



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2025/321)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Madiran”

PDO-FR-A0687-AM03

Data przekazania informacji: 21.10.2024

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

Obszar geograficzny

W rozdziale I pkt IV specyfikacji produktu „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” zmieniono ppkt 1 „Obszar geograficzny” poprzez odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego, w którym uznaje się i ustanawia wykaz gmin całego kraju według departamentów.

Jednolity dokument został uzupełniony o to odniesienie w punkcie „Wyznaczony obszar geograficzny”.

W rozdziale I pkt IV „Obszary, na których odbywają się poszczególne czynności” zmieniono ppkt 2° „Wyznaczone działki rolne” poprzez odniesienie do podmiotu, który zatwierdził obszar wyznaczony do produkcji. Przeredagowanie to nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Madiran

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. **Kod Nomenklatury Scalonej**

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją nr o 2009

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Opis wina lub win

ZWIĘZŁY OPIS

Są to wytrawne wina czerwone niemusujące, produkowane głównie z odmiany tannat N, w połączeniu z cabernet franc N, cabernet-sauvignon N i fer N. Technologie produkcji wina i czas dojrzewania pozwalają na złagodzenie tanin i osiągnięcie zrównoważonej struktury. Połączenie tych odmian pozwala uzyskać barwne, tanniczne wina o dobrym potencjale starzenia i złożonym profilu aromatycznym charakteryzującym się nutami czerwonych i czarnych owoców, które ewoluują w kierunku korzennych aromatów i owoców kandyzowanych.

Wina te charakteryzują się:

1. minimalną naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą 11,5 %,
2. całkowitą objętościową zawartością alkoholu w winach po wzbogaceniu nieprzekraczającą 14 %,
3. zawartością kwasu jabłkowego wynoszącą < lub = 0,4 g/l,
4. zawartością cukrów fermentacyjnych wynoszącą ≤ 3 g/l, o ile minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi < 14 %,
5. zawartością cukrów fermentacyjnych wynoszącą < lub = 4g/L, o ile minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi > 14 %,
6. regulowaną intensywnością barwy (DO 420 nm + DO 520 nm + DO 620 nm metodą spektrofotometrii) większa lub równa 12 na końcu okresu dojrzewania.

Pozostałe normy analityczne są zgodne z przepisami europejskimi.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): 14
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) –
- Minimalna kwasowość ogólna (w miliekwiwentach na litr)
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Praktyki enologiczne

Szczególne praktyki enologiczne

- Odszypułkowanie jest obowiązkowe
- Stosowanie pras ślimakowych jest zabronione
- Zezwala się na stosowanie subtraktywnych technik wzbogacania przy progu stężenia wynoszącym maksymalnie 10 %.
- Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 14 %.

Poza wymienionymi powyżej zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

2. Gęstość nasadzeń

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 4 000 krzewów na hektar, odstęp między rzędami nie przekracza 2,50 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie jest większy lub równy 0,80 metra.

Powyższe wymogi nie mają zastosowania do działek winorośli sadzonych tarasowo, jednak odstęp między krzewami w tym samym rzędzie musi wynosić co najmniej 0,80 metra.

3. Cięcie winorośli

Praktyka uprawy

Winorośl jest przycinana krótko (sznur skośny) lub w formie jednoramiennego lub dwuramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 15 oczek na roślinę.

Niezależnie od techniki przycinania liczba gałązek owocujących w roku na roślinę po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) nie przekracza:

- 10 w przypadku odmiany tannat N;
- 12 w przypadku odmian dodatkowych.

4. Nawadnianie

Praktyka uprawy

Można zezwolić na nawadnianie.

5.2. Maksymalna wydajność

1.

60 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, produkcja wina i jego dojrzewanie odbywają się na obszarze geograficznym, który – w dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji przez właściwy komitet krajowy – obejmuje terytorium następujących gmin na podstawie oficjalnego kodu geograficznego z 2023 r.:

- w departamencie Gers: Maumusson-Laguian, Riscle – wyłącznie dla terytorium dawnej gminy Cannet, Viella;
- w departamencie Hautes-Pyrénées: Castelnau-Rivière-Basse, Hagedet, Lascazères, Madiran, Saint-Lanne i Soublecause;
- w departamencie Pyrénées-Atlantiques: Arricau-Bordes, Arrosès, Aubous, Aurions-Idernes, Aydie, Bétraçq, 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 i Vialer.

7. Odmiany winorośli

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Fer N - Fer Servadou, Braucoil, Mansois, Pinenc

Tannat N

8. Opis związku(-ów)

Obszar geograficzny znajduje się na południowy zachód od rzeki Adour, u południowych podnóży Pirenejów. Rozciąga się na części wzgórz. Obejmuje on fragment wzgórz i 37 gmin w trzech sąsiadujących ze sobą departamentach.

Na całym obszarze dominuje stosunkowo jednorodny, łagodny i dość wilgotny klimat. Pod koniec lata i jesienią często wieje ciepły i suchy fén z południa.

Grzbiety regionu Madiran co do zasady składają się z molas wytworzonych głównie z margłów i niektórych warstw wapiennych. Na wspomnianych złożach molas osadziły się gliny żwirowe, a na nich z kolei osadowa warstwa otoczków, która znajduje się obecnie w górnej warstwie gleby. Formacje te uległy erozji w okresie czwartorzędowym, co doprowadziło do powstania pięciu grzbietów oddzielonych asymetrycznymi dolinami: osady molasowe wylaniają się tu i ówdzie w formie warstw wapiennych na stromych zboczach o ekspozycji zachodniej. Łagodne zbocza nachylone w kierunku wschodnim są pokryte mułem pochodzenia eolicznego, który został zmieszany z osadami bazowymi. Powstałe tu gleby należą do dwóch głównych rodzajów: są to gleby gliniasto-wapienne i gleby piaszczysto-gliniaste.

Archiwa opactwa w Madiranie zawierają dokumenty wskazujące na to, że winnice istniały na tym obszarze geograficznym na początku XIII w.

Wymiana handlowa z Bigorrem i Pirenejami rozpoczęła się w XV wieku.

Otwarcie tego szczególnego rynku dla skoncentrowanych i tanicznych win czerwonych o dużym potencjale starzenia ukierunkowało praktyki plantatorów winorośli. Odmiana Tannat N stała się kluczowym składnikiem mieszanek stosowanych do uzyskania produktu, który przyniósł tę renomę Madiran.

Z rejestrów notarialnych XVI i XVII wieku wynika, że winorośl czerwona była uprawiana w sposób zbliżony do obecnego, co w przeszłości stanowiło gwarancję jakości.

W XVII wieku nowy rynek otworzył się dla win czerwonych w regionie Madiran: są sprzedawane w celu dalszego przewiezienia do Antyli francuskich.

Obecność tych dwóch dużych rynków: Pirenejów i Antyli, doprowadziła do ukierunkowania produkcji na wysokobarwne, skoncentrowane i taniczne wina o wysokim potencjale starzenia.

W XVIII i XIX wieku wina czerwone były sprzedawane pod nazwą „Madiran”, którą wspomniano po raz pierwszy w 1744 r., i cieszyły się wielką renomą.

Pod koniec XVIII wieku winnice zajmowały 5 000 ha.

Chroniona nazwa kontrolowana Madiran została uznana dekretem z 1948 r.

W XX wieku powierzchnia winnicy znacznie się zmniejszyła. Od początku lat 80. XX wieku winnice powiększyły swój obszar do 1 300 ha, a winifikacją zajmowały się po równo wytwórnie indywidualne i spółdzielnie.

Odmiana Tannat N jest silnie rosnąca, dość późna i podatna na szarą pleśń, ale na miejscu znajduje warunki klimatyczne, które umożliwiają jej bezproblemowe dojrzewanie. Zbocza wzgórz tworzą bowiem sprzyjające warunki topoklimatyczne, zapewniające odprowadzanie nadmiaru wody deszczowej i, przy dobrej orientacji, nasłonecznienie oraz wyższe temperatury korzystne dla dojrzewania zbieranych winogron. W regionie, w którym duża różnorodność gleb i morfologii stworzyła mozaikowe krajobrazy, założone przez ludzi winnice są poszatkowane, a najbardziej pożądane są działki, które najlepiej nadają się do dojrzewania winogron w dobrych warunkach sanitarnych. Produkcja winogron odbywa się na takich działkach (zbocza o dobrej ekspozycji, na glebach, które zwykle są dobrze odwodnione i często kamieniste).

Producenci opanowali wiedzę techniczną w zakresie zarządzania i optymalizacji potencjału tanin wykorzystywanych odmian: starają się osiągnąć dojrzałość fenolową winogron i uzależniają długość leżakowania od pożądanej jakości i ilości tanin. Łączą odmiany i przeprowadzają dojrzewanie wina w celu zachowania ich potencjału starzenia i owocowych aromatów winogron.

Renoma win Madiran, o zrównoważonej strukturze, taninowych i mocnych utrzymuje się dziś. Ich sława znacznie wzrosła od początku XX wieku, w szczególności od lat 80. XX w., dzięki wysiłkom plantatorów winorośli, które doprowadziły do produkcji win charakteryzujących się nadal obecnością tanin, ale bardziej rozplywających się i eleganckich.

Dzięki swojej strukturze wina czerwone o wyrazistej barwie i taninach mają duży potencjał starzenia. Ich złożony profil aromatyczny, często naznaczony nutami czerwonych i czarnych owoców, rozwija się na ogół w kierunku aromatów przypraw i kandyzowanych owoców. Taniny, które na ogół dominują, łagodnieją po dojrzewaniu, w wyniku czego powstają wina o zrównoważonej strukturze.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Mniejsza jednostka geograficzna lub większa jednostka geograficzna

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę mniejszej jednostki geograficznej, pod warunkiem że:

— jest to lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych;

— została ona podana w deklaracji zbiorów.

Na etykiecie wina objętego chronioną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej „Sud-Ouest”.

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, produkcji i dojrzewania wina, stanowi obszar następujących gmin departamentu Gers: Labarthète, Riscle i Saint-Mont.

Link do specyfikacji produktu

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