Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2025/321)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Madiran“

PDO-FR-A0687-AM03

Datum obvestila: 21. oktober 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

Geografsko območje

V oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, poglavja I specifikacije proizvoda je bila točka 1 Geografsko območje spremenjena tako, da je bil dodan sklic na uradni geografski kodeks, ki določa seznam občin po departmajih na nacionalni ravni.

Ta sklic je bil dodan enotnemu dokumentu pod točko Razmejeno geografsko območje.

V oddelku IV Območja, na katerih se izvajajo različni postopki, poglavja I je bila točka 2 Razmejeno območje parcel spremenjena tako, da je bil dodan sklic na organ, ki je odobril območje parcel, določeno za pridelavo. Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Madiran

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tar. št. 2009

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

4. **Opis vin**

KRATEK OPIS

Ta vina so mirna, suha rdeča vina, pridelana predvsem iz sorte tannat N, ki je sorodna sortam cabernet franc N, cabernet sauvignon N in fer N. Uporabljene enološke prakse in čas zorenja omogočajo, da se tanini zmehčajo, zaradi česar je mogoče pridelati vina z dobro uravnoteženo strukturo. Zaradi mešanja teh sort so vina intenzivno obarvana, taninska, dobro se starajo in imajo kompleksen aromatični profil, za katerega so značilne note rdečega in črnega jagodičja, ki se razvijejo v arome začimb in kandiranega sadja.

Ta vina imajo:

1. volumenski delež naravnega alkohola najmanj 11,5 %;
2. volumenski delež skupnega alkohola po obogatitvi največ 14 %;
3. vsebnost jabolčne kisline ≤ 0,4 g/l;
4. vsebnost fermentirnih sladkorjev ≤ 3 g/l, če je volumenski delež naravnega alkohola < 14 %;
5. vsebnost fermentirajočih sladkorjev ≤ 4 g/l, če je najmanjši volumenski delež naravnega alkohola > 14 %;
6. spremenjeno intenzivnost barve (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm, merjena s spektrofotometrijo), ki je na koncu obdobja staranja večja ali enaka 12.

Druga analitska merila so v skladu z evropskimi predpisi.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): 14

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Enološki postopki

Posebni enološki postopek

— Pecljanje grozdja je obvezno.

— Uporaba kontinuiranih stiskalnic je prepovedana.

— Odvzemalne tehnike obogatitve so dovoljene do največje koncentracije 10 %.

— Volumenski delež skupnega alkohola pri vinih po obogatitvi ne presega 14 %.

Poleg navedenih določb morajo za enološke postopke veljati obveznosti na ravni Unije ter iz zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

2. Gostota zasaditve

Pridelovalna praksa

Najmanjša gostota zasaditve vinske trte je 4 000 trsov na hektar. Razmik med vrstami je največ 2,50 metra. Med trsi v isti vrsti je razmik najmanj 0,8 metra.

Te zahteve ne veljajo za vinogradniške parcele, ki so zasajene na terasah in na katerih je razmik med trsi v isti vrsti najmanj 0,80 metra.

3. Rez vinske trte

Pridelovalna praksa

Vinska trta se obrezuje s kratko rezjo (s kordonsko gojitveno obliko royat) ali z gojitveno obliko enojni ali dvojni guyot z največ 15 očesi na trs.

Število enoletnih rodnih mladik na trs po cvetenju (fenofaza 23 po Lorenzu) je največ:

— 10 rodnih mladik za sorto vinske trte tannat N,

— 12 za stranske sorte.

4. Namakanje

Pridelovalna praksa

Namakanje se lahko dovoli.

5.2 *Največji donosi*

1.

60 hektolitrov na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev ter pridelava, obdelava in zorenje vina potekajo na geografskem območju, ki je na datum, ko je pristojni nacionalni organ odobril to specifikacijo proizvoda, na podlagi uradnega geografskega kodeksa iz leta 2023 obsegalo ozemlje naslednjih občin:

— departma Gers: Maumusson-Laguian, Riscle samo za ozemlje nekdanje občine Cannet, Viella,

— departma Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne in Soublecause,

— departma 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 in Vialer.

7. **Sorte vinske trte**

Cabernet franc N

Cabernet-sauvignon N

Fer N - fer servadou, braucol, mansois, pinenc

Tannat N

8. **Opis povezav**

Geografsko območje leži južno in zahodno od reke Adour ob severnem vznožju Pirenejev. Razprostira se na gričevnatem območju, zajema 37 občin v treh departmajih.

Na celotnem ozemlju prevladuje razmeroma enotno milo in precej vlažno podnebje. Konec poletja in jeseni pogosto piha vroč in suh južni fenski veter.

Grebene Madiranaisa tvori pretežno molasa, ki je nastala predvsem iz laporjev in nekaj apnenčastih plasti. Na te molasne nanose je nanosilo glino z gruščem in nato aluvialno prodnato plast, ki zdaj leži na vrhu. Te formacije so v kvartarju erodirale, kar je povzročilo nastanek petih grebenov, ki jih ločujejo asimetrične doline. Na strmih pobočjih, obrnjenih proti zahodu, se molasni nanosi tu in tam pojavljajo kot apnenčaste plasti. Položnejša pobočja, obrnjena proti vzhodu, so prekrita z eolskim meljem, pomešanim z nanosi, ki ležijo pod njim. Na tem območju sta dve vrsti tal: glinastolapornata in izprana tla.

Arhivski zapisi v samostanu v Madiranu kažejo, da se je na začetku 13. stoletja vinska trta gojila vsepovsod na geografskem območju.

Trgovina z regijo Bigorre in Pireneji prek doline Adour je bila vzpostavljena že v 15. stoletju.

Odprtje tega posebnega trga za koncentrirana in taninska rdeča vina z dobrim potencialom za staranje je pridelovalce vina usmerjalo pri izbiri tehnik. Sorta tannat N je postala ključna sestavina v zvrsteh, uporabljenih za pridelavo proizvoda, ki je Madiranu prinesel velik ugled.

Iz notarskih zapisov iz 16. in 17. stoletja je razvidno, da so se rdeče vinske trte gojile s podobno tehniko vzgoje vinske trte, kot se uporablja danes. Takrat so jo dojemali kot jamstvo za kakovost.

V 17. stoletju se je za rdeča vina iz regije Madiran odprl nov trg: prodajala so se z namenom, da se pošljejo na Francoske Antile in pijejo tam.

Zaradi teh dveh velikih trgov, Pirenejev in Antilov, je bila pridelava usmerjena v intenzivno obarvana, koncentrirana in taninska vina z dobrim potencialom za staranje.

V 18. in 19. stoletju so se rdeča vina prodajala pod imenom „Madiran“, ki je bilo prvič uporabljeno leta 1744 in je pridobilo velik ugled.

Vinogradi so se do konca 18. stoletja razširili na 5 000 ha.

Kontrolirana označba porekla (AOC) „Madiran“ je bila priznana z odlokom leta 1948.

V 20. stoletju se je površina vinogradov močno zmanjšala. Od začetka osemdesetih let prejšnjega stoletja se je površina vinogradov počasi, a vztrajno širila in dosegla sedanjih 1 300 ha, pri čemer posamezne kleti in zadruge pridelujejo približno enaki količini vina.

Ta sorta je živahna, pozno dozoreva in je dovzetna za sivo plesen, vendar ji podnebne razmere na območju omogočajo, da dozori brez težav. Pobočja gričev ustvarjajo ugodne krajevne podnebne razmere, ki omogočajo odtekanje odvečne deževnice in, kjer imajo pobočja dobro lego, tudi boljšo osončenost in več toplote, kar spodbudno vpliva na zorenje grozdja. V regiji, kjer so raznolika tla in morfologija izoblikovali mozaično pokrajino, so ljudje ustvarili vinograde, ki so nujno razporejeni pretrgano, pri čemer so dali prednost tistim parcelam, ki so najprimernejše za zdravo zorenje grozdja. Tovrstne parcele so opredeljene glede na območje parcel, ki je primerno za pridelavo (na pobočjih z dobro lego in tlemi, ki so običajno dobro odcedna in pogosto prodnata).

Pridelovalci so pridobili odlično tehnično znanje o upravljanju in optimizaciji taninskega potenciala svojih vinskih trt: stremijo k fenolni zrelosti grozdja in postopek maceracije prilagajajo kakovosti ter količini taninov. Vina zvrščajo in starajo z namenom ohranjanja njihovega potenciala za staranje ter sadnih arom grozdja.

Sloves vin „Madiran“, tj. da so strukturirana, taninska in močna, se ohranja še danes. Njihov sloves se je od začetka 20. stoletja in zlasti od osemdesetih let prejšnjega stoletja precej povečal in razširil zaradi prizadevanj pridelovalcev vin, ki so uspeli pridelati vina s tanini, ki so sicer enako opazni kot prej, a mehkejši in elegantnejši.

Ta močno obarvana in taninska rdeča vina imajo zaradi svoje strukture dober potencial za staranje. Njihov aromatični profil, ki ga pogosto zaznamujejo note rdečega in črnega jagodičja, se na splošno razvije v kompleksne arome začimb in kandiranega sadja. Tanini, ki na splošno prevladujejo, se po staranju zmehčajo, zaradi česar imajo vina uravnoteženo strukturo.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Manjša ali večja geografska enota

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede ime manjše geografske enote, če:

— gre za kraj, zaveden v katastru,

— je ta naveden v prijavi pridelka.

Pri označevanju vin z zaščiteno označbo porekla se lahko navede večja geografska enota „Sud-Ouest“.

Območje v neposredni bližini

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

izjema pri pridelavi na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Območje v neposredni bližini, opredeljeno z izjemo za vinifikacijo, obdelavo in zorenje vina, obsega ozemlje naslednjih občin departmaja Gers: Labarthète, Riscle in Saint-Mont.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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