C/2025/321

13.1.2025

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2025/321)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Madiran”

PDO-FR-A0687-AM03

Datum för meddelandet: 21 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

Geografiskt område

I produktspecifikationen har kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” punkt 1 ”Geografiskt område” ändrats genom att det har lagts till en hänvisning till den officiella geografiska kodexen, där förteckningen över kommuner efter departement är fastställd och erkänd på nationell nivå.

Denna hänvisning har lagts till i det sammanfattande dokumentet under punkten ”Avgränsat geografiskt område”.

Kapitel I avsnitt IV ”Områden och zoner där de olika verksamheterna äger rum” punkt 2 ”Avgränsat odlingsområde” har ändrats genom att det har lagts till en hänvisning till det organ som godkänt det odlingsområde som utsetts för produktion. Denna omformulering påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Madiran

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

3.1 *Kod för den kombinerade nomenklaturen*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

KORTFATTAD BESKRIVNING

Dessa viner är stilla, torra röda viner som huvudsakligen framställs av druvsorten tannat N, som är besläktad med cabernet franc N, cabernet sauvignon N och fer N. De vinframställningsmetoder och odlingstider som används gör att tanninerna kan mjukna, varigenom viner med en välbalanserad struktur kan erhållas. Blandningar av dessa druvsorter ger lagringsdugliga viner med intensiv färgstyrka, rikliga tanniner och en komplex aromatisk profil som kännetecknas av inslag av röda och mörka bär som utvecklas till kryddiga aromer och aromer av kanderad frukt.

Vinerna har följande egenskaper:

1. En lägsta naturlig alkoholhalt på 11,5 volymprocent.
2. En total alkoholhalt efter berikning på högst 14 volymprocent.
3. En halt av äppelsyra på ≤ 0,4 gram/liter.
4. En halt av jäsbart socker på ≤ 3 gram/liter om den lägsta naturliga alkoholhalten är < 14 volymprocent.
5. En halt av jäsbart socker på ≤ 4 gram/liter om den lägsta naturliga alkoholhalten är > 14 volymprocent.
6. En modifierad färgintensitet (OD 420 nm + OD 520 nm + OD 620 nm, uppmätt genom spektrofotometri) på minst 12 vid slutet av lagringsperioden.

Övriga analytiska normer följer EU:s regelverk.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): 14

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): —

— Lägsta totala syrahalt: i milliekvivalenter per liter

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): —

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): —

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Vinframställningsmetoder

Särskilda oenologiska metoder

— Det är obligatoriskt att avstjälka skörden.

— Det är förbjudet att använda kontinuerliga pressar.

— Subtraktiva berikningsmetoder är endast tillåtna upp till en maximal koncentrationsgräns på 10 %.

— Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 14 volymprocent.

Därutöver måste vinerna uppfylla alla oenologiska krav i unionens regelverk och i den franska lagen om jordbruk och fiske (*Code rural et de la pêche maritime*).

2. Planteringstäthet

Odlingsmetod

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 stockar per hektar. Avståndet mellan raderna får inte överstiga 2,50 meter. Avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,8 meter.

Dessa krav gäller inte för vinodlingsskiften som planteras på terrasser, förutom att avståndet mellan vinstockarna i samma rad måste vara minst 0,8 meter.

3. Beskärning av vinstockar

Odlingsmetod

Vinstockarna beskärs så att mellan 2 och 4 knoppar lämnas kvar (royatbeskärning) eller med enkel eller dubbel guyot, med högst 15 knoppar per vinstock.

Antalet fruktbärande grenar per år och stock efter blomningen (Lorenz-stadium 23) får vara högst:

— 10 för druvsorten tannat N.

— 12 för sekundära sorter.

4. Bevattning

Odlingsmetod

Bevattning kan tillåtas.

5.2 *Högsta avkastning*

1.

60 hektoliter per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Druvorna skördas och vinet framställs, bereds och lagras i det geografiska område som, vid det datum då denna produktspecifikation godkändes av den behöriga nationella kommittén, omfattar följande kommuner, på grundval av 2023 års officiella geografiska kodex:

— Departmentet Gers: Maumusson-Laguian, det område i Riscle som utgjorde den tidigare kommunen Cannet och Viella.

— Departementet Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint- Lanne och Soublecause.

— Departementet 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 och Vialer.

7. **Druvsorter**

Cabernet franc N

Cabernet sauvignon N

Fer N – fer servadou, braucol, mansois, pinenc

Tannat N

8. **Beskrivning av samband**

Det geografiska området är beläget söder och väster om floden Adour, vid den södra foten av Pyrenéerna. Området är kuperat och omfattar 37 kommuner i tre departement.

Ett relativt homogent, milt och ganska fuktigt klimat råder i hela området. I slutet av sommaren och på hösten är den varma och torra sydliga föhnvinden vanligt förekommande.

Bergsryggarna i regionen Madiran utgörs i huvudsak av molass som bildats främst av märgel och en del kalkstensbankar. Ovanpå dessa molassavlagringar har det avsatts grusrika leror, och dessa har följts av ett alluvialt lager av småsten, som numera återfinns högst upp. Dessa formationer eroderades under kvartärperioden, så att det bildades fem bergsryggar åtskilda av asymmetriska dalar: Molassavlagringarna framträder som kalkartade lager här och där på de branta sluttningarna mot väster. De mer svagt sluttande sluttningarna mot öster är täckta av vindburen silt som blandats med de underliggande avlagringarna. De tillhörande jordarna är av två huvudtyper: lerkalkstensjordar och urlakade jordar.

Arkiven i klostret i Madiran visar att det fanns vingårdar i hela detta geografiska område redan i början av 1200-talet.

Handel med regionen Bigorre och Pyrenéerna genom Adourdalen var etablerad så tidigt som på 1400-talet.

Öppnandet av denna specifika marknad för koncentrerade och tanninrika röda viner med god lagringsduglighet har väglett vintillverkare i valet av tekniker. Druvsorten tannat N har blivit en väsentlig komponent i de blandningar som används för att framställa den produkt som har gett Madiran så gott rykte.

Attesterade register från 1500- och 1600-talet visar att blå druvsorter odlades med hjälp av en beskärnings- och uppbindningsteknik snarlik den som används i dag. På den tiden betraktades detta som en garanti för kvalitet.

På 1600-talet öppnades en ny marknad för röda viner från regionen Madiran: de såldes för att transporteras till och konsumeras i franska Antillerna.

Dessa två stora marknader, Pyrenéerna och Antillerna, ledde till att produktionen inriktades mot färgstarka, koncentrerade och tanninrika viner med god lagringsduglighet.

På 1700- och 1800-talet såldes de röda vinerna under namnet ”Madiran”, en term som användes för första gången 1744, och de uppnådde stor ryktbarhet.

Vinodlingarnas areal hade utvidgats till 5 000 hektar vid slutet av 1700-talet.

Madiran AOC erkändes genom ett dekret år 1948.

Under 1900-talet minskade vinodlingarnas yta kraftigt. Sedan tidigt 1980-tal har området som täcks av vinodlingar utvidgats sakta men stadigt till nuvarande 1 300 hektar, där ungefär lika stor andel vin produceras av enskilda källare som av kooperativ.

Denna druvsort är kraftfull, mognar sent och är känslig för gråmögel, men områdets klimatförhållanden gör att den kan mogna utan problem. Kullarnas sluttningar skapar gynnsamma topoklimatiska förhållanden, gör att överflödigt regnvatten dräneras och ger i goda lägen mer insolation och värme, vilket främjar vinskördens mognad. I en region där den stora variationen i jordmåner och morfologi har skapat ett landskap som kan liknas vid ett lapptäcke har människor skapat vinodlingar som är och måste vara osammanhängande samt prioriterat de jordlotter som är bäst lämpade för att låta druvorna mogna under goda förhållanden. Jordlotter av denna typ definieras av det avgränsade produktionsområdet (på fördelaktigt belägna sluttningar med jordmåner som brukar vara väldränerade och ofta är steniga).

Producenterna har bemästrat tekniken för att hantera och optimera tanninpotentialen hos deras vinstockar – de siktar på fenolisk mognad i vindruvorna och anpassar pressningen till mängden tanniner och tanninkvaliteten. De blandar och lagrar vinerna med ändamålet att bevara vinernas lagringsduglighet och druvornas fruktiga aromer.

Dessa viners rykte – som strukturerade, tanninrika och starka – kvarstår än i dag. Sedan början av 1900-talet och i synnerhet sedan 1980-talet har vinernas anseende förbättrats och de har blivit mer kända, tack vare vinmakarna som har lyckats ta fram viner med mjukare och elegantare tanniner som samtidigt är lika påfallande som tidigare.

Tack vare strukturen har dessa intensivt färgstarka och tanninrika röda viner god lagringsduglighet. Deras aromatiska profil, som ofta har inslag av röda och svarta bär, utvecklar i allmänhet mer komplexa aromer av kryddor och kanderad frukt. De i allmänhet dominerande tanninerna mjuknar efter lagring, vilket ger viner med en balanserad struktur.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Mindre eller större geografisk enhet

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Namnet på en mindre geografisk enhet får anges på märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen, förutsatt

— att det handlar om en registrerad plats,

— att denna plats nämns i skördedeklarationen.

Märkningen av viner med skyddad ursprungsbeteckning kan ange den större geografiska enheten ”Sud-Ouest”.

Omedelbart närområde

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Undantag med avseende på produktion i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Det omedelbara närområdet som fastställts genom undantag för vinframställning, vinberedning och lagring, omfattar följande kommuner i departementet Gers: Labarthète, Riscle och Saint-Mont.

Länk till produktspecifikationen

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