C/2025/321

13.1.2025

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2025/321)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Madiran»

PDO-FR-A0687-AM03

Ημερομηνία κοινοποίησης: 21.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

Γεωγραφική περιοχή

Στο κεφάλαιο I τμήμα IV («Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται διάφορες εργασίες») των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 1 («Γεωγραφική περιοχή») τροποποιείται ώστε να γίνεται αναφορά στον επίσημο γεωγραφικό κώδικα, με τον οποίο αναγνωρίζεται και καταρτίζεται ο κατάλογος των δήμων ανά νομό σε εθνικό επίπεδο.

Το ενιαίο έγγραφο συμπληρώνεται με την αναφορά αυτή, στην ενότητα «Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή».

Στο κεφάλαιο I τμήμα IV («Ζώνες και περιοχές όπου εκτελούνται διάφορες εργασίες») των προδιαγραφών προϊόντος, το σημείο 2 («Οριοθετημένη περιοχή αμπελοτεμαχίων») τροποποιείται ώστε να γίνεται αναφορά στον οργανισμό που ενέκρινε την περιοχή των αμπελοτεμαχίων παραγωγής. Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

   Madiran

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

   ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

   1. Οίνος

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 – ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 – Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης° 2009

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Πρόκειται για ξηρούς, μη αφρώδεις ερυθρούς οίνους, οι οποίοι παράγονται κυρίως από την ποικιλία Tannat N, σε συνδυασμό με τις ποικιλίες Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N και Fer N. Οι οινοποιητικές πρακτικές και οι χρόνοι ωρίμασης επιτρέπουν στις τανίνες να μαλακώσουν και να αποκτήσουν ισορροπημένη δομή. Η ανάμειξη των συγκεκριμένων ποικιλιών παράγει έγχρωμους, πλούσιους σε τανίνες οίνους με καλή δυνατότητα παλαίωσης και σύνθετο αρωματικό προφίλ που χαρακτηρίζεται από νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων που εξελίσσονται σε αρώματα μπαχαρικών και ζαχαρωμένων φρούτων.

Οι οίνοι παρουσιάζουν:

1. ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 11,5 %,
2. μέγιστο ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο μετά τον εμπλουτισμό 14 %,
3. περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 g/L
4. περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα: που δεν υπερβαίνει τα 3 g/L εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι μικρότερος του 14 %
5. περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα: που δεν υπερβαίνει τα 4 g/L εάν ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι μεγαλύτερος του 14 %
6. τροποποιημένη χρωματική ένταση (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm με φασματοφωτομετρία) μεγαλύτερη ή ίση με 12 στο τέλος της περιόδου ωρίμασης

Τα υπόλοιπα αναλυτικά πρότυπα συμμορφώνονται με την ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο): 14

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Οινολογικές πρακτικές

Ειδική οινολογική πρακτική

— Η αποβοστρύχωση είναι υποχρεωτική.

— Απαγορεύεται η χρήση συνεχών πιεστηρίων.

— Επιτρέπεται η χρήση αφαιρετικών τεχνικών εμπλουτισμού με ανώτατο όριο συμπύκνωσης 10 %.

— Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 14 %.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε κοινοτικό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας.

2. Πυκνότητα φύτευσης

Καλλιεργητική πρακτική

Η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης των αμπέλων είναι 4 000 πρέμνα ανά εκτάριο, η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν υπερβαίνει τα 2,50 μέτρα και η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

Οι απαιτήσεις αυτές δεν ισχύουν για τα αμπελοτεμάχια που καλλιεργούνται σε αναβαθμίδες· ωστόσο, η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς είναι τουλάχιστον 0,80 μέτρα.

3. Κλάδεμα των αμπέλων

Καλλιεργητική πρακτική

Οι άμπελοι κλαδεύονται με βραχύ κλάδεμα (σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat) ή σε μονόπλευρο ή αμφίπλευρο Guyot, με ανώτατο όριο ανά πρέμνο τους 15 οφθαλμούς.

Ο αριθμός των καρποφόρων κλαδιών του έτους ανά πρέμνο μετά την άνθιση (φαινολογικό στάδιο ανάπτυξης 23 κατά Lorenz) είναι μικρότερος από ή ίσος με:

— 10 για την ποικιλία tannat N·

— 12 για τις δευτερεύουσες ποικιλίες.

4. Άρδευση

Καλλιεργητική πρακτική

Η άρδευση μπορεί να επιτραπεί.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1.

60 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής η οποία, κατά την ημερομηνία έγκρισης των παρουσών προδιαγραφών από την αρμόδια εθνική επιτροπή, περιλαμβάνει την επικράτεια των ακόλουθων δήμων, βάσει του επίσημου γεωγραφικού κώδικα του 2023:

— Νομός Gers: Maumusson-Laguian, Riscle μόνο για την επικράτεια του πρώην δήμου Cannet, Viella·

— Νομός Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne και Soublecause·

— Νομός 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 και Vialer.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

Η γεωγραφική περιοχή εκτείνεται νοτιοδυτικά του ποταμού Adour, στους νότιους πρόποδες των Πυρηναίων. Καλύπτει τμήμα μιας λοφώδους περιοχής και περιλαμβάνει 37 δήμους σε τρεις νομούς.

Σε ολόκληρη την περιοχή επικρατεί ένα σχετικά ομοιογενές, ήπιο και αρκετά υγρό κλίμα. Ο θερμός και ξηρός νότιος άνεμος τύπου foehn πνέει συχνά στο τέλος του καλοκαιριού και το φθινόπωρο.

Οι πλαγιές της περιοχής Madiran έχουν κυρίως μολασική σύσταση η οποία αποτελείται κατά κύριο λόγο από μάργες και ορισμένες ασβεστολιθικές στοιβάδες. Πάνω σε αυτά τα μολασσικά ιζήματα εναποτέθηκαν χαλικώδεις άργιλοι και στη συνέχεια ένα στρώμα αλλουβιακών χαλικιών, το οποίο απαντά σήμερα στο σημείο με το μεγαλύτερο υψόμετρο. Οι σχηματισμοί αυτοί διαβρώθηκαν κατά την τεταρτογενή περίοδο, με αποτέλεσμα τη δημιουργία των πέντε πλαγιών που διαχωρίζονται από ασύμμετρες κοιλάδες: στις απότομες πλαγιές με δυτικό προσανατολισμό, διαφαίνονται, κατά τόπους, τα μολασσικά ιζήματα ως ασβεστολιθικές στοιβάδες. Οι ομαλές πλαγιές με ανατολικό προσανατολισμό καλύπτονται από προσχωσιγενή υλικά αιολικής προέλευσης που έχουν αναμειχθεί με υποκείμενες αποθέσεις. Τα διαμορφούμενα εδάφη διακρίνονται σε δύο βασικούς τύπους: αργιλοασβεστολιθικά και εκπλυμένα εδάφη.

Τα αρχεία της μονής του Madiran επιβεβαιώνουν ότι, ήδη από τις αρχές του 13ου αιώνα υπήρχαν αμπελώνες σε ολόκληρη την περιοχή.

Το εμπόριο με την περιοχή Bigorre και τα Πυρηναία καθιερώθηκε ήδη από τον 15ο αιώνα.

Το άνοιγμα αυτής της ειδικής αγοράς για τους συμπυκνωμένους και τανικούς ερυθρούς οίνους, με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης, αποτέλεσε κριτήριο για τις πρακτικές των αμπελουργών. Η ποικιλία Tannat N είναι πλέον βασικό συστατικό των μειγμάτων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του προϊόντος στο οποίο οφείλει τη φήμη της η περιοχή Madiran.

Από τα συμβολαιογραφικά αρχεία του 16ου και του 17ου αιώνα προκύπτει ότι τα αμπέλια παραγωγής ερυθρού οίνου καλλιεργούνταν με τρόπο παραπλήσιο του σημερινού, ο οποίος τότε αποτελούσε εγγύηση ποιότητας.

Τον 17ο αιώνα άνοιξε μια νέα αγορά για τους ερυθρούς οίνους της περιοχής Madiran: διατέθηκαν προς πώληση για να αποσταλούν στις γαλλικές Αντίλλες.

Αυτές οι δύο μεγάλες αγορές, τα Πυρηναία και οι Αντίλλες, οδήγησαν στην παραγωγή έγχρωμων, συμπυκνωμένων και τανικών οίνων με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης.

Κατά τον 18ο και 19ο αιώνα οι ερυθροί οίνοι πωλούνταν με την ονομασία «Madiran», ένδειξη που χρησιμοποιήθηκε για πρώτη φορά το 1744, και απέκτησαν μεγάλη φήμη.

Στα τέλη του 18ου αιώνα οι αμπελώνες κάλυπταν έκταση 5 000 εκταρίων.

Η ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης Madiran αναγνωρίστηκε με διάταγμα το 1948.

Τον 20ο αιώνα η αμπελουργική έκταση συρρικνώθηκε σημαντικά. Από τις αρχές της δεκαετίας του 1980, οι αμπελώνες άρχισαν να επεκτείνονται, με αποτέλεσμα να καλύπτουν σήμερα έκταση 1 300 εκταρίων, ενώ ο οίνος παράγεται σε σχεδόν ίσες ποσότητες από ιδιωτικά οινοποιεία και συνεταιρισμούς.

Η ποικιλία Tannat N είναι έντονη, μάλλον όψιμη και ευάλωτη στον βοτρύτη, αλλά οι κλιματικές συνθήκες της περιοχής της επιτρέπουν να ωριμάσει ομαλά. Πράγματι, οι πλαγιές των λόφων δημιουργούν ευνοϊκές εδαφοκλιματικές συνθήκες, καθώς επιτρέπουν την αποστράγγιση των πλεοναζόντων όμβριων υδάτων και, όταν ο προσανατολισμός των πλαγιών είναι κατάλληλος, οι αμπελώνες λαμβάνουν περισσότερη ηλιοφάνεια και ζέστη, στοιχεία που ωφελούν την ωρίμαση της συγκομιδής. Σε μια περιοχή όπου η μεγάλη ποικιλία εδαφών και μορφολογίας έχει δημιουργήσει ένα συνονθύλευμα τοπίων, οι άνθρωποι έχουν δημιουργήσει αμπελώνες που είναι αναπόφευκτα ασυνεχείς, δίνοντας προτεραιότητα στα αμπελοτεμάχια που είναι τα πλέον κατάλληλα για την υγιή ωρίμαση των σταφυλιών. Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής περιλαμβάνει αμπελοτεμάχια αυτού του τύπου (σε πλαγιές με καλό προσανατολισμό με εδάφη που τείνουν να αποστραγγίζονται καλά και συχνά είναι χαλικώδη).

Οι παραγωγοί απέκτησαν τεχνογνωσία όσον αφορά τη διαχείριση και τη βελτιστοποίηση του τανικού δυναμικού των αμπέλων τους: στόχος τους είναι η φαινολική ωρίμαση των σταφυλιών τους και η προσαρμογή της ζύμωσης στην ποιότητα και την ποσότητα των τανινών. Αναμειγνύουν και ωριμάζουν τους οίνους τους με στόχο τη διατήρηση της δυνατότητας παλαίωσής τους και των φρουτωδών αρωμάτων των σταφυλιών.

Η φήμη των οίνων Madiran, ως δομημένων, τανικών και ισχυρών οίνων, διατηρείται μέχρι σήμερα. Η φήμη τους έχει αυξηθεί και επεκταθεί σημαντικά από τις αρχές του 20ού αιώνα, ιδίως από τη δεκαετία του 1980, χάρη στις προσπάθειες των αμπελουργών, οι οποίες είχαν ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων με τανίνες εξίσου αισθητές, αλλά πιο μαλακές και πιο κομψές.

Λόγω της δομής τους, αυτοί οι ερυθροί οίνοι, με έντονο χρώμα και τανίνες, έχουν καλή δυνατότητα παλαίωσης. Το αρωματικό προφίλ τους, το οποίο συχνά χαρακτηρίζεται από νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, εξελίσσεται γενικά σε σύνθετα αρώματα μπαχαρικών και ζαχαρωμένων φρούτων. Οι τανίνες, οι οποίες κυριαρχούν γενικά, μαλακώνουν μετά την ωρίμαση, δημιουργώντας οίνους με ισορροπημένη δομή.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Μικρότερη ή μεγαλύτερη γεωγραφική ενότητα

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα:

— αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία·

— περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής.

Στις ετικέτες των οίνων με προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η μεγαλύτερη γεωγραφική ενότητα «Sud-Ouest».

Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την παρασκευή και την ωρίμαση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Gers: Labarthète, Riscle et Saint-Mont.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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