C/2025/321

2025.1.13.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2025/321)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Madiran”

PDO-FR-A0687-AM03

Az értesítés időpontja: 2024.10.21.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

Földrajzi terület

A termékleírás I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Földrajzi terület” című 1. pontja a hivatalos földrajzi kódexre (Code officiel géographique) utaló hivatkozással módosul, amely országos szinten, megyénként állapítja meg és rögzíti a települések jegyzékét.

Az egységes dokumentum a „Körülhatárolt földrajzi terület” című pontban kiegészül ezzel a hivatkozással.

A termékleírás I. fejezetében a „Különböző műveletek elvégzésére kijelölt területek és övezetek” című IV. szakasz „Parcellákra osztott körülhatárolt terület” című 2. pontja a parcellákra osztott termőterületet jóváhagyó szervre utaló hivatkozással módosul. Ez az átdolgozás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés(ek)**

Madiran

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

1. Bor

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

4. **A bor(ok) leírása**

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Csendes száraz vörösborok, amelyek főként a Tannat N szőlőfajtából készülnek, és amelyeket a Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N és fer N szőlőfajtákkal kombinálnak. A borkészítési technikák és az érlelési idők lehetővé teszik a tanninok lágyulását és a kiegyensúlyozott szerkezetet. E szőlőfajták házasítása színes, tanninos borokat eredményez, amelyek kiváló érlelési potenciállal és összetett aromaprofillal rendelkeznek, piros és fekete gyümölcsökre emlékeztető jegyek jellemzik őket, fűszeres és tartósított gyümölcsös aromával.

Jellemzőik:

1. a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom 11,5 %,
2. a térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően legfeljebb 14 %,
3. almasavtartalom legfeljebb 0,4 g/l
4. erjeszthetőcukor-tartalom: legfeljebb 3g/l, ha a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom <14 %
5. erjeszthetőcukor-tartalom: legfeljebb 4g/l, ha a térfogatszázalékban kifejezett minimális természetes alkoholtartalom > 14 %
6. módosított színintenzitás (optikai sűrűség: 420 nm + 520 nm + 620 nm spektrofotometriával) 12, vagy több az érlelési időszak végén

Az egyéb analitikai előírások megfelelnek az uniós szabályozásnak.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): 14

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) –

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): –

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): –

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Borászati eljárások

Konkrét borászati eljárás

— A szőlőfürtök leszemezése kötelező.

— A folyamatos szőlőprések használata tilos.

— A kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása maximum10 %-os koncentrációs mértékig engedélyezett.

— A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 14 %-ot.

A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten, valamint a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

2. Ültetési sűrűség

Művelési gyakorlat

A szőlőültetvények sűrűsége hektáronként legalább 4 000 tőke, a sorok közötti távolság legfeljebb 2,50 méter, az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság pedig legalább 0,80 méter.

Ezek a rendelkezések nem vonatkoznak a teraszosan telepített szőlőparcellákra, amelyek esetében az ugyanazon soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,80 méternél nagyobbnak, vagy azzal egyenlőnek kell lennie.

3. Szőlőmetszés

Művelési gyakorlat

A szőlőt rövidmetszéssel művelik (Royat-kordonműveléssel) vagy egyszerű vagy kettős Guyot-metszéssel művelik, tőkénként legfeljebb 15 rügy meghagyásával.

Az adott évi termőágak száma a virágzás után (a Lorenz-féle 23. fenológiai fázisban) tőkénként legfeljebb az alábbi számú lehet:

— 10 a Tannat N fajta esetében;

— 12 a kiegészítő szőlőfajták esetében.

4. Öntözés

Művelési gyakorlat

Az öntözés engedélyezhető.

5.2. *Maximális hozamok*

1.

Hektáronként 60 hektoliter

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, a borok erjesztésére, készítésére és érlelésére a földrajzi területen kerül sor, amelynek kiterjedése az e termékleírás illetékes nemzeti bizottság általi jóváhagyásának napján – a 2023. évi hivatalos földrajzi kódex (Code officiel géographique) alapján – a következő települések területét fedi le:

— Gers megye: Maumusson-Laguian, Riscle (kizárólag Cannet egykori település területe tekintetében), Viella;

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

— Pyrénées-Atlantiques megye: 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 és Vialer.

7. **Borszőlőfajta (Borszőlőfajták)**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

A földrajzi terület az Adour folyótól délre és nyugatra, a Pireneusok déli lábánál fekszik. A földrajzi terület egy dombvidéken terül el. Három megye 37 települését foglalja magában.

A terület egészén viszonylag egységes, enyhe és elég csapadékos éghajlat uralkodik. Nyár végén és ősszel gyakran fúj a „főn” jellegű, meleg és száraz, déli szél.

Madiran vidékének dombgerinceit alapvetően – főként márgából képződött – molassz és néhány mészkőpad alkotja. A molassz tetején agyagkavics, majd egy görgetett kavicsokból álló alluviális réteg rakódott le, amely napjainkban legfelül helyezkedik el. Ezek a képződmények a negyedidőszak során erodálódtak, melynek eredményeként létrejött az aszimmetrikus völgyekkel elválasztott öt dombgerinc: a meredeken lejtő, nyugati fekvésű domboldalakon látható a mészkőpados molassz. Az enyhén lejtő, keleti fekvésű domboldalakat az alattuk lévő hordalékokkal összekeveredett, szél által formált iszap borítja. A kapcsolódó talajok két nagyobb típusba tartoznak: agyagos-meszes talajok és kilúgozott talajok.

A madirani kolostor archív dokumentumai megerősítik, hogy a XIII. század elején a szőlő a területen mindenütt jelen volt.

A Bigorre-ral és a Pireneusokkal folytatott kereskedelem a XV. században kezdődött.

E konkrét piac megnyitása – a koncentrált és tanninos vörösborok számára, amelyek kiváló érlelési potenciállal rendelkeznek – vezérelte a szőlőtermesztők gyakorlatait. A Tannat N szőlőfajta a termék előállításához használt keverékek kulcsfontosságú összetevőjévé vált, amely ezt a hírnevet Madiran számára is meghozta.

A XVI. és XVII. század közjegyzői nyilvántartásai azt mutatják, hogy a vörös szőlőt a jelenleg is használatos művelési mód szerint termesztették, ami akkoriban minőségi garanciát jelentett.

A XVII. században új piacot nyitottak meg a vörösborok számára Madiran régióban: ezeket a francia Antillákra történő szállítás céljából értékesítették.

Ez a két nagy piac – a Pireneusok és az Antillák – ahhoz vezetett, hogy a termelés a színes, összetett és tanninos borokra irányult, amelyek kiváló érlelési potenciállal rendelkeztek.

A XVIII. és a XIX. században a vörösborokat az először 1744-ben használt „Madiran” néven értékesítették, és nagy hírnévre tettek szert.

A szőlőültetvények területe a XVIII. század végén elérte az 5 000 hektárt.

A Madiran eredetmegjelölést 1948-ban rendelettel ismerték el.

A XX. században jelentősen csökkent a szőlőültetvény területe. Az 1980-as évek eleje óta a szőlőültetvények területe 1 300 hektárra nőtt, csaknem ugyanolyan mértékben préselik őket az egyes pincészetek és szövetkezetek.

A Tannat N szőlőfajta élénk, meglehetősen késői, szürkerothadásra hajlamos, de a helyszínen olyan éghajlati viszonyokkal rendelkezik, amelyek lehetővé teszik, hogy nehézség nélkül érjen. A domboldalak lejtői valójában kedvező topoklimatikus feltételeket teremtenek, mivel lehetővé teszik a felesleges csapadékvíz elvezetését, és ha jó tájolásúak, a szőlő éréséhez kedvező napsütést és magasabb hőmérsékletet biztosítanak. A terület talajának és a morfológiájának sokfélesége igen változatos tájképet kölcsönöz a régiónak. Ebből adódóan a szőlőtermő terület meglehetősen heterogén, ahol a termelők a szőlő egészséges érlelése szempontjából legmegfelelőbb parcellákat alakítottak ki. A termőtermőterület ilyen típusú parcellákból áll (kedvező fekvésű lejtők, ahol a talaj általában jó vízelvezetésű és gyakran köves).

A termelők szakmai jártasságot szereztek a szőlőik tanninpotenciáljának kezelése és optimalizálása terén: céljuk, hogy szőlőjükben fenolos érettséget érjenek el, amelynek jegyében az ízesítési folyamatot a tanninok minőségéhez és mennyiségéhez igazítják. A borok házasítása és érlelése során ügyelnek arra, hogy a borok megőrizzék érlelési potenciáljukat és a szőlő gyümölcsös aromáit.

A strukturált, tanninos és testes madirani borok mai napig őrzik hírnevüket. Hírnevük jelentősen nőtt a XX. század kezdete óta, különösen az 1980-as évek óta, a szőlőtermesztők erőfeszítéseinek köszönhetően, amelyek a még jelen lévő, de olvadékonyabb és elegánsabb, tanninokat tartalmazó borok előállításához vezettek.

Szerkezetüknek köszönhetően ezek az erősen színezett és tanninos vörösborok jó érlelési potenciállal rendelkeznek. Összetett aromaprofiljuk, amelyet gyakran piros és fekete gyümölcsökre emlékeztető jegyek jellemeznek, általában fűszeres és kandírozott gyümölcsös aromával rendelkezik. Az általában domináns tanninok érlelés után lágyulnak, ami kiegyensúlyozott szerkezetű borokat eredményez.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Kisebb, vagy nagyobb földrajzi egység

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy:

— kataszteri területről van szó,

— a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban.

A védett eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Sud-Ouest” nagyobb földrajzi egység.

A földrajzi terület közvetlen szomszédságában lévő terület

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A meghatározott földrajzi területen való előállítás tekintetében biztosított eltérés

A feltétel leírása:

a borok erjesztése, készítése és érlelése tekintetében biztosított eltérés kapcsán meghatározott, közvetlenül szomszédos terület Gers megye következő településeit foglalja magában: Labarthète, Riscle és Saint-Mont.

A termékleíráshoz vezető link

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