são de dois grandes tipos: solos argilocalcários e solos lixiviados. Os arquivos do Priorado de Madiran mostram a omnipresença da vinha na área geográfica já no início do século XIII. O comércio com a região de Bigorre e dos Pirenéus começou no século XV. A abertura deste mercado específico aos vinhos tintos concentrados e tânicos, com elevado potencial de guarda, orientou as práticas dos viticultores. A casta *tannat* N tornou-se fundamental nos vinhos de lote, para obter o produto que contribuiu para a notoriedade de Madiran. Os registos notariais dos séculos XVI e XVII mostram que o

método de condução das vinhas para produção de tintos era próximo do modo atual, algo que, na altura, era uma garantia de qualidade. Durante o século XVII, abre-se um novo mercado para os vinhos tintos da região de Madiran: passam a ser vendidos para serem transportados para as Antilhas francesas. Estes dois grandes mercados de escoamento, os Pirenéus e as Antilhas, contribuíram para orientar a produção para vinhos de cores intensas, concentrados e tânicos, com elevado potencial de guarda. Os vinhos tintos são vendidos sob o nome «Madiran», termo citado pela primeira vez em 1744, tendo adquirido grande notoriedade nos séculos XVIII e XIX. Em finais do século XVIII, o vinhedo atinge os 5 000 hectares. A DOC «Madiran» foi reconhecida por decreto em 1948. No século XX, a superfície dedicada à vinha desceu drasticamente. Voltou a crescer desde o início da década de 1980, até ocupar, nos dias de hoje, 1 300 hectares, sendo os vinhos vinificados em partes praticamente iguais por adegas particulares e cooperativas. A casta *tannat* N, vigorosa, bastante tardia e sensível à podridão cinzenta, encontra nesta zona as condições climáticas que lhe permitem atingir a maturidade sem dificuldade. Com efeito, o declive das encostas cria condições topoclimáticas favoráveis, que permitem uma boa drenagem do excesso de águas pluviais, e, quando gozam de boa orientação, oferecem mais horas de sol e temperaturas mais elevadas, propícias à maturação das uvas. Numa região onde a grande variedade de solos e morfologia criou uma paisagem semelhante a uma manta de retalhos, criou-se um vinhedo necessariamente descontinuado, privilegiando as parcelas mais aptas à maturação das uvas em boas condições sanitárias. A superfície parcelar de produção delimita esse tipo de parcelas (encostas com boa orientação, com solos tendencialmente drenantes, frequentemente pedregosos). Os produtores adquiriram competências técnicas na gestão e otimização do potencial tânico das suas castas, procurando a maturidade fenólica das uvas e adaptando a maceração à qualidade e quantidade dos taninos. Criam lotes e envelhecem os vinhos com o objetivo de preservar o seu potencial de guarda e os aromas frutados das uvas. A reputação dos vinhos da região de Madiran, vinhos estruturados, tânicos e potentes, mantém-se até hoje. A sua notoriedade cresceu consideravelmente e alargou-se desde o início do século XX, nomeadamente desde a década de 1980, graças ao esforço dos viticultores, que conduziu à produção de vinhos com os mesmos taninos, mas mais fundidos e elegantes.

A casta *tannat* N tornou-se fundamental nos vinhos de lote, para obter o produto que contribuiu para a notoriedade de Madiran. Trata-se uma casta vigorosa, bastante tardia e sensível à podridão cinzenta, mas que encontra nesta área as condições climáticas que lhe permitem atingir a maturidade sem dificuldade.

Os produtores adquiriram competências técnicas na gestão e otimização do potencial tânico das suas castas, procurando a maturidade fenólica das uvas e adaptando a maceração à qualidade e quantidade dos taninos. Criam lotes e envelhecem os vinhos com o objetivo de preservar o seu potencial de guarda e os aromas frutados das uvas.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Unidade geográfica mais pequena ou mais alargada

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

Os rótulos dos vinhos protegidos pela DOC podem incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que se trate de um lugar registado no cadastro, conste da declaração de vindima. O rótulo dos vinhos com denominação de origem protegida pode especificar a unidade geográfica mais alargada «Sud-Ouest».

Título do requisito/derrogação

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, a elaboração e o estágio dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Gers: Labarthète, Riscle e Saint-Mont.

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma zona limítrofe da área delimitada em causa.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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