C/2025/6753

22.12.2025

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/6753)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Gaillac“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0502-AM04 – 24.9.2025

1. **Název produktu**

„Gaillac“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvětví**

☐ Zemědělské produkty

☑ Víno

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Francie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti / Generální ředitelství pro hospodářskou a environmentální výkonnost podniků

6. **Důvod pro standardní změnu**

Francouzské orgány prohlašují, že předložená žádost je v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1308/2013 a nařízení (EU) 2024/1143.

Změny této specifikace výrobku jsou standardními změnami v souladu s definicí stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143.

Žádost o změnu CHOP „Gaillac“ se netýká žádného ze tří případů tzv. unijní změny, tzn. že:

a) nezahrnuje změnu názvu nebo použití názvu nebo produktů nebo kategorie produktů označených zeměpisným označením;

b) neexistuje riziko, že v důsledku této změny bude narušena souvislost se zeměpisnou oblastí;

c) nevede k dalším omezením pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Popis schválené standardní změny (schválených standardních změn)**

Předmět změny

Doplnění agroenvironmentálních opatření

Popis

Stávající ustanovení specifikace výrobku týkající se povinnosti pokrýt souvratě rostlinným porostem se nahrazuje povinností osázet souvratě trávou. Dále se doplňují dvě další standardní agroenvironmentální ustanovení: ve vinicích se zakazuje provádět chemické odplevelování a mulčování plasty.

Cílem je posílit udržitelnost označení vzhledem ke změně klimatu a vysokým očekáváním společnosti.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Zavedení odrůdy vína coby odrůdy vhodné pro účely přizpůsobení

Popis

Do specifikace výrobku se zařazuje pět odrůd, které se ukazují jako vhodné z hlediska přizpůsobení se aktuálním výzvám (tzv. odrůdy VIFA).

Vybrané odrůdy mají agronomické vlastnosti, které jsou pro CHOP zajímavé, a aromatický profil, který odpovídá požadavkům producentů.

Pravidlo omezuje podíl odrůd VIFA na 5 % odrůdové skladby zemědělských podniků, přičemž tento podíl může být zvýšen na 20 % u malých podniků o rozloze menší než 3 hektary.

Stejně tak se zavádí ustanovení, které omezuje podíl odrůd VIFA na 10 % ve směsi, přičemž tento podíl může být rovněž zvýšen na 20 % u podniků o rozloze menší než 3 hektary.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna podmínek pro výrobu mladých červených vín

Popis

Ve specifikaci výrobku byly provedeny tyto změny:

— zrušení povinnosti ručního sběru hroznů určených k výrobě červených vín, která mohou nést označení „primeur“ (mladá vína),

— doplnění možnosti výroby vína metodou polokarbonické macerace,

— doplnění povinnosti provést odstopkování, a to buď na vinici, nebo ve sklepě, jakož i povinnosti používat při sklizni a přepravě stroje a zařízení vybavené systémem pro odtok vody nebo vhodným ochranným prvkem.

Tyto změny zohledňují technický pokrok v oblasti sklizňových strojů, jejichž výkon dnes umožňuje zachovat, nebo dokonce zlepšit kvalitu sklizených hroznů. Zvýšená technická vyspělost těchto zařízení umožňuje jemné a přesné nastavení, díky čemuž se mechanizovaná sklizeň stává pro zemědělce cenným nástrojem optimalizace.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Zařazení odrůdy Duras N do odrůdové skladby a do směsí červených vín nesoucích označení „primeur“

Popis

Odrůda Duras N se nyní zařazuje na seznam odrůd povolených pro výrobu červených vín, která mohou nést označení „primeur“. Tato odrůda již byla v rámci CHOP přítomna jako hlavní odrůda pro červená a růžová vína, tímto doplněním se má umožnit její použití při odrůdové skladbě a výrobě směsí červených vín nesoucích označení „primeur“ bez minimálního nebo maximálního omezení. Tento posun nabídne producentům možnost vyrábět vína „primeur“ ve směsi s odrůdou Gamay nebo jako jednoodrůdové víno z odrůdy Duras.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna složení směsi tichých bílých vín

Popis

Minimální podíl hlavních odrůd ve směsi tichých bílých vín se zvyšuje z 50 % na 70 %. Kromě toho nové pravidlo stanoví, že odrůda Muscadelle musí být povinně smíchána s alespoň jednou další odrůdou, přičemž její podíl je nyní omezen na maximálně 70 % směsi.

Cílem těchto změn je posílit postavení hlavních moštových odrůd ve směsích, aby se lépe projevila typičnost bílých vín s CHOP „Gaillac“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Zrušení povinnosti oznamovat zahájení sklizně pro vína, která mohou být označena jako „pozdní sběr“

Popis

V důsledku klimatických změn a výrazných rozdílů ve zralosti, které byly v posledních letech na vinicích zaznamenány, si seskupení producentů tohoto CHOP nepřeje tuto povinnost zachovat, protože se domnívá, že již nemá skutečný význam.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna lhůty pro podávání prohlášení o určení pozemků (DPAP)

Popis

Seskupení producentů tohoto CHOP již podalo dvě žádosti o dočasnou změnu v roce 2021 a 2024 (v souvislosti s výskytem mrazů) za účelem posunutí lhůty pro podání prohlášení DPAP z 15. května na 15. června. Díky těmto odkladům měly hospodářské subjekty více času na to, aby lépe posoudily pozemky, které by mohly zahrnout do CHOP, jakož i příslušnou kategorii vína.

Bylo zjištěno, že v závislosti na jednotlivých ročnících a klimatických výkyvech je termín 15. června lépe přizpůsoben praxi hospodářských subjektů, a současně ponechává dostatek času k provedení předběžných kontrol.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Přidání výroby růžových vín metodou „saignée“

Popis

Seskupení producentů vyrábí růžová vína metodou „saignée“, což je tradiční postup, který se u tohoto CHOP stále používá a který chce seskupení zachovat. Aby byla tato specifičnost chráněna, byla metoda zahrnuta do odstavce „Souvislost se zeměpisnou oblastí“.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Změna zeměpisné oblasti

Popis

Cílem je sloučit dvě zeměpisné oblasti uvedené v této specifikaci výrobku do jedné, a umožnit tak výrobu tichých bílých vín a šumivých vín, jakož i tichých bílých vín, která mohou nést označení „pozdní sběr“, na území 8 obcí tvořících oblast „Noyau de Cunac“.

Vzhledem k současným obtížným ekonomickým podmínkám postihujícím odvětví červeného vína se již nezdá být vhodné, aby platila specifikace, podle níž se v těchto osmi obcích smělo vyrábět pouze červené nebo růžové víno. Družstevní vinařství, jehož členy jsou všichni producenti v této oblasti, plánuje rozvoj produkce bílých vín a s tím související výsadbu 4 až 5 ha bílých odrůd uvedených ve specifikaci tohoto CHOP.

☑ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Zrušení přechodných opatření

Popis

Ze specifikace výrobku se odstraňují přechodná opatření uvedená v odstavci „XI – Přechodná opatření“, jejichž platnost již skončila.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Redakční změna

Popis

Termín „kontrolované označení původu“ se v celé specifikaci výrobku nahrazuje termínem „chráněné označení původu“.

— V odstavci „Směs odrůd“ a pro každou kategorii vína se věta: „vína se vyrábějí z hroznů nebo vín, které musí pocházet alespoň z jedné hlavní odrůdy“ ruší, protože podíl hlavní odrůdy je stanoven systematicky a tato věta je tedy zbytečná.

— Odstavec „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ se mění v souladu se změnami týkajícími se výroby červených vín nesoucích označení „primeur“: jedná se o přidání metody polokarbonické macerace a odrůdy Duras N.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

Předmět změny

Odkazy

Popis

Aktualizují se kontaktní údaje Národního ústavu pro původ a kvalitu (INAO).

Mění se ustanovení týkající se kontroly specifikace.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení pro vína

„Gaillac“

Referenční číslo EU: PDO-FR-A0502-AM04 – 24.9.2025

1. **Název (názvy)**

„Gaillac“

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Členský stát, ke kterému vymezená zeměpisná oblast patří**

Francie

4. **Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvých hroznů, včetně vína obohaceného alkoholem; vinný mošt jiný než čísla 2009

5. **Druhy výrobků z révy vinné uvedené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

6. Jakostní aromatické šumivé víno

6. **Popis vína (vín)**

Výrobek z révy vinné

Tichá bílá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Tato vína se vyznačují ovocnými a květinovými aromaty a mírnou kyselostí.

Vůně

Tato vína mohou nést označení „primeur“, a v takovém případě jsou vinifikována za účelem rychlé spotřeby do několika měsíců poté, co jsou vyrobena.

Z odrůd révy Mauzac B a Mauzac rose Rs, které pocházejí z oblasti Gaillac, se mohou v těchto podmínkách vyrábět suchá tichá bílá vína. Výsledkem jsou jemná vína s nízkou kyselostí a příjemnými jablečnými aromaty. Přezrálé hrozny vypěstované na zdejších dobře osluněných svazích mohou dosáhnout vysokého obsahu cukru. Z oblasti Gaillac pochází také odrůda Len de l'el B, u níž není doloženo, že by se pěstovala na jakýchkoli jiných vinicích. Tato odrůda dodává bílým vínům jemnost a buket a představuje většinovou odrůdu pro produkci pozdních sklizní.

Chuť

Tichá bílá vína, na něž se vztahuje označení „doux“, se často vyznačují aromatem zralých jablek, hrušek a exotického ovoce a lze je skladovat až po dobu 5 let.

Bílá vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“, mají aroma sušeného nebo kandovaného ovoce, případně se vyznačují medovou vůní. Vyvážený poměr mezi kyselostí, obsahem alkoholu a olejnatostí umožňuje těmto vínům vyvinout si v průběhu let ještě větší komplexnost.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých bílých vínech je 10,5 % objemových. Obsah fermentovatelného cukru u tichých bílých vín (v šaržích vína prodávaného jako sudové nebo balené) je ≤ 4 g/l. Po obohacení není celkový obsah alkoholu v těchto vínech vyšší než 13 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých bílých vínech, na něž se vztahuje označení „doux“, je 12,5 % objemových. Obsah fermentovatelného cukru v těchto vínech je ≥ 45 g/l (šarže vína prodávaného jako sudové nebo balené). Po obohacení není celkový obsah alkoholu v těchto vínech vyšší než 15 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých bílých vínech, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“, je 17 % objemových. Obsah fermentovatelného cukru (v šaržích vína prodávaného jako balené) je ≥ 100 g/l.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Tichá červená a růžová vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Tato vína se často na patře vyznačují aromaty červeného ovoce a kořeněnými tóny.

Růžová vína (získaná metodou přímého lisování nebo metodou „saignée“) mají třešňově červenou barvu různé intenzity.

Vůně

Vína obsahují třísloviny, které jim při stárnutí dodávají strukturu a plnost. Příjemně se pijí jako mladá vína a dobře se hodí rovněž k archivaci.

Vína, na něž se vztahuje označení „primeur“, jsou vyvážená vína charakterizovaná ovocnými aromaty, která v sobě snoubí aromatickou lehkost a jemnost, a vyrábějí se z odrůdy Gamay N a Duras N.

Chuť

Doba zrání červených vín po fermentaci je nezbytná k získání vína s komplexnějšími aromaty, ale především pro zaoblení a zjemnění tříslovin.

Růžová vína se vyznačují ovocnými aromaty a příjemnou svěžestí.

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Tichá červená vína mají minimální přirozený obsah alkoholu 11 % objemových. Vína, na něž se vztahuje označení „primeur“, mají minimální přirozený obsah alkoholu 10,5 %.

Obsah fermentovatelného cukru u vín s přirozeným obsahem alkoholu ≤ 14 % (v šaržích vína prodávaného jako sudové nebo balené) je ≤ 2,5 g/l.

Obsah fermentovatelného cukru u vín s přirozeným obsahem alkoholu > 14 % (v šaržích vína prodávaného jako sudové nebo balené) je ≤ 4 g/l.

Obsah fermentovatelného cukru u vín, na něž se vztahuje označení „primeur“, (šarže baleného vína) je ≤ 2 g/l.

Obsah kyseliny jablečné u šarží tichých červených vín připravených k prodeji jako sudová nebo balená je ≤ 0,4 g/l.

Obsah těkavých kyselin u šarží vín prodávaných jako sudová, na něž se vztahuje označení „primeur“, je ≤ 10,2 meq/l.

Po obohacení netvoří celkový obsah alkoholu v tichých červených vínech více než 13,5 % objemových. Po obohacení není celkový obsah alkoholu ve vínech, na něž se vztahuje označení „primeur“, vyšší než 13 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu v tichých růžových vínech je 11 % objemových. Obsah fermentovatelného cukru (v šaržích vína prodávaného jako sudové nebo balené) je ≤ 4 g/l. Po obohacení není celkový obsah alkoholu v těchto vínech vyšší než 13,5 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Šumivá vína

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Šumivá vína vyráběná druhotným kvašením v lahvi mají převážně kyselou strukturu, která jim dodává veškerou svěžest a jemnost.

Vůně

Tato kyselost je doprovázena ovocnými tóny.

Chuť

Ke kvalitnímu druhotnému kvašení a k rozvoji komplexních ovocných aromat přispívá rovněž dlouhé zrání „na roštech“ (ve vodorovné poloze).

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

Minimální přirozený obsah alkoholu v šumivých vínech je 9 % objemových. Šumivá vína vyrobená druhotným kvašením v lahvi mají (po proběhnutí druhotného kvašení, případně po přidání expedičního likéru) obsah fermentovatelného cukru < 50 g/l. V případě obohacení moštu nepřekročí celkový obsah alkoholu v těchto vínech 13 % objemových.

Minimální přirozený obsah alkoholu v šumivých vínech označených výrazem „doux“ je 11 % objemových. Po druhotném kvašení mají obsah fermentovatelného cukru ≥ 50 g/l a obsah volného oxidu siřičitého menší nebo rovný 25 mg/l. V případě obohacení moštu nepřekročí celkový obsah alkoholu v těchto vínech 14 % objemových.

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

Výrobek z révy vinné

Šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“

Organoleptické vlastnosti

Vzhled

Šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“, jsou jakostní aromatická šumivá vína.

Tato vína se vyrábějí výlučně z odrůd Mauzac B a Mauzac rose Rs, které jsou proslulé schopností silného druhotného kvašení a vznikem jemných bublin.

Vůně

Šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“, obsahují jemné bublinky a bohatou pěnu.

Chuť

Ke kvalitnímu druhotnému kvašení a k rozvoji komplexních ovocných aromat přispívá rovněž dlouhé zrání „na roštech“ (ve vodorovné poloze).

Doplňující informace o organoleptických vlastnostech

-

Analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	-
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	8
Minimální celková kyselost:	-
Jednotka minimální celkové kyselosti	v miliekvivalentech na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	-
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	-

Doplňující informace o analytických vlastnostech

-

☑ Veškeré analytické vlastnosti, které nejsou uvedeny v tomto oddíle, splňují limity stanovené v příslušných právních předpisech EU.

7. **Enologické postupy**

7.1 *Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vína nebo vín a příslušná omezení pro jejich výrobu*

Enologické postupy

Hustota a spon

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Vinice mají minimální hustotu 4 000 rostlin na hektar a spon mezi řadami nejvýše 2,50 metru. Spon výsadby mezi kmínky v téže řadě je větší nebo roven 0,80 metru. U vinic vedených způsobem Gobelet je spon mezi řadami nejvýše 2,20 metru. U vinic vysazených na terasovitých pozemcích je plocha na jeden kmínek menší nebo rovna 2,50 m^2.

Enologické postupy

Pravidla řezu révy vinné

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Řez révy se provádí: – buď krátkým řezem (typu Gobelet nebo kordonovým řezem Royat), nebo jednoduchým Guyotovým řezem s nejvýše 12 očky na keř, – nebo dvojitým Guyotovým řezem (tzv. „tirette“) s nejvýše 10 očky na keř. Bez ohledu na způsob řezu musí být počet plodonosných snítek v daném roce na keř po skončení květu (fenologická fáze 23 podle Lorenzovy klasifikace) menší nebo roven 10.

Enologické postupy

Zavlažování

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Může být povoleno zavlažování.

Enologické postupy

Zvláštní předpisy pro sklizeň

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

U červených vín, na něž lze použít označení „primeur“, je povinné odstopkování hroznů. Šumivá vína, na něž lze použít označení „méthode ancestrale“, pocházejí z hroznů sklízených ručně. Vína, na něž lze použít označení „vendanges tardives“, pocházejí z hroznů sklízených ručně postupným tříděním.

Enologické postupy

Zvláštní předpisy pro přepravu sklizených hroznů

Druh enologického postupu

Pěstební postupy

Popis

Nádoby obsahující hrozny sklizené ručně a určené k produkci červených vín, na něž lze použít označení „primeur“, a šumivých vín, na něž lze použít označení „méthode ancestrale“, mohou být při přepravě těchto hroznů z vinice do vinifikačního zařízení naplněny do výšky nejvýše 0,60 metru.

Stroje a zařízení používané při sklizni a přepravě mechanizovaně sklizených hroznů určených k výrobě červených vín, na něž lze použít označení „primeur“, musejí být vybaveny systémem pro odtok vody nebo vhodným ochranným prvkem.

Enologické postupy

Používání vinařského aktivního uhlí

Druh enologického postupu

Omezení týkající se výroby

Popis

Při výrobě růžových vín je zakázáno používání enologického dřevěného uhlí, a to jak samostatně, tak ve směsi v přípravcích.

Enologické postupy

Obohacování

Druh enologického postupu

Zvláštní enologický postup

Popis

U červených vín jsou povoleny omezené metody obohacování zahušťováním, přičemž maximální hodnota částečné koncentrace oproti použitému objemu činí 10 %. Po obohacení není celkový obsah alkoholu v těchto vínech vyšší než: – 13 % u tichých bílých vín, –13 % u šumivých vín (v případě obohacení moštu), – 13 % u červených vín, na něž lze použít označení „primeur“, – 13,5 % u červených a růžových vín, – 14 % u šumivých vín, na něž lze použít označení „doux“ (v případě obohacení moštu), – 15 % u tichých bílých vín, na něž lze použít označení „doux“.

7.2 *Maximální výnosy*

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Tichá bílá vína a šumivá vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	72
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Tichá bílá vína, na něž se vztahuje označení „doux“, a šumivá vína, na něž se vztahuje označení „doux“

Maximální výnos:

Maximální výnos:	54
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Tichá bílá vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“

Maximální výnos:

Maximální výnos:	25
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

Všechna vína / kategorie / odrůda / druh

Tichá červená a růžová vína

Maximální výnos:

Maximální výnos:	66
Jednotka maximálního výnosu:	hektolitr na hektar

8. **Označení moštové odrůdy nebo odrůd, ze kterých se dané víno nebo daná vína vyrábí**

— Alvarinho – Albariño

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Duras N

— Felen

— Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Furmint B

— Gamay N

— Jurançon noir N – Dame noire

— Len de l'El B – Loin de l'Oeil

— Mauzac B

— Mauzac rose Rs

— Merlot N

— Muscadelle B

— Ondenc B

— Prunelard N

— Sauvignac B

— Syrah N – Shiraz

— Verdanel B

9. **Stručná definice vymezené zeměpisné oblasti**

1.– *Zeměpisná oblast*

Sklizeň hroznů, vinifikace, výroba vín, školení červených vín a balení šumivých vín a tichých bílých vín, na něž lze použít označení „vendanges tardives“, probíhají na území následujících obcí departementu Tarn na základě oficiálního zeměpisného kodexu z roku 2025: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

2.– *Vymezená pozemková oblast*

Vína pocházejí výhradně z vinic nacházejících se v pozemkové oblasti produkce schválené Národním ústavem pro původ a kvalitu na zasedáních příslušného národního výboru ve dnech 3.–4. listopadu 1999, 6. září 2000, 5.–6. června 2002, 9.–10. listopadu 2005, 11. září 2008, 6. listopadu 2014 a 18.–19. června 2019.

Národní ústav pro původ a kvalitu předkládá radnicím obcí uvedených v bodě 1 grafické dokumenty, které stanovují hranice schválených oblastí produkce.

10. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Druh výrobku z révy vinné

1. Víno

Shrnutí souvislosti

Oceánské podnebí skýtá příznivé podmínky pro růst vinné révy na jaře a vyznačuje se mírnými zimami, které omezují rizika silných mrazů. Středomořský vliv, který se projevuje suchými a teplými léty a podzimy, podporuje rovnoměrné optimální zrání hroznů s mírnou letní závlahou. Významnou roli v průběhu celého vegetativního cyklu

révy hraje teplý a suchý vítr autan, který zpravidla vane s vysokou intenzitou a urychluje zejména pučení, rozkvět a zrání. Obzvláště silně může vanout počátkem podzimu, a jeho horký a vysoušející vliv pak podporuje zrání hroznů a omezuje rozvoj chorob. Od poloviny září se střídají chladné a často vlhké noci s teplými dny, což podporuje rozvoj plísně *Botrytis cinerea* a „ušlechtilé plísně" na dosud nesklizených vinicích. Počátkem podzimu může vát silný vítr autan. V bobulích, které ještě nebyly sklizeny, dochází k rychlé koncentraci cukrů a kyselin. Tyto hrozny, které se nechají přezrát a koncentrace u nich probíhá na keři přirozeným vysušením díky větru autan nebo působením „ušlechtilé plísně", se sklízejí postupným ručním tříděním, a oproti sladkým bílým vínům probíhá jejich sklizeň později. Vyrábějí se z nich vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives". Pozdní příchod prvních mrazíků umožňuje kvalitní proces lignifikace dřeva. Víno se pěstuje na základě zvyklostí a znalosti prostředí ve vymezené pozemkové oblasti přizpůsobené jednotlivým zeměpisným jednotkám; tato oblast se vyznačuje dobře odvodněnými půdami, které se snadno zahřívají, absencí chladného a mrazivého počasí a nejúrodnějšími půdami. Z odrůd révy Mauzac B a Mauzac rose Rs, které pocházejí z oblasti Gaillac, se mohou v těchto podmínkách vyrábět suchá tichá bílá vína. Výsledkem jsou jemná vína s nízkou kyselostí a příjemnými jablečnými aromaty. Přezrálé hrozny vypěstované na zdejších dobře osluněných svazích mohou dosáhnout vysokého obsahu cukru. Z oblasti Gaillac pochází také odrůda Len de l'el B, u níž není doloženo, že by se pěstovala na jakýchkoli jiných vinicích. Tato odrůda dodává bílým vínům jemnost a buket a představuje většinovou odrůdu pro produkci pozdních sklizní. Její hrozny totiž mohou dosahovat vysokých koncentrací díky přirozenému vysychání vlivem větru autan nebo působením ušlechtilé plísně, a to ve všech přírodních oblastech tvořících vymezenou zeměpisnou oblast označení. Pro svou příjemnou chuť a dobrou schopnost koncentrace na keři se do odrůdové skladby révy určené k produkci bílých vín doplňuje odrůda Ondenc B, která byla kdysi velmi rozšířená na jihozápadě Francie, avšak dnes se zachovala pouze na vinici „Gaillac". Odrůdová skladba révy určené k produkci červených a růžových vín rovněž upřednostňuje původní a místní nebo regionální odrůdy révy, jako je například odrůda Duras N, která pravděpodobně pochází z oblasti Gaillac a nachází se téměř výlučně jen na této vinici, odrůda Fer N pocházející z jihozápadu Francie nebo odrůda Prunelard N původem z oblasti Gaillac, o níž se zmiňuje doktor Guyot v roce 1868 a jejíž pěstování bylo ve 20. století ukončeno, ale na konci 90. let 20. století se k němu vinaři opět vrátili. Bohatství vinice „Gaillac" je dáno její polohou klimatické křižovatky a rozmanitostí jejích pedologických poloh. V této zeměpisné oblasti, která byla velmi frekventovaným územím, se soustředila celá řada původních a v podstatě domorodých odrůd révy, které byly vybírány a uchovávány po celé generace a které vytvářejí v tomto přírodním prostředí unikátní ekologickou niku. Producentům se podařilo pěstování této révy zachovat tak, že dokonale ovládli pěstování této odrůdové skladby a přizpůsobili jí i své know-how, zejména metody prořezávání a vyvazování na kůly, které umožňují optimální rozmístění hroznů. Jejich know-how se projevuje rovněž ovládnutím technik umožňujících optimální využití hroznů na základě přizpůsobení nebo zachování vinifikačních technik. Doba zrání červených vín po fermentaci je nezbytná k získání vína s komplexnějšími aromaty, ale především pro zaoblení a zjemnění třísloviny; využívána je především původní avšak odolná odrůdová skladba. Pro dosažení těchto cílů je ve specifikaci definováno minimální období zrání do 1. února roku následujícího po roku sklizně. Vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives", se nechávají dozrávat nejméně do 15. května druhého roku následujícího po roce sklizně, z toho nejméně 2 měsíce v lahvi. Toto dlouhé období zrání podporuje vyváženost vín a rozvíjí komplexnost jejich aromatu. Balení těchto vín se provádí v dané zeměpisné oblasti s cílem zachovat tyto vlastnosti a specifičnost produktu, a tím i jeho pověst. Vína, na něž lze použít označení „vendanges tardives", jsou předmětem systematických kontrol všech šarží na konci období zrání v dané zeměpisné oblasti.

Druh výrobku z révy vinné

6. Jakostní aromatické šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Producenti v průběhu mnoha generací vyvinuli know-how pro výrobu šumivých vín pomocí různých technik vinifikace. Technika nazvaná „méthode ancestrale" je založena na zvládnutí jevu fermentace lahvových vín ve sklepích. Tato vína se vyrábějí výlučně z odrůd Mauzac B a Mauzac rose Rs, které jsou proslulé schopností silného druhotného kvašení a vznikem jemných bublin. Přezrávání těchto odrůd na dobře osluněných svazích umožňuje výrobu sladkých šumivých bílých vín. Po ovládnutí této první techniky vyvinuli výrobci metodu druhé fermentace v lahvi, díky které produkují sušší vína, přičemž ve složení svých kupáží dodržují originalitu daného území. Ke kvalitnímu druhotnému kvašení a k rozvoji komplexních ovocných aromat přispívá rovněž dlouhé zrání

„na roštech“ (ve vodorovné poloze). Vína z této vinice, staré více než 2 000 let, se vyvážela přes Tarn a Garonne; o čemž svědčí zbytky amfor z obce Montans, které lze najít od jižního Španělska až po severní Skotsko. Když benediktinští mniši založili opatství Saint-Michel, vybrali si lokality nejvýhodnější pro produkci vína a s pozoruhodnou obratností zorganizovali obchodní síť v oblasti Tarn. Následně vyhloubili významnou síť vinných sklepů. Víno bylo dopravováno po proudu řeky Tarn a poté Garonny do přístavu Bordeaux, odkud bylo rozváženo do Francie a severní Evropy. V roce 1253 si nechal anglický král Richard III. dovézt 20 sudů vína „Gaillac“. Proslulost vín z oblasti Gaillac neustále vzrůstala. Zachovaly se účty z let 1306 a 1307, podle kterých pocházelo z oblasti Gaillac 40 % vín převážených v rámci povodí řeky Garonne do Bordeaux, odkud byla následně vyvážena do zahraničí. Od 80. let 20. století sice celková rozloha vinic v departementu Tarn klesá, avšak podíl vyprodukovaného objemu vína s chráněným označením původu „Gaillac“ se zvyšuje. Většina produkce se uvádí na trh v lahvích. Vinařům z oblasti Gaillac se daří udržovat proslulost a pověst vín této vinařské oblasti díky svému aktivnímu přístupu a svým odborným znalostem.

Druh výrobku z révy vinné

5. Jakostní šumivé víno

Shrnutí souvislosti

Opatství Saint-Michel se v roce 1903 stalo prvním družstevním vinařstvím zabývajícím se lahvováním a prodejem vína. Nárůst prodeje bílých vín vedl k rozvoji pěstování bílých odrůd, zejména v oblasti plateau Cordais. Dne 21. prosince 1922 uznal soud v Gaillacu právo na označení původu „Vin de Gaillac“ pro bílá vína vyrobená na území všech obcí bývalého okresu Gaillac. Dne 20. června 1923 bylo založeno sdružení vinařů z oblasti Gaillac. Druhý rozsudek z roku 1931 stanovil, že nárok na označení původu „Gaillac“ měla pouze bílá šumivá vína, která byla lahvována a dále zpracována v dané zeměpisné oblasti. První vyhláška týkající se chráněného označení původu „Gaillac“ pochází z roku 1938 a upřesňuje podmínky výroby různých produktů: suchá bílá vína, šumivá vína vyráběná způsobem označovaným jako „méthode ancestrale“ (někdy též „méthode gaillacoise“) nebo druhotným kvašením v láhvi.

Producenti v průběhu mnoha generací vyvinuli know-how pro výrobu šumivých vín pomocí různých technik vinifikace. Ačkoli není přesně známo, od kdy se první šumivá vína vyrábějí, Auger Gaillard (1530–1593), básník píšící v okcitánštině, popisuje víno „Gaillac“ těmito slovy: „*Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre*“ (víno, které perlivě jiskřilo a poskakovalo ve sklenici).

Po druhé světové válce se vinařská družstva dále rozvíjejí výstavbou tří družstevních vinařských podniků (Labastide-de-Lévis v roce 1949, Rabastens a Técou v roce 1953). Vyhláška z roku 1958 upřesňuje podmínky výroby, které je nutno splnit pro užití označení „doux“ (sladké), a to jak u tichých, tak u šumivých vín. Mrazivá zima roku 1956 vážně poškodila vinice.

Od 80. let 20. století sice celková rozloha vinic v departementu Tarn klesá, avšak podíl vyprodukovaného objemu vína s chráněným označením původu „Gaillac“ se zvyšuje. Většina produkce se uvádí na trh v lahvích. Vinařům z oblasti Gaillac se daří udržovat proslulost a pověst vín této vinařské oblasti díky svému aktivnímu přístupu a svým odborným znalostem.

11. **Další použitelné požadavky**

Popis požadavku/odchylky

Označování

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku/odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Označování vín s chráněným označením původu může uvádět větší zeměpisnou jednotku „Sud-Ouest“. Tato větší zeměpisná jednotka se současně může uvádět ve všech prospektech a na všech nádobách. Rozměry písma použitého pro větší zeměpisnou jednotku nesmějí být na výšku ani na šířku větší, než je velikost písmen tvořících název chráněného označení původu.

V souladu s čl. 5 odst. 1 nařízení Komise (EU) 2019/33 představuje bezprostřední okolí oblast v bezprostřední blízkosti dané vymezené oblasti.

Popis požadavku/odchylky

Doplňující údaje

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku/odchylky

Další ustanovení týkající se označování

Popis požadavku/odchylky

Název chráněného označení původu může být doplněn označením „méthode ancestrale“ u vín, která splňují podmínky stanovené pro toto označení ve specifikaci výrobku. Název chráněného označení původu může být doplněn označením „primeur“ u vín, která splňují podmínky stanovené pro toto označení ve specifikaci výrobku. Název chráněného označení původu je doplněn označením „doux“ u vín, která splňují podmínky stanovené pro toto označení ve specifikaci výrobku. Název chráněného označení původu může být doplněn označením „vendanges tardives“ u vín, která splňují podmínky stanovené pro toto označení ve specifikaci výrobku. Na etiketách vín, na něž se vztahuje označení „primeur“, a vín, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“, se musí povinně uvádět ročník.

Popis požadavku/odchylky

Šumivá vína a šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku/odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Všechny fáze produkce od sklizně hroznů po odstřelení (degoržáž) nebo odstraňování sedliny se provádějí v dané zeměpisné oblasti. Šumivá vína se vyrábějí druhotným kvašením v lahvi a doba skladování v lahvích na kalech nesmí být kratší než 9 měsíců. Šumivá vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“, se vyrábějí jediným kvašením. Toto kvašení začíná v kádi. Druhotné kvašení probíhá pouze v lahvi z částečně zkvašeného moštu. Doba skladování v lahvích na kalech nesmí být kratší než 2 měsíce. Balení vín probíhá v dané v zeměpisné oblasti, přičemž se zohledňuje výrobní proces s druhotným kvašením v lahvích. Vína vyrobená druhotným kvašením v lahvi jsou uváděna na spotřebitelský trh na konci období trvajícího nejméně 9 měsíců, po které jsou po naplnění uchovávána v lahvích na kalech, nejdříve však 1. září roku následujícího po roce sklizně. Vína, na něž se vztahuje označení „méthode ancestrale“, jsou uváděna na spotřebitelský trh na konci období 2 měsíců uchovávání v lahvích na kalech.

Popis požadavku/odchylky

Tichá bílá vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Druh dodatečného požadavku/odchylky

Balení ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis požadavku/odchylky

Vína, na něž se vztahuje označení „vendanges tardives“, se nechávají dozrávat nejméně do 15. května druhého roku následujícího po roce sklizně, z toho nejméně 2 měsíce v lahvi. Toto dlouhé období zrání podporuje vyváženost vín a rozvíjí komplexnost jejich aromatu. Jsou balena ve vymezené zeměpisné oblasti a na konci období zrání jsou u nich prováděny systematické kontroly všech šarží. Výrobci si stanovili jako cíl na jedné straně lépe zachovat základní vlastnosti produktů, které jsou podrobeny dlouhému zrání a které vyžadují propracované know-how, a na straně druhé zaručit a zachovat kvalitu a specifičnost produktů a v důsledku toho i dobrou pověst chráněného označení původu pomocí kontrol prováděných v oblasti produkce, které vyžadují obzvláštní organoleptické odborné znalosti.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-b13c44bb-b1f8-4c56-8b41-5fd2d69659cb