Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2025/321)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Madiran”

PDO-FR-A0687-AM03

Datum van mededeling: 21.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

Geografisch gebied

In punt IV (Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden) van hoofdstuk I van het productdossier is punt 1 (Geografisch gebied) gewijzigd met een verwijzing naar de officiële geografische code, die de lijst van gemeenten per departement op nationaal niveau erkent en vaststelt.

Het enig document is aangevuld met deze verwijzing in het punt “afgebakend geografisch gebied”.

In punt IV (Gebieden en plaatsen waar de verschillende activiteiten plaatsvinden) van hoofdstuk I van het productdossier is punt 2 (Afgebakend perceelgebied) gewijzigd met een verwijzing naar de instantie die het afgebakende perceelgebied heeft goedgekeurd. Deze herschreven passage is niet van invloed op het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

   Madiran

2. **Type geografische aanduiding:**

   BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

   1. Wijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

KORTE BESCHRIJVING

Het gaat om niet-mousserende droge rode wijnen, voornamelijk gemaakt van het druivenras tannat N met als aanvullende rassen cabernet franc N, cabernet-sauvignon N en fer N. Door de vinificatietechnieken en de opvoedingsduur worden de tanninen zachter en krijgen ze een evenwichtige structuur. Met de assemblage van deze rassen ontstaan diepgekleurde, tanninerijke wijnen met een goed bewaarpotentieel en een complex aromatisch profiel met toetsen van rood en zwart fruit die evolueren naar kruidige aroma's en gekonfijt fruit.

De wijnen hebben:

1. een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 11,5 %,
2. een totaal alcoholvolumegehalte na verrijking van ten hoogste 14 %,
3. een appelzuurgehalte van ten hoogste 0,4 g/L,
4. een gehalte fermenteerbare suikers van ten hoogste 3 g//l indien het minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte lager is dan 14 %,
5. een gehalte fermenteerbare suikers van ten hoogste 4 g//l indien het minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte hoger is dan 14 %,
6. een gewijzigde kleurintensiteit (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm met spectrofotometrie) van ten minste 12 aan het einde van de opvoedingsperiode.

De overige analysenormen zijn in overeenstemming met de Europese regelgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): 14

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Oenologische procedés

Specifiek oenologisch procedé

— Afrissen van de druiven is verplicht

— Het gebruik van continupersen is verboden.

— Subtractieve verrijkingstechnieken zijn toegestaan tot een maximale concentratie van 10 %

— Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen mag na verrijking niet meer dan 14 % bedragen.

Naast de bovengenoemde bepalingen moeten de wijnen, wat oenologische procedés betreft, voldoen aan de verplichtingen die zijn vastgesteld op EU-niveau en in het wetboek landbouw en zeevisserij.

2. Beplantingsdichtheid

Teeltwijze

De wijngaarden hebben een minimale dichtheid van 4 000 wijnstokken per hectare, met een afstand tussen de rijen van ten hoogste 2,50 meter en een afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij van ten minste 0,80 meter.

Deze bepalingen zijn niet van toepassing op wijnbouwpercelen die in terrassen zijn aangeplant. In dat geval moet alleen de afstand tussen de wijnstokken binnen eenzelfde rij ten minste 0,80 meter bedragen.

3. Snoeien van de wijnstokken

Teeltwijze

De wijnstokken worden kort gesnoeid (cordon de Royat), door enkele dan wel dubbele Guyot-snoei, met maximaal 15 ogen per wijnstok.

Het aantal vruchtdragende takken per stok per jaar na de bloei (fenologische fase 23 van Lorenz) is ten hoogste:

— 10 voor het ras tannat N;

— 12 voor de aanvullende rassen.

4. Irrigatie

Teeltwijze

Irrigatie is toegestaan.

5.2. *Maximumopbrengsten*

1.

60 hectoliter per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen vinden plaats in het geografische gebied waarvan de perimeter op de datum van goedkeuring van dit productdossier door de bevoegde nationale instantie bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten, op basis van de officiële geografische code van 2023:

— departement Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (alleen het grondgebied van de voormalige gemeente Cannet), Viella;

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

— departement Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (kanton 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 en Vialer.

7. **Wijndruivenras(sen)**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

Het geografische gebied ligt ten zuiden en ten westen van de Adour, in de zuidelijke uitlopers van de Pyreneeën. Het strekt zich uit over een heuvelachtig gebied. Het omvat 37 gemeenten in drie departementen.

Het hele gebied kent een relatief homogeen, mild en vrij vochtig klimaat. Aan het einde van de zomer en in de herfst waait er vaak een warme en droge föhnwind uit het zuiden.

De bergrondingen van de Madiranais zijn hoofdzakelijk opgebouwd uit molasse, die voornamelijk bestaat uit mergel en enkele kalksteenbanken. Op deze molasse hebben zich grindhoudende klei en een alluviale laag met keistenen afgezet, die tegenwoordig bovenaan te vinden is. Deze formaties zijn tijdens het hele quartair geërodeerd, waardoor vijf bergrondingen zijn ontstaan die van elkaar worden gescheiden door asymmetrische valleien: op de steile, naar het westen gerichte hellingen is molasse met kalksteenbanken zichtbaar, terwijl de minder steile, naar het oosten gerichte hellingen bedekt zijn met eolisch slib vermengd met de onderliggende afzettingen. De bijbehorende bodems zijn van twee hoofdtypen: kleiige kalkhoudende bodems en uitgeloogde bodems.

Uit de archieven van de priorij van Madiran blijkt dat de wijnbouw aan het begin van de dertiende eeuw alomtegenwoordig was in het gebied.

Vanaf de 15e eeuw vond er een levendige handel plaats met de Bigorre en de streek van de Pyreneeën.

De openstelling van deze markt voor geconcentreerde, tanninerijke rode wijnen met een groot bewaarpotentieel was van invloed op de wijnbouwpraktijk: het ras Tannat N werd van essentieel belang in de assemblages waar Madiran bekend om staat.

Uit de notariële registers van de 16e en de 17e eeuw blijkt dat rode druivenrassen op min of meer dezelfde wijze werden geteeld als tegenwoordig. Destijds was dit een kwaliteitsgarantie.

In de 17e eeuw werd een nieuwe markt voor rode wijnen uit de streek Madiran aangeboord: de Franse Antillen.

Deze twee grote afzetgebieden, de Pyreneeën-streek en de Antillen, hebben ervoor gezorgd dat de productie werd toegespitst op diepgekleurde, geconcentreerde, tanninerijke wijnen met een groot bewaarpotentieel.

In de achttiende en negentiende eeuw werden de rode wijnen verkocht onder de naam “Madiran”, die voor het eerst in 1744 werd genoemd, en kregen ze grote bekendheid.

Aan het einde van de 18e eeuw bereikte het wijnbouwareaal een omvang van 5 000 ha.

De AOC van Madiran werd in 1948 bij decreet erkend.

In de twintigste eeuw slonk het areaal sterk. Vanaf het begin van de jaren 1980 nam het wijnbouwareaal weer toe. Tegenwoordig is het 1 300 ha groot. De productie is min of meer gelijkelijk verdeeld over zelfstandige wijnmakerijen en coöperaties.

Tannat N is een krachtig ras, rijpt vrij laat en is vatbaar voor grijsrot, maar vindt ter plaatse klimatologische omstandigheden die ervoor zorgen dat het probleemloos kan rijpen. De hellingen zorgen namelijk voor gunstige topoklimaten dankzij de afvoer van overtollig regenwater en, als ze goed zijn georiënteerd, een hoeveelheid zonneschijn en hogere temperaturen die bevorderlijk zijn voor de rijping. In een streek die vanwege de grote morfologische en bodemverscheidenheid op een lappendeken lijkt, is noodgedwongen een verbrokkeld wijnbouwgebied ontstaan omdat de rassen bij voorkeur werden geplant op percelen waar de druiven het best kunnen rijpen onder gezonde omstandigheden. Het afgebakende productiegebied omvat dit type percelen (goed georiënteerde hellingen met afwaterende, vaak stenige bodems).

De producenten hebben technische kennis verworven op het gebied van het beheer en de optimalisering van het tanninepotentieel van hun rassen: zij streven naar fenolische rijpheid van de druif en passen de pulpgisting aan de kwaliteit en kwantiteit van de tanninen aan. Bij de assemblage en opvoeding van hun wijnen letten zij erop dat het bewaarpotentieel ervan en de fruitige aroma’s van de druif behouden blijven

Tot op de dag van vandaag staan de gestructureerde, tanninerijke en krachtige wijnen van Madiran goed aangeschreven. Sinds het begin van de twintigste eeuw en met name sinds de jaren 1980 is de faam ervan aanzienlijk toegenomen dankzij de inspanningen van de wijnbouwers om wijnen te produceren waarin de tanninen nog wel duidelijk aanwezig, maar zachter en eleganter zijn.

Dankzij hun structuur hebben deze diepgekleurde, tanninerijke rode wijnen een goed bewaarpotentieel. Het aromatische profiel met vaak toetsen van rood en zwart fruit evolueert doorgaans naar complexe aroma’s van gekonfijt fruit en specerijen. De over het algemeen dominant aanwezige tanninen worden na de opvoeding zachter en leveren evenwichtig gestructureerde wijnen op.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Kleinere of grotere geografische eenheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de voorwaarde:

Op het etiket van de wijnen met gecontroleerde oorsprongsbenaming mag de naam van een kleinere geografische eenheid worden vermeld op voorwaarde dat:

— het gaat om een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster;

— die naam vermeld staat op de oogstaangifte.

Op het etiket van wijn met de beschermde oorsprongsbenaming mag de grotere geografische eenheid “Sud-Ouest” worden vermeld.

Gebied in de onmiddellijke nabijheid

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Afwijking betreffende de productie in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

Het gebied in de onmiddellijke nabijheid waarin de vinificatie, de bereiding en de opvoeding van de wijnen bij wijze van uitzondering mogen plaatsvinden, bestaat uit het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Gers: Labarthète, Riscle en Saint-Mont.

Link naar het productdossier

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