C/2025/321

13.1.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2025/321)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕ НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Madiran“

PDO-FR-A0687-AM03

Дата на съобщението: 21.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

Географски район

В глава I от продуктовата спецификация раздел IV „Райони и зони, в които се извършват различни операции“ се изменя в точка 1 „Географски район“, като се включва позоваване на официалния географски кодекс, в който се признава и определя списъкът на общините по департаменти на национално равнище.

Единният документ се допълва с това позоваване в точка „Определен географски район“.

В глава I раздел IV „Райони и области, в които се извършват различни операции“ се изменя в точка 2 „Обособен парцелиран район“, като се посочва органът, който е одобрил парцелирания район на производство. Това преформулиране не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

   Madiran

2. **Вид на географското означение**

   ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

   1. Вино

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

4. **Описание на виното или вината**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Това са тихи сухи червени вина, произведени главно от сорта tannat N, в съчетание с cabernet franc N, du cabernet-sauvignon N и fer N.Техниките на винификация и времето на отлежаване осигуряват омекотяване на таниите и балансиране на структурата.При смесването на тези сортове се получават цветни танинови вина с добър потенциал за съхранение и комплексен ароматен профил, характеризиращ се с нотки на червени и черни плодове, които преминават към пикантни аромати и захаросани плодове.

Тези вина са с:

1. минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 11,5 %,
2. максимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти след обогатяване 14 %,
3. съдържание на ябълчна киселина ≤ 0,4 g/l,
4. съдържание на ферментируеми захари ≤ 3 g/l, ако минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти < 14 %,
5. съдържание на ферментируеми захари ≤ 4 g/l, ако минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти > 14 %,
6. изменен интензитет на цвета (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm чрез спектрофотометрия), по-голям или равен на 12 в края на периода на отлежаване

Останалите аналитични стандарти са в съответствие със законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): 14

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Енологични практики

Специфична енологична практика

— Оронването на зърната от чепката е задължително;

— Използването на непрекъснати преси е забранено;

— Техниките на обогатяване чрез извличане са разрешени за максимална концентрация от 10 %.

— След обогатяване общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 14 %.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в нормативната уредба на ЕС и в Кодекса за селското стопанство и морския риболов.

2. Гъстота на засаждане

Агротехническа практика

Лозите са с минимална гъстота на засаждане от 4 000 растения на хектар с междуредие, по-малко или равно на 2,50 m, и разстояние между растенията в реда, по-голямо или равно на 0,80 m.

Тези разпоредби не се прилагат за лозята, засадени на тераси, за които единствено разстоянието между растенията в реда трябва да е по-голямо или равно 0,80 m.

3. Резитба на лозите

Агротехническа практика

Лозите се подрязват с къса резитба (кордон Роая) или във формировка единичен или двоен Гюйо с най-много 15 пъпки на растение.

Броят на плодните пръчки от съответната година на едно растение след цъфтеж (фенологичен етап 23 по Lorenz) е по-малък или равен на:

— 10, за сорта tannat N;

— 12, за допълнителните сортове.

4. Напояване

Агротехническа практика

Напояването може да бъде разрешено.

5.2. *Максимални добиви*

1.

60 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството и отлежаването на вината се извършват в географския район, чийто периметър включва — към датата на одобрение на настоящата продуктова спецификация от компетентния национален комитет — територията на следните общини въз основа на официалния географски кодекс за 2023 г.:

— Департамент Gers: Maumusson-Laguian, Riscle само за територията на бившата община Cannet, Viella;

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

— Департамент Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (Canton 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 и Vialer.

7. **Винени сортове грозде**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Описание на връзката или връзките**

Географският район е разположен на юг и на запад от река Adour, в южното подножие на Пиренеите. Той се простира на хълмист терен и включва 37 общини, разположени в три департамента.

В цялата област преобладава относително хомогенен, мек и доста влажен климат. В края на лятото и през есента често духа топъл и сух южен вятър от типа „фьон“.

Хребетите на района Madirannais са изградени предимно от глинести пясъчници, образувани най-вече от мергели и няколко варовикови пласта. В горната част на тези моласи са се отложили глинесто-чакълести слоеве, а над тях — алувиален пласт с дребни камъчета, който днес се намира по най-високата част. Тези образувания са подлагани на ерозия през целия кватернер, в резултат на което са се образували пет хребета, разделени от асиметрични долини: стръмните склонове със западно изложение разкриват варовиковите пластове на моласите. Полегатите склонове с източно изложение са покрити с еолични наноси, смесени с лежащите под тях наслаги. Съответните почви са два основни вида: глинесто-варовикови и излужени.

От архивите на манастира в Madiran се вижда, че в началото на XIII век лозята са били разпространени повсеместно в географския район.

Търговията с региона Bigorre и с Пиренеите започва през XV век.

Отварянето на този специфичен пазар за концентрирани и танинови червени вина с голям потенциал за съхранение е повлияло на практиките на лозарите. Сортът Tannat N се е превърнал в основна съставна част от смесите, използвани за получаване на продукта, придал репутацията на Madiran.

Нотариалните регистри от XVI и XVII век показват, че червените лози са се отглеждали по начин, близък до настоящия, което по онова време е било гаранция за качество.

През XVII век в региона Madiran се открива нов пазар за червените вина: те започват да се изпращат за Френските Антили.

Тези два големи пазара — Пиренеите и Антилите, са довели до ориентирането на производството към цветни, концентрирани и танинови вина с висок потенциал за съхранение.

През XVIII и XIX век червените вина се продават под наименованието „Madiran“ — наименование, цитирано за първи път през 1744 г., и са придобили широка известност.

В края на XVIII век лозята са достигнали площ от 5 000 ha.

Контролираното наименование за произход „Madiran“ е признато с указ през 1948 г.

През XX век площта на лозята значително е намаляла. От началото на 80-те години на миналия век площта на лозята е нараснала до 1 300 хектара, с приблизително еднакъв дял на произведените вина между частните винарски изби и кооперативите.

Сортът Tannat N е силен, доста късен и податлив на сиво гниене, но климатичните условия в региона му позволяват безпроблемно да достига до своята зрялост. Склоновете на хълмовете създават благоприятни топографски и климатични условия, като дават възможност за отвеждане на излишната дъждовна вода, а когато са с добро изложение осигуряват слънцегреене и високи температури, допринасящи за узряването на реколтата. В този ландшафт, където голямото разнообразие от почви и морфология са оформили своеобразна мозайка, хората са създали лозя, които по необходимост са разположени разпокъсано, като са отдали предпочитание на парцелите, които са най-подходящи за постигане на зрялост на гроздето при добри санитарни условия. Тези парцели (склонове с добро изложение и отводнени, често каменисти почви) са обособени в района на производство.

Производителите са придобили техническо умения за управлението и оптимизирането на таниновия потенциал на своите лозя: те се стремят към фенолна зрялост на гроздето и адаптират престоя в бъчва към качеството и количеството на танините. При смесването и отлежаването на вината, те се ръководят от желанието да запазят потенциала им за съхранение и плодовите аромати на гроздето.

Репутацията на вината Madiran — структурирани, танинови и силни вина, се е запазила и до днес. Известността им е нараснала значително от началото на XX век, по-специално от 80-те години на миналия век, благодарение на усилията на лозарите, довели до производството на вина, в които танините са все така осезаеми, но по-меки и елегантни.

Благодарение на структурата си тези силно оцветени и танинови червени вина имат добър потенциал за съхранение. Ароматният им профил, често белязан от нотки на червени и черни плодове, обикновено преминава към комплексни аромати на подправки и захаросани плодове. Танините, които като цяло преобладават, се омекотяват след отлежаване, в резултат на което вината придобиват балансирана структура.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

По-малка географска единица и по-голяма географска единица

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Върху етикетите на вина, които се ползват от контролираното наименование за произход, може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че:

— става въпрос за включена в кадастъра местност,

— тази местност е посочена в декларацията за реколтата.

Върху етикетите на вината с контролирано наименование за произход може да фигурира името на по-голямата географска единица „Sud-Ouest“.

Област в непосредствена близост

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Дерогация относно производството в определения географски район

Описание на условието:

Областта в непосредствена близост, определена чрез дерогация за винификацията, производството и отлежаването на вината, се състои от територията на следните общини от департамент Gers: Labarthète, Riscle и Saint-Mont.

Връзка към продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-986187c9-c1e0-48f7-9d84-2641e63dea15