C/2025/321

13.1.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2025/321)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Madiran“

PDO-FR-A0687-AM03

Datum oznámení: 21.10.2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

Zeměpisná oblast:

Ve specifikaci produktu se bod 1 části IV – Geografická oblast – Oblasti a zóny, v nichž jsou prováděny jednotlivé činnosti – kapitola I – mění a odkazuje na oficiální zeměpisný kodex, který na vnitrostátní úrovni uznává a stanoví seznam obcí podle jednotlivých departementů.

Tento odkaz byl doplněn do oddílu „Vymezená zeměpisná oblast“ jednotného dokumentu.

Bod 2 části IV – Vymezená pozemková oblast – Oblasti a zóny, v nichž jsou prováděny jednotlivé činnosti – kapitola I – se mění a odkazuje na orgán, který schválil pozemkovou oblast produkce. Tato změna nemá vliv na jednotný dokument.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

   Madiran

2. **Druh zeměpisného označení**

   CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

   1. Víno

3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 22 – NÁPOJE, LIHOVINY A OCET

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Popis vína (vín)**

STRUČNÝ POPIS

Jedná se o tichá suchá červená vína vyráběná převážně z odrůdy Tannat N, která se kombinuje s odrůdou Cabernet Franc N, Cabernet-Sauvignon N a Fer N. Vinařské techniky a období zrání způsobují, že třísloviny jsou měkčí a struktura je vyvážená. Směšování těchto odrůd vytváří barevná třísloviná vína s dobrým archivačním potenciálem a komplexním aromatickým profilem vyznačujícím se tóny červeného a černého ovoce, které se přesouvají směrem k aromatům koření a kandovaného ovoce.

Vína mají:

1. minimální přirozený obsah alkoholu 11,5 %,
2. celkový obsah alkoholu po obohacení je 14 % objemových,
3. obsah kyseliny jablečné je nejvýše 0,4 g/l,
4. obsah fermentovatelných cukrů: ≤ 3 g/l, je-li minimální přirozený obsah alkoholu nižší než 14 %,
5. obsah fermentovatelných cukrů: ≤ 4 g/l, je-li minimální přirozený obsah alkoholu vyšší než 14 %,
6. změněná intenzita barvy (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm za použití spektrofotometrie) na konci doby zrání nejméně 12.

Ostatní analytické normy jsou v souladu s právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 14

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): —

— Minimální celková kyselost: v miliekvivalentech na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): —

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr): —

5. **Enologické postupy**

5.1 *Zvláštní enologické postupy*

1. Enologické postupy

Zvláštní enologický postup

— Sklizená úroda se musí zbavit stopek.

— Používání kontinuálních lisů je zakázáno.

— Koncentrace hroznového moštu je povolena, pokud částečná koncentrace nesníží počáteční objem o více než 10 %.

— Po obohacení nesmí celkový obsah alkoholu ve vínech překročit 14 % objemových.

Kromě uvedených ustanovení musí vína z hlediska enologických postupů splňovat povinnosti stanovené na úrovni EU a v zákoníku zemědělství a mořského rybolovu.

2. Hustota výsadby

Pěstitelské postupy

Minimální hustota vinic je 4 000 keřů na hektar. Spon mezi řadami nesmí být větší než 2,50 m a spon výsadby mezi keři v téže řadě nesmí být menší než 0,80 m.

Tato ustanovení se nevztahují na pozemky vinic osázené na terasách, u nichž je vzdálenost mezi keři v téže řadě nejméně 0,80 m.

3. Řez révy

Pěstitelské postupy

Réva se prořezává buď krátkým řezem (cordon de Royat), nebo jednoduchým Guyotovým řezem či dvojitým Guyotovým řezem s nejvýše 15 očky na keř.

Počet plodonosných větví v roce na keř po květu (fenologická fáze 23 Lorenzovy stupnice) je menší nebo roven počtu:

— 10 pro odrůdu Tannat N,

— 12 pro doplňkové odrůdy.

4. Zavlažování

Pěstitelské postupy

Zavlažování může být povoleno.

5.2 *Maximální výnosy*

1.

60 hektolitrů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba a zrání vína probíhají v zeměpisné oblasti, jež ke dni schválení této specifikace příslušným vnitrostátním výborem zahrnuje území těchto obcí na základě oficiálního zeměpisného kódu z roku 2023:

— departement Gers: Maumusson-Laguian, Riscle pouze pro území bývalé obce Cannet, Viella;

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

— departement 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, Montdisse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau a Vialer.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet Franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Popis souvislostí**

Zeměpisná oblast se nachází jižně a západně od řeky Adour na úpatí Pyrenejí a rozprostírá se na svazích. Zahrnuje 37 obcí nacházejících se ve třech departementech.

V celé oblasti panuje poměrně homogenní, mírné a značně vlhké podnebí. Koncem léta a na podzim zde často proudí teplý a suchý jižní föhn.

Hřebeny oblasti Madiran tvoří hlavně molasy složené převážně ze slínů a několika vápencových vrstev. Na molasách se usadily štěrkové jíly a následně se vytvořila aluviální vrstva štěrků, která se nyní nachází ve svrchní části. Eroze v období čtvrtohor vedla k vytvoření pěti hřbetů oddělených asymetrickými údolími: na strmých, západně orientovaných svazích se objevují molasy s vápencovými vrstvami. Mírné, východně orientované svahy jsou pokryté vrstvou eolické spraše smíchané s podložními nánosy. Související půdy jsou dvojího hlavního typu: jílovito-vápenaté půdy a vyluhované půdy.

Podle archivu madiranského převorství byla vinná réva v zeměpisné oblasti všudypřítomná již na začátku 13. století.

V 15. století začal obchod s regiony Bigorre a Pyreneje.

Otevření tohoto specifického trhu pro koncentrovaná a třísloviná červená vína s vysokým archivačním potenciálem ovlivnil vinařské postupy. Základem směsí pro získání produktu se stala odrůda Tannat N, díky čemuž si vína z oblasti Madiran získala dobrou pověst.

Notářské listiny z 16. a 17. století ukazují, že způsob hospodaření s červenými odrůdami révy byl podobný současné metodě, což bylo v uvedené době zárukou kvality.

V 17. století se otevřel pro červená vína z regionu Madiran nový trh: začaly se prodávat se na Francouzské Antily.

Tato dvě hlavní odbytiště, Pyreneje a Antily, nasměrovala produkci na barevně výrazná, koncentrovaná a třísloviná vína s vysokým archivačním potenciálem.

V 18. a 19. století byla červená vína prodávána pod názvem „Madiran“ (tento výraz byl poprvé zmíněn v roce 1744) a získala výbornou pověst.

Na konci 18. století se vinařská oblast rozkládala na ploše 5 000 ha.

CHOP Madiran bylo uznáno vyhláškou v roce 1948.

Ve 20. století se vinařská oblast výrazně zmenšila. Na začátku 80. let 20. století se vinařská oblast opět rozšířila a nyní pokrývá plochu o rozloze 1 300 ha, přičemž produkce vína je téměř rovnoměrně rozdělena mezi soukromá vinařství a vinařská družstva.

Tannat N je silná, poměrně pozdní odrůda náchylná k šedé hnilobě, ale pěstuje se v oblasti, kde jí klimatické podmínky umožňují bez problémů dosáhnout zralosti. Svahy kopců vytvářejí příznivé topoklimatické podmínky tím, že umožňují odtok přebytečné dešťové vody, a jsou-li dobře orientovány, zajišťují sluneční svit a vysoké teploty, které jsou prospěšné pro zrání úrody. V oblasti, kde různorodost půdy a morfologie vytvořily mozaikovitou krajinu, tvoří vinice nesouvislou oblast, přičemž jsou upřednostňovány pozemky, které jsou nejvhodnější pro zrání hroznů za dobrých fytosanitárních podmínek. Produkční oblast je vymezena typem půdy (dobře orientované svahy na relativně dobře odvodněných, často kamenitých půdách).

Producenti si osvojili techniky řízení a optimalizace třísloviného potenciálu svých odrůd: sledují fenolickou zralost hroznů a přizpůsobují kvašení kvalitě a množství tříslovin. Při scelování a zrání vín dbají na zachování jejich archivního potenciálu a ovocného aroma hroznů.

Madiranská vína mají dodnes pověst strukturovaných, třísloviných a silných vín. Jejich pověst se výrazně zlepšovala a šířila od počátku 20. století a zejména od 80. let 20. století díky úsilí vinařů vedoucímu k výrobě vín, která stále obsahují třísloviny, ale jsou jemnější a elegantnější.

Tato výrazně zbarvená červená vína mají díky své struktuře dobrý archivační potenciál. Jejich aromatický profil, který se často vyznačuje červeným a černým ovocem, se obvykle přesouvá ke komplexním aromatům kandovaného ovoce a koření. Převládající třísloviny se po zrání zjemňují, aby se získala vína s vyváženou strukturou.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Menší nebo větší zeměpisná jednotka

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

další ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

označování vín s chráněným označením původu může uvádět menší zeměpisnou jednotku, pokud:

— se jedná o zapsaný místní název,

— název je uveden v prohlášení o sklizni.

Na etiketách vín s chráněným označením původu může být uvedena větší zeměpisná jednotka „Sud-Ouest“.

Oblast v bezprostřední blízkosti

Právní rámec:

vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

oblast v bezprostřední blízkosti, vymezená odchylkou pro vinifikaci, zpracování a zrání vín, zahrnuje území těchto obcí departementu Gers: Labarthète, Riscle a Saint-Mont.

Odkaz na specifikaci výrobku

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