C/2025/321

13.1.2025

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) nr. 2019/33

(C/2025/321)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Madiran«

PDO-FR-A0687-AM03

Meddelelsesdato: 21.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN GODKENDTE ÆNDRING

Geografisk område

Enhedsdokumentets kapitel I, afsnit IV – Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves, punkt 1 – »Geografisk område«, ændres med henvisning til den officielle geografiske kode, der anerkender og fastlægger listen over kommuner opdelt efter departement på nationalt plan.

Enhedsdokumentet suppleres med denne henvisning i punktet om »Afgrænset geografisk område«.

Kapitel I, afsnit IV – Områder og zoner, hvor de forskellige aktiviteter udøves, punkt 2 – »Afgrænset parcelområde«, ændres med henvisning til det organ, der har godkendt parcelområdet til produktion. Denne omformulering berører ikke enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Madiran

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

3.1. *Kode i kombineret nomenklatur*

— 22 - DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 - Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Der er tale om tørre, stille rødvine, der hovedsagelig fremstilles af druesorten Tannat N, kombineret med Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N og Fer N. Vinfremstillingsteknikkerne og lagringstiden gør tanninerne blødere, hvorved der opnås en harmonisk struktur. Sammenstikningen af disse sorter giver farvemættede, tanninholdige vine med et godt modningspotentiale og en kompleks aromatisk profil, der er kendetegnet ved noter af røde og sorte frugter, der udvikler sig i retning af krydrede aromaer og kandiserede frugter.

Vinene har:

1. et naturligt alkoholindhold udtrykt i volumenprocent på 11,5 %
2. et maksimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumenprocent efter berigelse på 14 %
3. et indhold af æblesyre på ≤ 0,4 g/l
4. et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 3 g/l, hvis det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumenprocent er < 14 %
5. et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 4 g/l, hvis det naturlige alkoholindhold udtrykt i volumenprocent er > 14 %
6. en ændret farveintensitet (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm ved spektrofotometri) på mindst 12 ved lagringsperiodens afslutning.

De øvrige analysestandarder er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): 14

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) —

— Minimalt totalt syreindhold: (i meq/l)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l): —

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l): —

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Ønologiske fremgangsmåder

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

— Stilkene skal fjernes fra de høstede druer.

— Det er forbudt at anvende kontinuerlige vinpressere.

— Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker er tilladt indtil en koncentrationsgrad på 10 %.

— Efter berigelsen må vinenes totale alkoholindhold i volumen ikke overstige 14 %.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugs- og fiskerilov (»code rural et de la pêche maritime«).

2. Beplantningstæthed

Dyrkningspraksis

Vinstokkene plantes med en tæthed på mindst 4 000 stokke pr. hektar med en afstand mellem rækkerne på højst 2,50 meter og en afstand mellem stokkene i samme række på mindst 0,80 meter.

Disse bestemmelser finder ikke anvendelse på parceller med vinstokke plantet på terrasser, hvor kun afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mindst 0,80 meter.

3. Beskæringsregler

Dyrkningspraksis

Vinstokkene beskæres enten ved kort beskæring (Cordon de Royat) eller ved simpel eller dobbelt Guyot-beskæring med højst 15 skud pr. vinstok.

Årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok efter blomstring (fænologisk Lorenz-stadium 23) er højst:

— 10 for sorten Tannat N

— 12 for de sekundære sorter.

4. Kunstvanding

Dyrkningspraksis

Kunstvanding kan tillades.

5.2. *Maksimale udbytter*

1.

60 hektoliter pr. hektar.

6. **Afgrænset geografisk område**

Høst af druer, vinfremstilling, forarbejdning og vinlagring skal foregå i det geografiske område, hvis perimeter på datoen for det kompetente nationale udvalgs godkendelse af nærværende produktspecifikation består af følgende kommuners område i henhold til den officielle geografiske kode fra 2023:

— Departementet Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (kun området i den tidligere kommune Cannet) og Viella

— Departementet Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne og Soublecause

— Departementet Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (kantonen 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 og Vialer.

7. **Primære druesorter**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske område ligger syd og vest for Adour i den sydlige del af Pyrenæerne. Området omfatter et bakket vindyrkningsområde. Det dækker 37 kommuner fordelt på tre departementer.

Et forholdsvis homogent, mildt og ret fugtigt klima er fremherskende i hele området. Sidst på sommeren og om efteråret blæser der ofte en varm og tør fønvind fra syd.

Madiran-højdedraget består hovedsagelig af molasse, der hovedsagelig er dannet af mergel og kalklag. Oven på molassen findes aflejringer af grusholdigt ler samt alluviallag af småsten, som i dag befinder sig øverst. Disse formationer eroderede i kvartærtiden, hvilket resulterede i dannelsen af fem højdedrag adskilt af asymmetriske dale: De stejle vestvendte skråninger afslører denne molasse med striber af kalklag. De bløde østvendte skråninger er dækket af vindbåren siltjord blandet med de underliggende aflejringer. Jordbunden er inddelt i to hovedtyper: ler- og kalkholdig jord samt udvasket jord.

Det fremgår af Madiran-klostrets arkiver, at der i begyndelsen af det 13. århundrede fandtes vinmarker i hele det geografiske område.

Handelen med Bigorre og Pyrenæerne begyndte i det 15. århundrede.

Åbningen af dette særlige marked for koncentrerede og tanninholdige rødvine med et stort lagringspotentiale har været retningsgivende for vinavlernes praksis. Sorten Tannat N er blevet afgørende i sammenstikninger for at opnå det produkt, der har givet Madiran dens omdømme.

Det fremgår af notarregistrene fra det 16. og 17. århundrede, at de røde druesorter blev dyrket på en måde, der lå tæt på den nuværende, hvilket på daværende tidspunkt var en garanti for kvaliteten.

I det 17. århundrede åbnede der sig et nyt marked for rødvine fra Madiran-regionen: De sælges med henblik på at blive fragtet til De Franske Antiller.

Disse to store markeder, Pyrenæerne og Antillerne, førte til, at produktionen blev rettet mod kraftigt farvede, koncentrerede og tanninholdige vine med et stort lagringspotentiale.

I det 18. og 19. århundrede blev rødvinene solgt under betegnelsen »Madiran«, en betegnelse, der blev nævnt første gang i 1744, og de opnåede et godt omdømme.

Vindyrkningsarealerne nåede op på 5 000 ha ved udgangen af det 18. århundrede.

AOC Madiran blev anerkendt ved dekret i 1948.

I det 20. århundrede blev vindyrkningsarealerne væsentligt indskrænket. Siden begyndelsen af 1980'erne er vindyrkningsarealerne vokset til 1 300 ha, idet vinfremstillingen er fordelt næsten ligeligt mellem de selvstændige vinproducenter og kooperativerne.

Druesorten Tannat N er kraftig, ret sen og modtagelig for gråskimmel, men de klimatiske forhold på stedet giver gode modningsforhold for druerne. Skråningernes hældning skaber gunstige topoklimatiske forhold ved at fremme afledning af overskydende regnvand og, når de er orienteret i en gunstig retning, en større solindstråling og højere temperaturer, der er gunstige for druernes modning. I en region, hvor de mange forskellige jordbundstyper og morfologityper har skabt et kludetæppe af et landskab, har befolkningen skabt vindyrkningsarealer, som nødvendigvis er blevet usammenhængende, fordi de har prioriteret de parceller, der er bedst egnede til at modne druerne under sunde forhold. Det parcelområde, hvori produktionen foregår, defineres af parceller af denne type (skråninger beliggende i en gunstig retning med jord, der er veldrænet og ofte stenet).

Producenterne har opnået en teknisk kunnen i forvaltningen og optimeringen af druesorternes tanninpotentiale: De søger druernes phenolmodenhed og tilpasser gæringen til mængden af tanniner og deres kvalitet. De sammenstikker og lagrer deres vine, således at deres lagringspotentiale og druernes frugtagtige aromaer bevares.

Madiran-vinene, der er strukturerede, tanninholdige og kraftige, har den dag i dag fortsat et godt omdømme. Omfanget og udbredelsen af deres omdømme er vokset betydeligt siden starten af det 20. århundrede, navnlig siden 1980'erne, takket være vinavlernes indsats, som har ført til fremstilling af tanninholdige vine, hvor tanninerne fortsat er til stede, men de er blødere og mere elegante.

På grund af deres struktur har disse kraftigt farvede og tanninholdige rødvine et godt lagringspotentiale. Deres komplekse aromatiske profil, der ofte er kendetegnet ved noter af røde og sorte frugter, udvikler sig generelt til komplekse aromaer af kandiseret frugt og krydderier. Tanninerne, der generelt er fremherskende, bliver blødere efter lagring, hvilket resulterer i vine med en harmonisk struktur.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Mindre eller større geografisk enhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Navnet på en mindre geografisk enhed kan fremgå af etiketten på vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, forudsat at:

— der er tale om sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet

— navnet fremgår af høstanmeldelsen.

Den større geografiske enhed »Sud-Ouest« kan fremgå af etiketten på vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Område i umiddelbar nærhed

Retlig ramme:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Det område, der ligger umiddelbart i nærheden, og som er genstand for undtagelsen vedrørende fremstilling, behandling og lagring af vinene, omfatter følgende kommuner i departementet Gers: Labarthète, Riscle og Saint-Mont.

Link til produktspecifikationen

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