C/2025/321

13.1.2025

Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2025/321)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Madiran»

PDO-FR-A0687-AM03

Data da comunicação: 21.10.2024

DESCRIÇÃO E JUSTIFICAÇÃO DA ALTERAÇÃO APROVADA

Área geográfica

O capítulo I do caderno de especificações é alterado no ponto 1 — Área geográfica — da parte IV — Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações — com a referência ao *Code géographique officiel* (código geográfico oficial), que reconhece e determina os municípios por departamento a nível nacional.

Completa-se o documento único com esta referência à rubrica «área geográfica delimitada».

O capítulo I do caderno de especificações é alterado no ponto 2 — Superfície parcelar delimitada da parte IV — Áreas e zonas em que são realizadas as diferentes operações — com a referência à entidade que aprovou a superfície parcelar de produção. Esta clarificação não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

Madiran

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP — Denominação de origem protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho

3.1. *Código da Nomenclatura Combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOÓLICOS E VINAGRES

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

([1]) JO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

4. **Descrição do(s) vinho(s)**

BREVE DESCRIÇÃO

São vinhos tintos secos e tranquilos, produzidos principalmente a partir da casta *tannat* N, combinados com *cabernet-franc* N, *cabernet-sauvignon* N e *fer* N. As técnicas de vinificação e os tempos de envelhecimento permitem aos taninos amadurecer e obter uma estrutura equilibrada. A combinação destas castas produz vinhos de cor intensa e tânicos, com bom potencial de guarda e um perfil aromático complexo, caracterizado por notas de frutos vermelhos e negros que evoluem para aromas especiados e de frutas cristalizadas.

Estes vinhos apresentam:

1. um TAVNM de 11,5 %,
2. um TAVT máximo após enriquecimento de 14 %,
3. um teor de ácido málico inferior ou igual a 0,4 g/l,
4. um teor de açúcares fermentescíveis: inferior ou igual a 3 g/l se o TAVNM for inferior a 14 %,
5. um teor de açúcares fermentescíveis: inferior ou igual a 4 g/l se o TAVNM for superior a 14 %,
6. uma intensidade cromática modificada (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm por espetrofotometria) superior ou igual a 12 no final do período de estágio.

As outras normas analíticas respeitam a regulamentação europeia.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): 14

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.) —

— Acidez total mínima: miliequivalentes por litro

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): —

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): —

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

1. Práticas enológicas

Prática enológica específica

— O desengaço da vindima é obrigatório.

— É proibida a utilização de prensas contínuas.

— As técnicas subtrativas de enriquecimento (TSE) são autorizadas até ao limite de um grau de concentração máxima de 10 %.

— Após o enriquecimento, os vinhos não excedem um título alcoométrico volúmico total de 14 %.

Além das disposições acima descritas, os vinhos devem cumprir, no que toca às práticas enológicas, os requisitos previstos na legislação da UE e no *Code rural et de la pêche maritime* (Código Rural e da Pesca Marítima).

2. Densidade de plantação

Prática de cultivo

A densidade mínima das vinhas na vinha é de 4 000 pés por hectare com uma distância entre linhas inferior ou igual a 2,50 metros e uma distância entre pés na mesma linha superior ou igual a 0,80 metros.

Estes requisitos não se aplicam às parcelas de vinha plantadas em socalcos, nas quais somente a distância entre pés na mesma linha é superior ou igual a 0,80 metros.

3. Poda das vinhas

Prática de cultivo

As vinhas são podadas em poda curta (*cordon de Royat*) ou em poda Guyot simples ou dupla, com um máximo de 15 olhos francos por pé.

O número de ramos frutíferos do ano por pé, após a floração (estado fenológico 23 de Lorenz), é inferior ou igual a:

— 10 para a casta tannat N,

— 12 para as castas secundárias.

4. Irrigação

Prática de cultivo

A irrigação pode ser autorizada.

5.2. *Rendimentos máximos*

1.

60 hectolitros por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A vindima, a vinificação, a produção e o envelhecimento dos vinhos ocorrem na área geográfica cujo perímetro, à data da aprovação do presente caderno de especificações pela comissão nacional competente, compreende o território dos seguintes municípios, com base no *Code officiel géographique* de 2023:

— Departamento de Gers: Maumusson-Laguian, Riscle (abrangendo apenas o território do antigo município de Cannet) e Viella;

— Departamento de Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne e Soublecause;

— Departamento de Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétracq, Burosse-Mendousse, Cadillon, Castetpugon, Castillon (cantão 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 e Vialer.

7. **Casta(s) de uva de vinho**

Cabernet-franc N

Cabernet-sauvignon N

Fer N — *fer-servadou, braucol, mansois, pinenc*

Tannat N

8. **Descrição da(s) relação(ões)**

A área geográfica situa-se a sul e a oeste do rio Adour, no sopé sul dos Pirenéus, ocupando uma zona de colinas. É composta por 37 municípios distribuídos por três departamentos.

Em toda a área predomina um clima relativamente homogéneo, ameno e bastante húmido. No final do verão e no outono, é frequente soprar um vento sul, quente e seco, do tipo sotavento.

Os cabeços do *Madiranais* são constituídos principalmente por molassos formados sobretudo por margas e alguns bancos calcários. No cimo destes molassos foram-se depositando argilas saibrosas, seguindo-se um lençol freático com cascalho, atualmente situado na posição mais elevada. Estas formações deterioraram-se em todo o Quaternário, o que resultou na criação de cinco cabeços separados por vales dissimétricos: as encostas de declive acentuado viradas a oeste deixam antever o molasso com bancos calcários; as encostas de baixo relevo viradas a leste estão cobertas de limos eólicos misturados com os depósitos subjacentes. Os solos associados são de dois grandes tipos: solos argilocalcários e solos lixiviados.

Os arquivos do priorado de Madiran mostram que, no início do século XIII, a vinha era omnipresente na região.

O comércio com a região de Bigorre e dos Pirenéus começou no século XV.

A abertura deste mercado específico para os vinhos tintos concentrados e tânicos, com um elevado potencial de guarda, orientou as práticas dos viticultores. A casta *tannat* N tornou-se um componente crucial das misturas utilizadas para obter o produto que tornou a região de Madiran famosa.

Os registos notariais dos séculos XVI e XVII mostram que as vinhas de tinto eram cultivadas de uma forma que se aproxima muito da atual, algo que, na altura, era uma garantia de qualidade.

Durante o século XVII, abre-se um novo mercado para os vinhos tintos na região de Madiran: são vendidos para serem transportados para as Antilhas francesas.

Estes dois grandes mercados de escoamento, os Pirenéus e as Antilhas, fizeram com que a produção se orientasse para vinhos de cores intensas, concentrados e tânicos, com um elevado potencial de guarda.

Nos séculos XVIII e XIX, a venda dos vinhos tintos faz-se sob a denominação «Madiran», um termo citado pela primeira vez em 1744, sendo que estes vinhos adquiriram grande prestígio.

As vinhas atingiram 5 000 ha no final do século XVIII.

A DOP Madiran foi reconhecida por decreto em 1948.

No século XX, a superfície ocupada por vinhas diminuiu acentuadamente. Desde o início da década de 1980, as vinhas cresceram ocupando nos dias de hoje 1 300 ha, com uma vinificação quase idêntica entre as caves particulares e as cooperativas.

A casta *tannat* N é vigorosa, bastante tardia e suscetível à podridão cinzenta, mas encontra neste local condições climáticas que lhe permitem amadurecer sem dificuldade. Com efeito, as encostas íngremes criam condições topoclimáticas favoráveis, que permitem a drenagem do excesso de águas pluviais e, nos casos em que a orientação das mesmas é favorável, oferecem mais horas de sol e temperaturas mais elevadas, que são propícias à maturação da colheita. Numa região onde a grande variedade de solos e morfologia criou uma paisagem semelhante a uma manta de retalhos, as populações criaram vinhas que são necessariamente descontinuadas, dando preferência às parcelas de terreno mais adequadas à maturação das uvas em condições saudáveis. A superfície parcelar de produção é definida por parcelas deste tipo (em encostas de orientação favorável, com solos que tendem a ser bem drenados e frequentemente pedregosos).

Os produtores adquiriram domínio técnico sobre a gestão e otimização do potencial tânico das suas castas: procuram a maturação fenólica das uvas e adaptam a maceração à qualidade e quantidade dos taninos. Misturam e envelhecem os seus vinhos com o objetivo de preservar o seu potencial de guarda e os aromas frutados das uvas.

A reputação dos vinhos Madiran, que são vinhos estruturados, tânicos e potentes, mantém-se ainda hoje. A sua fama cresceu consideravelmente desde o início do século XX, nomeadamente desde a década de 1980, graças aos esforços dos viticultores, que conduziram à produção de vinhos com taninos ainda hoje presentes, mas mais fundidos e elegantes.

Graças à sua estrutura, estes vinhos tintos de cor muito intensa e tânicos têm um bom potencial de guarda. O seu perfil aromático, frequentemente marcado por notas de frutos vermelhos e negros, evolui em geral para aromas complexos de especiarias e frutos cristalizados. Os taninos, geralmente predominantes, suavizam após o envelhecimento, resultando em vinhos de estrutura equilibrada.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Unidade geográfica mais pequena ou maior

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Os rótulos dos vinhos com denominação de origem controlada podem incluir o nome de uma unidade geográfica mais pequena, desde que:

— se trate de um lugar registado no cadastro,

— conste da declaração de colheita.

Pode figurar no rótulo dos vinhos com denominação de origem controlada a unidade geográfica mais alargada de «Sud-Ouest».

Área de proximidade imediata

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

A área de proximidade imediata, definida por derrogação para a vinificação, produção e envelhecimento dos vinhos, é constituída pelo território dos seguintes municípios do departamento de Gers: Labarthète, Riscle e Saint-Mont.

Hiperligação para o caderno de especificações

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