C/2025/321

13.1.2025

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2025/321)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Madiran”

PDO-FR-A0687-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 21.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

Maantieteellinen alue

Tuote-eritelmän I luvun IV kohdan ”Alueet, joilla toteutetaan erilaisia toimia” 1 alakohtaa ”Maantieteellinen alue” muutetaan siten, että siinä viitataan viralliseen geokoodiin, jossa esitetään ja vahvistetaan kansallisella tasolla luettelo Ranskan kunnista departementeittain.

Tämä viittaus lisätään myös yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Rajattu maantieteellinen alue”.

Tuote-eritelmän I luvun IV kohdan ”Alueet, joilla toteutetaan erilaisia toimia” 2 alakohtaa ”Rajattu viljelyalue” muutetaan siten, että siinä viitataan viljelyalueen hyväksyneeseen elimeen. Tämä uudelleenmuotoilu ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

   Madiran

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

   SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

   1. Viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

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

4. **Viinin/viinien kuvaus**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kyseessä olevat viinit ovat hiilihapottomia kuivia punaviinejä, jotka on valmistettu pääasiassa Tannat N -lajikkeesta yhdistettynä lajikkeisiin Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N ja Fer N. Viininvalmistusmenetelmien ja kypsytysaikojen ansiosta viinissä on pehmeät tanniinit ja tasapainoinen rakenne. Lajikeyhdistelmä tekee viineistä runsasvärisiä ja tanniinisia ja takaa niille hyvän kypsymispotentiaalin sekä monivivahteisen aromiprofiilin, jolle ovat ominaisia punaisten ja tummien marjojen vivahteet ja johon kehittyy mausteisia ja kandeerattujen hedelmien aromeja.

Niiden ominaisuudet ovat seuraavat:

1. luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on 11,5
2. kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina väkevöinnin jälkeen on 14
3. omenahappopitoisuus on ≤ 0,4 g/l
4. käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on ≤ 3 g/l, jos luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on < 14
5. käymiskykyisten sokereiden pitoisuus on ≤ 4g/l, jos luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on > 14
6. muuttunut väri-intensiteetti (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm spektrofotometrin avulla) on vähintään 12 kypsytysajan lopussa

Muut analyyttiset vaatimukset ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): 14

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: milliekvivalenttia litrassa

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (mEq/l): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

— Rypäleenkannat on poistettava sadonkorjuun yhteydessä.

— Jatkuvatoimisia puristimia ei saa käyttää.

— Vettä poistavat väkevöintimenetelmät (TSE) ovat sallittuja enintään 10 prosentin pitoisuuteen saakka.

— Viinien kokonaisalkoholipitoisuus saa olla väkevöinnin jälkeen enintään 14 tilavuusprosenttia.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava EU:n lainsäädännössä ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

2. Istutustiheys

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä, ja samassa rivissä olevien köynnösten välisen etäisyyden on oltava vähintään 0,80 metriä.

Nämä vaatimukset eivät koske penkereille istutettuja viinipalstoja, joilla edellytetään ainoastaan, että samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on vähintään 0,80 metriä.

3. Viiniköynnösten leikkaus

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset leikataan joko matalaleikkauksella (Royat-leikkaus) tai yksin- tai kaksinkertaisella Guyot-leikkauksella siten, että kuhunkin köynnökseen jää enintään 15 silmua.

Hedelmää kantavien oksien määrä köynnöstä kohden on kunakin vuonna kukinnan jälkeen (fenologisessa vaiheessa 23 Lorenzin asteikolla) enintään

— 10 oksaa Tannat N -lajikkeen osalta,

— 12 oksaa lisälajikkeiden osalta.

4. Kastelu

Viljelymenetelmä

Keinokastelu voidaan sallia.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1.

60 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleiden korjuu ja viiniytys sekä viinien valmistus ja kypsytys toteutetaan maantieteellisellä alueella, johon kuuluvat – päivänä, jona toimivaltainen kansallinen komitea hyväksyi tämän tuote-eritelmän, – vuoden 2023 virallisen geokoodin mukaiset seuraavien kuntien alueet:

— Gersin departementti: Maumusson-Laguian, Riscle (entisen Cannet'n kunnan aluetta vastaava osa) ja Viella;

— Hautes-Pyrénées'n departementti: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne ja Soublecause;

— Pyrénées-Atlantiquesin departementti: 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 ja Vialer.

7. **Rypälelajikkeet**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Maantieteellinen alue sijaitsee Adourjoen etelä- ja länsipuolella, Pyreneiden etelään suuntautuvilla vuorenrinteillä. Maantieteellinen alue on maisemapiirteeltään kukkulaista. Se kattaa 37 kuntaa kolmen departementin alueelta.

Koko alueelle on ominaista suhteellisen yhtenäinen, leuto ja melko kostea ilmasto. Lämmin ja kuiva föhntuuli puhaltaa usein etelästä loppukesällä ja syksyllä.

Madiranin alueen vuorenharjanteet muodostuvat pääosin molassikerrostumista, jotka koostuvat lähinnä merkelistä ja muutamista kalkkipitoisista kerroksista. Molassikerrostumien päälle on muodostunut sorapitoinen savikerrostuma. Sen päällä on pikkukiviä sisältävä lietemaakerrostuma, joka on nykyään ylin maakerros. Kerrostumat rapautuivat kvartäärikaudella, minkä seurauksena syntyi viisi epäsymmetristen laaksojen erottamaa vuorenharjannetta. Molassikerrostumat ovat paikoittain havaittavissa kalkkipitoisina kerroksina harjanteiden jyrkillä, länteen suuntautuvilla rinteillä. Loivien itään suuntautuvien rinteiden pinnalla taas on tuulen muodostamaa hiesumaata, joka on sekoittunut alempiin maakerroksiin. Alueen maaperä muodostuu kahdesta keskeisestä maalajista: savi- ja kalkkipitoisesta maasta sekä huuhtoutuneesta maasta.

Madiranin luostarin arkistoista löytyneet tiedot osoittavat, että alueella harjoitettiin viininviljelyä jo 1200-luvun alussa.

Jatkuva kaupankäynti Bigorren ja Pyreneiden alueiden kanssa alkoi 1400-luvulla.

Näiden markkinoiden avautuminen erityisesti voimakkaille ja tanniinisille punaviineille, joilla on hyvät kypsytysmahdollisuudet, on ohjannut viininviljelijöiden käytäntöjä. Tannat N -lajikkeesta on tullut tuotteen valmistuksessa käytettävän perusviinijoukon olennainen osa, johon Madiranin tunnettuus perustuu.

1500- ja 1600-luvun notaarirekisterit osoittavat, että punaviiniköynnöksiä viljeltiin liki samalla tavalla kuin nykyisin, ja viljelytapaa pidettiin laadun takeena.

1600-luvulla Madiranin alueen punaviineille avautui uusi markkina: niitä myytiin kuljetettavaksi Ranskan Antilleille.

Nämä kaksi suurta markkina-aluetta, Pyreneet ja Antillit, suuntasivat tuotantoa runsasvärisiin, voimakkaisiin ja tanniinisiin viineihin, joilla on hyvä kypsymispotentiaali.

Punaviinejä myytiin 1700- ja 1800-luvuilla nimellä ”Madiran”, joka mainittiin ensimmäisen kerran vuonna 1744, ja ne saivat suurta mainetta.

Viininviljelyalueen koko oli 1700-luvun lopussa 5 000 hehtaaria.

Tarkistettu alkuperänimitys Madiran tunnustettiin asetuksella vuonna 1948.

Viininviljelyalueen pinta-ala pieneni huomattavasti 1900-luvulla. 1980-luvun alusta lähtien viininviljelyalue on kasvanut ja on nykyisin 1 300 hehtaaria, ja viininvalmistuksessa yksityiskellarit ja viiniosuuskunnat vastaavat lähes yhtä suuresta osuudesta.

Tannat N -lajike on vahva, melko myöhäinen ja herkkä harmaahomeelle, mutta paikallisten ilmasto-olosuhteiden ansiosta se pystyy kypsymään ongelmitta. Kukkuloiden rinteillä vallitsevat paikalliset ilmasto-olot ovat viininviljelylle suotuisat, sillä liika sadevesi valuu rinteiltä pois ja, mikäli rinteiden kaltevuussuunta on otollinen, köynnökset saavat tarpeeksi aurinkoa ja lämpötilat ovat sopivia sadon kypsymisen kannalta. Alueen maaperän ja morfologian laaja kirjo on saanut aikaan tilkkutäkkimäisen maiseman. Ihmisten alueelle luoma viininviljelyalue on väistämättä epäyhtenäinen, kun on suosittu viljelylohkoja, joiden olosuhteet soveltuvat parhaiten rypäleiden kypsyttämiseen terveinä. Tuotantoalue muodostuu tämäntyyppisistä lohkoista (otollisessa ilmansuunnassa sijaitsevat rinteet, joilla maaperä on yleensä hyvin vettä läpäisevää ja usein kivistä).

Tuottajat ovat oppineet teknisesti hallitsemaan ja optimoimaan rypälelajikkeidensa tanniinisuuspotentiaalia: heidän tavoitteenaan on rypäleiden fenolinen kypsyys, ja he mukauttavat maserointia tanniinien laadun ja määrän mukaan. He sekoittavat ja jälkikäsittelevät viininsä siten, että niiden kypsymispotentiaali ja rypäleiden hedelmäiset aromit säilyvät.

Ryhdikkäät, tanniiniset ja voimakkaat Madiran-viinit ovat edelleen hyvässä maineessa. Viininviljelijät ovat 1900-luvun alusta lähtien ja erityisesti 1980-luvulta lähtien pyrkineet tuottamaan viinejä, jotka ovat edelleenkin voimakkaan tanniinisia mutta sulavampia ja elegantimpia. Tämän ansiosta viinien tunnettuus on kasvanut ja levinnyt laajemmalle.

Näillä hyvin runsasvärisillä ja tanniinisilla punaviineillä on rakenteensa ansiosta hyvä kypsymispotentiaali. Niiden aromiprofiili, jossa on usein punaisten ja tummien marjojen vivahteita, kehittyy yleensä mausteiden ja kandeerattujen hedelmien monivivahteisten aromien suuntaan. Tanniinit, jotka ovat yleensä hallitsevia, ovat kypsytyksen jälkeen pehmeämpiä, ja viineistä tulee rakenteeltaan tasapainoisia.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Pienempi tai suurempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetulla alkuperänimityksellä suojattujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi edellyttäen, että

— kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka ja että

— paikka on mainittu satoilmoituksessa.

Suojatun alkuperänimityksen saaneiden viinien etiketissä voidaan mainita suurempi maantieteellinen yksikkö ”Sud-Ouest”.

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Viiniyttämistä sekä viinien valmistusta ja kypsytystä koskevan poikkeuksen mukaisesti määritelty välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu Gersin departementin seuraavien kuntien alueesta: Labarthète, Riscle ja Saint-Mont.

Linkki tuote-eritelmään

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