C/2025/321

13.1.2025.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/321)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Madiran”

PDO-FR-A0687-AM03

Datum obavijesti: 21.10.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

Zemljopisno područje

Točka 1. Zemljopisno područje odjeljka IV. Područja na kojima se provode različiti postupci – u poglavlju I. specifikacije proizvoda izmjenjuje se upućivanjem na službeni zemljopisni šifrarnik u kojem se potvrđuje i navodi popis općina po departmanima na nacionalnoj razini.

U jedinstvenom dokumentu to je upućivanje dodano u točki „Razgraničeno zemljopisno područje”.

Točka 2. Razgraničeno područje odjeljka IV. Područja na kojima se provode različiti postupci – u poglavlju I. izmjenjuje se upućivanjem na tijelo koje je odobrilo razgraničenje. Ta preinaka ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Madiran

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, ALKOHOLI I OCAT

2204 – vino od svježega grožđa, uključujući pojačano vino; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

4. **Opis vina**

KRATAK OPIS

Riječ je o mirnim suhim crnim vinima, koja se uglavnom proizvode od sorte Tannat N, u kombinaciji sa sortama Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N i Fer N. Tehnike proizvodnje vina i vrijeme dozrijevanja omogućuju omekšavanje tanina i postizanje uravnotežene strukture. Mješavinom tih sorti dobivaju se obojena, taninska vina s dobrim dozrijevanjem i složenim aromama koje karakteriziraju note crvenog i crnog voća s nijansama pikantnih aroma i aroma kandiranog voća.

Vina imaju sljedeća svojstva:

1. najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 11,5 %;
2. najvišu ukupnu volumnu alkoholnu jakost nakon pojačavanja od 14 %;
3. udio jabučne kiseline < ili = 0,4 g/L;
4. udio fermentabilnih šećera: < ili = 3g/L ako je najmanja prirodna volumna alkoholna jakost < 14 %;
5. udio fermentabilnih šećera: < ili = 4g/L ako je najmanja prirodna volumna alkoholna jakost > 14 %;
6. modificirani intenzitet boje (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm spektrofotometrije) veći ili jednak 12 na kraju razdoblja dozrijevanja.

Ostale analitičke norme u skladu su s europskim propisima.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.): 14

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.): —

— Najmanji ukupni sadržaj kiselosti: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina: (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Postupci proizvodnje vina**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Enološki postupci

Poseban enološki postupak

— Berba se mora drobiti.

— Zabranjena je upotreba strojeva za prešanje.

— Reduktivne tehnike pojačavanja vina dopuštene su uz ograničenje stope koncentracije od najviše 10 %.

— Ukupna volumna alkoholna jakost vina nakon pojačavanja ne premašuje 14 %.

Uz prethodno navedene odredbe, pri provedbi enoloških postupaka potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

2. Gustoća sadnje

Postupak uzgoja

Najmanja gustoća vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru, s razmakom između redova koji ne smije biti veći od 2,50 metara, a razmak između trsova u istom redu iznosi najmanje 0,80 metara.

Ove se odredbe ne primjenjuju na čestice vinove loze zasađene na terasama, na kojima je samo razmak između trsova u istom redu najmanje 0,80 m.

3. Rezidba vinove loze

Postupak uzgoja

Vinova loza obrezuje se kratkom rezidbom (kordonac Royat) ili rezidbom jednostruki ili dvostruki Guyot, s najviše 15 pupova po trsu.

Broj plodovitih grana te godine po trsu nakon cvatnje (23. fenološka faza Lorenzove skale za praćenje godišnjeg biološkog ciklusa) iznosi najviše:

— 10 za sortu tannat N,

— 12 za pomoćne sorte.

4. Navodnjavanje

Postupak uzgoja

Navodnjavanje se može odobriti.

5.2. *Najveći prinosi*

1.

60 hektolitra po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na zemljopisnom području koje, na dan kad je nadležni nacionalni odbor odobrio ovu specifikaciju proizvoda, obuhvaća područje sljedećih općina na temelju službenog zemljopisnog šifrarnika iz 2023.:

— Departman Gers: Maumusson-Laguian, Riscle samo za područje bivše općine Cannet, Viella,

— Departman Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne i Soublecause,

— Departman 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 i Vialer.

7. **Sorte vinove loze**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Opis povezanosti**

Zemljopisno područje nalazi se južno i zapadno od rijeke Adour, na južnim obroncima Pireneja. Proteže se na brežuljkastom predjelu. Obuhvaća 37 općina raspoređenih u tri departmana.

Na cijelom području prevladava relativno ujednačena, blaga i prilično vlažna klima. Krajem ljeta i u jesen često puše topli i suhi južni vjetar s učinkom fena.

Grebeni pokrajine Madiran većinom se sastoje od molase, koju uglavnom čine lapor i nekoliko vapnenačkih naslaga. Iznad tih molasa nataložila se šljunčana glina i nakon toga aluvijalni sloj oblutaka, koji se danas nalazi na vrhu. Te su formacije narušene erozijom tijekom kvartara, što je dovelo do stvaranja pet grebena koje razdvajaju doline nepravilnog oblika: na strmim padinama koje se protežu prema zapadu vidljiva je molasa s vapnenačkim naslagama. Blage padine prema istoku prekrivene su eolskim muljem u kombinaciji s temeljnim naslagama. Zemljišta su podijeljena u dvije glavne vrste: glinasto-vapnenačka tla i isprana tla.

Iz arhiva samostana Prieuré de Madiran vidi se da je početkom 13. stoljeća vinova loza bila sveprisutna na tom zemljopisnom području.

Trgovina s regijom Bigorre i područjem Pireneja započela je u 15. stoljeću.

Otvaranje tog posebnog tržišta za koncentrirana i taninska crna vina s dobrim dozrijevanjem usmjerilo je vinogradare u njihovu radu. Sorta Tannat N postala je ključna sastavnica mješavina koje se upotrebljavaju za dobivanje vina koja su postala zaštitni proizvod regije Madiran.

Javnobilježnički registri iz 16. i 17. stoljeća pokazuju da se vinova loza uzgajala na način sličan današnjem, što je u to vrijeme bilo jamstvo kvalitete.

U 17. stoljeću se stvorilo novo tržište za crna vina iz regije Madiran: prodaju se i prevoze do francuskih Antila.

Ta dva velika tržišta, Pireneji i Antili, doveli su do toga da je proizvodnja bila usmjerena na obojena, koncentrirana i taninska vina s dobrim dozrijevanjem.

U 18. i 19. stoljeću crna vina prodavala su se pod nazivom „Madiran”, koji se prvi put spominje 1744., te su stekla velik ugled.

Krajem 18. stoljeća vinogradi su se prostirali na površini od 5 000 ha.

Kontrolirana oznaka izvornosti „Madiran” priznata je odlukom iz 1948.

Površina vinograda znatno se smanjila u 20. stoljeću. Od ranih 1980-ih površina vinograda je narasla na 1 300 ha, a proizvodnja vina bila je gotova jednaka u privatnim vinarijama i zadrugama.

Sorta Tannat N snažna je i prilično kasna sorta osjetljiva na sivu plijesan, ali na ovom području ima klimatske uvjete koji joj omogućuju da sazrije bez poteškoća. Obronci brežuljaka stvaraju povoljne topo-klimatske uvjete i omogućuju odvodnju viška kišnice i, kad su dobro usmjereni, osunčanost i visoke temperature koje pogoduju dozrijevanju grožđa. Raznovrsnost tla i morfologija u regiji stvorili su raznoliki krajolik, a ljudi su razvili vinograde koji su isprekidani, tako dajući prednost onim zemljišnim česticama koje su najprikladnije za uzgoj grožđa u zdravim uvjetima. Zemljopisno područje proizvodnje definirano je česticama te vrste (na povoljno usmjerenim padinama s tlom koje je obično dobro propusno i često šljunkovito).

Proizvođači su stekli tehničko znanje o rukovanju i optimizaciji taninskog potencijala svoje vinove loze: rade na postizanju fenolne zrelosti grožđa i prilagođavaju fermentaciju kvaliteti i količini tanina. Prikupljaju i čuvaju vina kako bi očuvali njihov potencijal za dobro dozrijevanje i voćne arome grožđa.

Ugled strukturiranih, taninskih i snažnih vina Madiran očuvan je i danas. Znatno se povećao od početka 20. stoljeća, posebno od osamdesetih godina, zahvaljujući naporima vinogradara, što je dovelo do proizvodnje vina s još uvijek prisutnim, ali mekšim i elegantnijim taninskim okusom.

Zbog svoje strukture ta vrlo obojena i taninska crna vina imaju potencijal za dobro dozrijevanje. Njihov aromatski profil, često obilježen notama crvenog i crnog voća, razvija se prema složenim aromama začina i kandiranog voća. Tanini, koji obično prevladavaju, ublažavaju se nakon odležavanja, što rezultira uravnoteženom strukturom vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Manja ili veća zemljopisna jedinica

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Na etiketi vina s kontroliranom oznakom izvornosti može se navesti naziv manje zemljopisne jedinice:

— ako je riječ o registriranoj lokaciji;

— ako je ta jedinica navedena u izjavi o berbi.

Na etiketi vina zaštićene oznake izvornosti može se navesti veća zemljopisna jedinica „Sud-Ouest”.

Područje u neposrednoj blizini

Pravni okvir:

Nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, razvoja i dozrijevanja vina, obuhvaća sljedeće općine departmana Gers: Labarthète, Riscle i Saint-Mont.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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