C/2025/321

13.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/321)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Madiran“

PDO-FR-A0687-AM03

Dátum oznámenia: 21.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

Zemepisná oblasť

V kapitole I špecifikácie sa v článku IV – Oblasti a zóny, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bod 1 „Zemepisná oblasť“ mení tak, aby obsahoval odkaz na úradný zemepisný kódex, ktorým sa uznáva a stanovuje zoznam obcí podľa departementov na vnútroštátnej úrovni.

Uvedený odkaz sa dopĺňa v bode „Vymedzená zemepisná oblasť“ jednotného dokumentu.

V kapitole I sa v článku IV – Oblasti a zóny, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bod 2 „Vymedzená pozemková oblasť“ mení tak, aby obsahoval odkaz na orgán, ktorý schválil pozemkovú oblasť výroby. Toto prepracovanie sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

   Madiran

2. **Druh zemepisného označenia**

   CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

   1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Opis vína (vín)**

STRUČNÝ OPIS

Ide o tiché červené suché vína získavané prevažne z odrody Tannat N, ktorá sa kombinuje s odrodami Cabernet franc N, Cabernet-Sauvignon N a Fer N. Vďaka technikám vinifikácie a obdobiam vyzrievania sú taníny jemnejšie a štruktúra je vyvážená. Sceľovaním týchto odrôd vznikajú farebné tanínové vína s dobrým archivačným potenciálom a komplexným aromatickým profilom, ktorý sa vyznačuje tónmi červeného a čierneho ovocia, pričom sa posúvajú k arómam korenia a kandizovaného ovocia.

Vína majú:

1. minimálny prirodzený obsah alkoholu 11,5 obj. %;
2. maximálny celkový obsah alkoholu po obohatení 14 obj. %;
3. obsah kyseliny jablčnej ≤ 0,4 g/l;
4. obsah skvasiteľných cukrov: ≤ 3 g/l, ak je minimálny prirodzený obsah alkoholu menší ako 14 obj. %;
5. obsah skvasiteľných cukrov: ≤ 4 g/l, ak je minimálny prirodzený obsah alkoholu väčší ako 14 obj. %;
6. zmenenú intenzitu farby (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm pomocou spektrofotometrie) na konci obdobia vyzrievania najmenej 12.

Ostatné analytické normy sú v súlade s právnymi predpismi EÚ.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 14

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Enologické postupy

Osobitný enologický postup

— Zozberaná úroda sa musí odstopkovať.

— Používanie kontinuálnych lisov je zakázané.

— Zahusťovanie hroznového muštu je povolené, pričom čiastočnou koncentráciou sa počiatočný objem nesmie znížiť o viac ako 10 %.

— Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 14 obj. %.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

2. Hustota výsadby

Pestovateľské postupy

Minimálna hustota viniča je 4 000 krov na hektár. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť väčšia ako 2,50 m a vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m.

Tieto ustanovenia sa nevzťahujú na vinohradnícke pozemky vysadené na terasách, kde vzdialenosť medzi krami v jednom rade je najmenej 0,80 m.

3. Rez viniča

Pestovateľské postupy

Na vedenie viniča sa používa buď krátky rez (kordón Royat), jednoduchý Guyotov rez alebo dvojitý Guyotov rez najviac s 15 očkami na ker.

Počet rodivých letorastov v roku na ker po odkvitnutí (fenofáza 23 podľa Lorenza) je menší alebo rovný:

— 10 pre odrodu Tannat N,

— 12 pre doplnkové odrody.

4. Zavlažovanie

Pestovateľské postupy

Možno povoliť zavlažovanie.

5.2. *Maximálne výnosy:*

1.

60 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a vyzrievanie vína sa zabezpečujú v zemepisnej oblasti, ktorej obvod ku dňu schválenia tejto špecifikácie príslušným národným výborom zahŕňa územie týchto obcí na základe úradného zemepisného kódu z roku 2023:

— departement Gers: Maumusson-Laguian, Riscle pre jediné územie bývalej obce Cannet, Viella,

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

— departement 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, Mont-Disse, Portet, Saint-Jean-Poudge, Séméacq-Blachon, Tadousse-Ussau a Vialer.

7. **Muštové odrody**

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. **Opis súvislostí**

Zemepisná oblasť sa nachádza južne a západne od rieky Adour, na južnom úpätí Pyrenejí. Rozprestiera sa na ploche svahov. Zahŕňa 37 obcí rozmiestnených v troch departementoch.

V celej oblasti prevláda pomerne rovnomerné, mierne a dosť vlhké podnebie. Koncom leta a na jeseň často fúka južný teplý a suchý vietor typu fön.

Chrbty oblasti Madiran tvoria najmä molasy, zložené predovšetkým zo slieňov a niekoľkých vápencovými lavíc. Navrchu týchto molás sa uložili štrkovité íly, po ktorých nasledovala aluviálna vrstva štrkov, ktorá sa v súčasnosti nachádza vo vrcholovej časti. Tieto útvary prešli počas štvrtohôr eróziou, čo viedlo k vytvoreniu piatich chrbtov oddelených asymetrickými údoliami: na strmých, západne orientovaných svahoch sa objavujú molasy s vápencovými lavicami. Mierne, na východ orientované svahy sú pokryté eolickými sprašami zmiešanými s podložnými nánosmi. Súvisiace pôdy tvoria dva hlavné typy: ílovito-vápenaté pôdy a vylúhované pôdy.

Archívy priorstva v Madirane potvrdzujú, že vinič bol v tejto oblasti rozšírený už na začiatku 13. storočia.

V 15. storočí sa začalo obchodovať s regiónmi Bigorre a Pyreneje.

Otvorenie tohto osobitného trhu s koncentrovanými a tanínovými červenými vínami s vysokým archivačným potenciálom usmerňovalo postupy vinárov. Odroda Tannat N sa stala základom v zmesiach na získanie výrobku, vďaka ktorému vína z regiónu Madiran získali dobrú povesť.

Z notárskych zápisníc zo 16. a 17. storočia vyplýva, že spôsob vedenia červených odrôd viniča sa podobal dnešnému spôsobu, čo bolo v tom čase zárukou kvality.

V 17. storočí sa otvoril nový trh s červenými vínami z regiónu Madiran: po predaji sa prepravovali do Francúzskych Antíl.

Tieto dva hlavné odbytiská, Pyreneje a Antily, nasmerovali výrobu na farebné, koncentrované a tanínové vína s vysokým archivačným potenciálom.

V 18. a 19. storočí sa červené vína predávali pod názvom „Madiran“ (tento pojem bol prvýkrát spomenutý v roku 1744), pričom si získali veľmi dobrú povesť.

Koncom 18. storočia sa vinohradnícka oblasť rozprestierala na ploche 5 000 ha.

CHOP Madiran bolo uznané dekrétom v roku 1948.

V 20. storočí sa vinohradnícka oblasť značne zmenšila. Začiatkom 80. rokov 20. storočia sa vinohradnícka oblasť rozšírila a dnes sa rozprestiera na ploche 1 300 ha, pričom výroba vína je takmer rovnomerne rozdelená medzi súkromné vinárstva a vinárske družstvá.

Tannat N je energická, pomerne neskorá odroda náchylná na sivú hnilobu, ale pestuje sa v oblasti, kde vďaka klimatickým podmienkam dosahuje zrelosť bez ťažkostí. Svahy kopcov vytvárajú priaznivé topoklimatické podmienky tým, že umožňujú odvádzanie prebytočnej dažďovej vody, a ak sú dobre orientované, poskytujú slnečný svit a vysoké teploty, ktoré sú prospešné pre dozrievanie úrody. V regióne, kde rôznorodé pôdy a morfológia vytvorili mozaikovú krajinu, ľudia vytvorili nevyhnutne prerušovaný vinohrad, pričom sa uprednostňujú pozemky, ktoré sú najvhodnejšie pre dozrievanie hrozna v dobrých zdravotných podmienkach. Pozemková oblasť výroby vymedzuje tento typ pozemkov (dobre orientované svahy na pomerne odvodnených, často kamenistých pôdach).

Výrobcovia ovládajú techniky riadenia a optimalizácie tanínového potenciálu svojich odrôd: hľadajú fenolovú zrelosť hrozna a prispôsobujú nakvášanie kvalite a kvantite tanínov. Svoje vína sceľujú a nechávajú vyzrievať, aby zachovali ich archivačný potenciál a ovocné arómy hrozna.

Dobrá povesť vín Madiran, ktoré sú štruktúrované, tanínové a silné, pretrváva dodnes. Ich dobrá povesť sa začiatkom 20. storočia, a najmä v 80. rokoch 20. storočia výrazne posilnila a rozšírila vďaka úsiliu vinárov, ktoré viedlo k výrobe vín s tanínmi, ktoré sú stále prítomné, ale sú mäkšie a elegantnejšie.

Tieto veľmi farebné tanínové červené vína majú vďaka svojej štruktúre dobrý archivačný potenciál. Ich aromatický profil, ktorý sa často vyznačuje červeným a čiernym ovocím, sa vo všeobecnosti posúva ku komplexným arómam kandizovaného ovocia a korenia. Obvykle dominantné taníny sa po vyzrievaní zjemnia, aby sa získali vína s vyváženou štruktúrou.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Menšia alebo väčšia zemepisná jednotka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Na etiketách vín s CHOP sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:

— ide o miestny názov zapísaný v katastri,

— figuruje vo vyhlásení o úrode.

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Sud-Ouest“.

Oblasť v bezprostrednej blízkosti

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

výnimka pre výrobu vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Oblasť v bezprostrednej blízkosti vymedzená na základe výnimky pre vinifikáciu, výrobu a vyzrievanie vín pozostáva z územia týchto obcí departementu Gers: Labarthète, Riscle a Saint-Mont.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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