C/2025/6753

22.12.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6753)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Gaillac«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Gaillac«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet, Generaldirektoratet for virksomheders økonomiske og miljømæssige resultater

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Ansøgningen om ændring af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Gaillac« vedrører ikke en af følgende tre situationer, hvor der er tale om en EU-ændring, dvs.:

a) omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller i den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) indebærer en risiko for ugyldiggørelse af tilknytningen til det geografiske miljø

c) medfører nye restriktioner for markedsføringen af produktet.

De franske myndigheder er derfor af den opfattelse, at anmodningen kan klassificeres som en »standardændring«.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Tilføjelse af bestemmelser om miljøvenligt landbrug

Beskrivelse

Den eksisterende bestemmelse i produktspecifikationen om forpligtelsen til plantedække på foragrene er blevet erstattet af en forpligtelse til græsbevoksning på foragrene. Der er tilføjet to andre standardbestemmelser for miljøvenligt landbrug: fuldstændigt forbud mod kemisk ukrudtsbekæmpelse på vindyrkningsparceller og forbud mod brug af plastfolie på vinmarkerne.

Målet er at gøre betegnelsen mere bæredygtig i lyset af klimaændringerne og de høje samfundsmæssige forventninger.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Medtagelse af druesorter som sorter af interesse med henblik på tilpasning

Beskrivelse

Fem sorter integreres i produktspecifikationen som sorter af interesse med henblik på tilpasning (VIFA).

De udvalgte sorter har interessante agronomiske egenskaber for betegnelsen og en aromatisk profil, der er i overensstemmelse med den, som producenterne ønsker.

En regel begrænser andelen af VIFA'er til 5 % af bedrifternes vinstokbestand, og kan nå op på 20 % for små bedrifter på under tre hektar.

Tilsvarende begrænser en bestemmelse andelen af VIFA'er til 10 % i sammenstikningen. Denne andel kan nå op på 20 % for bedrifter på under tre hektar.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af produktionsbetingelserne for nye rødvine

Beskrivelse

Der er foretaget følgende ændringer i produktspecifikationen:

— afskaffelse af forpligtelsen til manuel høst af druer bestemt til fremstilling af rødvine, der kan opnå benævnelsen »primeur« (ny)

— tilføjelse af muligheden for at fremstille vinene ved hjælp af en særlig form for kulsyreudblødning (macération semi-carbonique)

— tilføjelse af forpligtelsen til at fjerne stilkene, enten på vinmarkerne eller i vinkældrene, samt til at anvende høst- og transportudstyr, der er udstyret med et vandafløbssystem eller en passende beskyttelsesanordning.

Denne udvikling tager hensyn til høstmaskiners tekniske fremskridt, hvis ydeevne i dag gør det muligt at bevare eller endog forbedre kvaliteten af de høstede druer. Udstyrets øgede tekniske karakter gør det muligt at foretage fine og præcise justeringer, hvilket gør mekanisk høst til et værdifuldt optimeringsværktøj for producenterne.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Indførelse af Duras N i vinstokbestanden og sammenstikningen af »primeur«-rødvine

Beskrivelse

Druesorten Duras N indeholder nu listen over druesorter, der er godkendt til produktion af rødvine, der kan opnå benævnelsen »primeur«. Tilføjelsen, der allerede findes i betegnelsen som hoveddruesort for rød- og rosévine, muliggør dens anvendelse i vinstokbestanden og sammenstikningen af »primeur«-rødvinene uden nogen minimums- eller maksimumsgrænse. Denne udvikling vil give producenterne mulighed for at fremstille »primeur«-vine, enten kombineret med Gamay eller som Duras-enkeltsort.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af sammenstikningen af stille hvidvine

Beskrivelse

Minimumsandelen af de vigtigste druesorter i sammenstikningen af stille hvidvine er steget fra 50 % til 70 %. Desuden kræver en ny regel, at Muscadelle kombineres med mindst én anden druesort, hvis andel nu er begrænset til højst 70 % af blandingen.

Disse ændringer har til formål at styrke hoveddruesorternes plads i sammenstikningerne for at sikre et bedre udtryk for de særlige egenskaber ved hvidvine med BOB'en »Gaillac«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ophævelse af høstforbuddet for vine, der kan opnå benævnelsen »vendanges tardives« (sen høst)

Beskrivelse

Som følge af klimaændringerne og de betydelige forskelle i modningsgraden på vindyrkningsarealerne i de seneste år ønsker producentsammenslutningen for betegnelsen ikke at opretholde denne forpligtelse, da den ikke længere tjener noget reelt formål.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af datoen for indsendelse af indberetningen af parcelanvendelse (DPAP)

Beskrivelse

Producentsammenslutningen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse har allerede indgivet to anmodninger om midlertidig ændring i 2021 og 2024 (i forbindelse med frost) for at forlænge fristen for indsendelse af indberetningen af parcelanvendelse fra den 15. maj til den 15. juni. Disse forlængelser gav producenterne mulighed for at få mere tid til bedre at vurdere, hvilke parceller der kunne inddrages i en BOB, samt den pågældende vinkategori.

Det er blevet konstateret, at den 15. juni, afhængigt af år og klimatiske forhold, er bedre tilpasset producenternes praksis, samtidig med at der gives tilstrækkelig tid til at tilrettelægge kontrollerne på forhånd.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Tilføjelse af produktion af rosévine ved afblødning

Beskrivelse

Producentsammenslutningen producerer rosévine ved afblødning, en historisk praksis, som stadig anvendes i betegnelsen, og som sammenslutningen ønsker at bevare. For at beskytte denne specificitet er denne metode medtaget i afsnittet »Tilknytning til det geografiske område«.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ændring af det geografiske område

Beskrivelse

Formålet er at harmonisere de to geografiske områder, der er fastsat i produktspecifikationen, for kun at danne ét område og dermed muliggøre produktionen af stille hvidvine, mousserende vine og stille hvidvine, der kan opnå benævnelsen »vendanges tardives«, i de kommuner, der udgør »Noyau de Cunac«, dvs. otte kommuner.

Da den økonomiske situation for rødvinsproduktion i dag er vanskelig, synes denne rød- eller rosévinspecifikation for disse otte kommuner ikke længere relevant. Vinkooperativet, som omfatter alle producenter i området, planlægger at udvikle produktionen af hvidvin gennem plantning af mellem fire og fem hektar hvide druesorter, der er omfattet af produktspecifikationen for betegnelsen.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Ophævelse af overgangsforanstaltninger

Beskrivelse

De overgangsforanstaltninger, der er fastsat i afsnittet »XI – Overgangsforanstaltningerne«, og som er ophørt, udgår af produktspecifikationen.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Redaktionel ændring

Beskrivelse

Betegnelsen »kontrolleret oprindelsesbetegnelse« er blevet erstattet af »beskyttet oprindelsesbetegnelse« i hele produktspecifikationen.

— I afsnittet »Sammenstikning af druesorter« og for hver vinkategori ændres sætningen: »vinene fremstilles af druer eller vine, som skal være fremstillet af mindst én hoveddruesort«, idet en del af hoveddruesorten systematisk er fastsat. Denne sætning tjener ikke noget formål.

— Afsnittet »Tilknytning til det geografiske område« er blevet ændret i overensstemmelse med ændringerne vedrørende fremstillingen af »primeur«-rødvine: tilføjelse af en særlig form for kulsyreudblødning (macération semi-carbonique) og druesorten Duras N.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

Overskrift

Henvisninger

Beskrivelse

Kontaktoplysningerne for det nationale institut for oprindelse og kvalitet (Institut national de la qualité et de l'origine – INAO) er blevet opdateret.

Bestemmelsen om kontrol af produktspecifikationen er blevet ændret.

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vinene

»Gaillac«

EU-referencenummer: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Gaillac«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

6. **Beskrivelse af vinen(e)**

Vinavlsprodukt

Stille hvidvine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Disse vine kendetegnes ved deres frugt- og blomsteragtige aromaer og et moderat syreindhold.

Aroma/duft

De kan have benævnelsen »primeur«, hvis de fremstilles med henblik på at blive drukket hurtigt i månederne efter deres fremstilling.

Druesorterne Mauzac B og Mauzac Rose Rs, der stammer fra Gaillac-området, viser i sådanne situationer, at de er velegnede til fremstilling af stille og tørre hvidvine. De giver bløde vine med et beskedent syreindhold og behagelige æblearomaer. På de solbeskinnede skråninger kan druerne få et højt sukkerindhold, når de er overmodne. Druesorten Len de l'El B stammer ligeledes fra Gaillac-området. Dens tilstedeværelse er ikke påvist på andre vinmarker. Den giver hvidvinene deres bouquet og fine karakter og er den mest anvendte druesort til fremstilling af vin på senthøstede druer.

Smag

De stille hvidvine med benævnelsen »doux« (sød) udvikler ofte aromaer af modne æbler, pærer og eksotiske frugter, og de kan gemmes i op til fem år.

Hvidvine med benævnelsen »vendanges tardives« udvikler aromaer af tørret eller syltet frugt eller honningduft. Balancen mellem syre, alkohol og fyldighed gør det muligt for vinene at udvikle sig og blive endnu mere komplekse med årene.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

De stille hvidvine har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 %. De stille hvidvine har (partier markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 4 g/l. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13 %.

De stille hvidvine med benævnelsen »doux« har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 12,5 %. De har et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≥ 45 g/l (partier markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand). Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 15 %.

De stille hvidvine med benævnelsen »vendanges tardives« har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 17 %. De har (aftappede partier) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≥ 100 g/l.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Stille rød- og rosévine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Smagen er ofte kendetegnet ved aromaer af røde frugter og krydrede noter.

Rosévine (fremstillet ved direkte presning eller afblødning) har en mere eller mindre kraftig kirsebærrød farve

Aroma/duft

Tanninerne er til stede og giver struktur og fyldighed, når vinene gemmes. De er gode at drikke unge og er ligeledes særdeles velegnede til lagring.

Vine med benævnelsen »primeur« er harmoniske vine, der er kendetegnet ved frugtagtige aromaer, som både er lette og fine, og fremstilles af Gamay N og Duras N.

Smag

Rødvinenes lagringsperiode efter gæringen er nødvendig for at opnå en vin med mere komplekse aromaer og ikke mindst for at gøre tanninerne runde og silkebløde.

Rosévine har frugtagtige aromaer og en behagelig friskhed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

De stille rødvine har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 %. Vine med benævnelsen »primeur« har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 10,5 %.

Vine med et naturligt alkoholindhold i volumen på ≤ 14 % har (partier markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 2,5 g/l.

Vine med et naturligt alkoholindhold i volumen på > 14 % har (partier markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 4 g/l.

Vine med benævnelsen »primeur« har (aftappede partier) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 2 g/l.

Partier af stille rødvine, der er klar til at blive markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand, har et æblesyreindhold på ≤ 0,4 g/l.

Vinpartier, der kan opnå benævnelsen »primeur«, der markedsføres i uaftappet tilstand, har et indhold af flygtig syre på ≤ 10,2 meq/l.

Efter berigelsen må de stille rødvines totale alkoholindhold i volumen ikke overstige 13,5 %. Efter berigelsen må vine med benævnelsen »primeur« ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13 %.

De stille rosévine har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 %. De har (partier markedsført i uaftappet eller aftappet tilstand) et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≤ 4 g/l. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13,5 %.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende vine

Organoleptiske egenskaber

Udseende

De mousserende vine, der fremstilles ved eftergæring på flaske, har en struktur baseret på en dominerende syrlighed, som giver vinene deres friskhed og fine karakter.

Aroma/duft

Denne syrlighed ledsages af frugtagtige noter.

Smag

Endelig bidrager den lange, vandrette lagring til en god eftergæring og til udviklingen af de komplekse, frugtagtige aromaer.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

De mousserende vine har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 9 %. De mousserende vine, der fremstilles ved eftergæring på flaske, har (efter eftergæring og evt. tilsætning af ekspeditionslikør) et indhold af gæringsdygtigt sukker på < 50 g/l. Ved berigelse af mosten må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 13 %.

De mousserende vine med benævnelsen »doux« har et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 11 %. Efter eftergæring har de et indhold af gæringsdygtigt sukker på ≥ 50 g/l og et indhold af fri svovldioxid på 25 mg/l eller derunder. Ved berigelse af mosten må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen på over 14 %.

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« (gammeldags metode)

Organoleptiske egenskaber

Udseende

De mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« er aromatiske mousserende kvalitetsvine.

Disse vine fremstilles udelukkende af druesorterne Mauzac B og Mauzac Rose Rs, som er kendt for deres evne til at danne rigeligt skum og for deres fine bobler.

Aroma/duft

De mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« indeholder fine bobler og rigeligt skum.

Smag

Endelig bidrager den lange, vandrette lagring til en god eftergæring og til udviklingen af de komplekse, frugtagtige aromaer.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

-

Analytiske kendetegn

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	-
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	8
Minimalt totalt syreindhold:	-
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i meq/l
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	-
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	-

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

-

☑ Alle analytiske kendetegn, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Plantetæthed og -afstand

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Beplantningstætheden på vinmarkerne er mindst 4 000 vinstokke pr. hektar, og afstanden mellem rækkerne er højst 2,50 m. Afstanden mellem vinstokkene i samme række er mindst 0,8 m. For vinstokke, der er beskåret med gobelet-beskæring, er afstanden mellem rækkerne højst 2,20 m. For vinstokke, der er plantet på terrasser, er arealet pr. vinstok 2,50 m^2 eller derunder.

Vinfremstillingsmetode

Regler for beskæring af vinstokkene

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Vinstokkene beskæres: – enten med kort beskæring (gobelet-beskæring eller Royat-beskæring) eller med enkelt Guyot-beskæring med højst 12 skud pr. vinstok – eller med dobbelt Guyot-beskæring (såkaldt »tirette«) med højst ti skud pr. vinstok. Uanset hvilken beskæringsteknik der anvendes, er årets antal af frugtbærende grene pr. vinstok efter blomstring (fænologisk Lorenz-stadium 23) ti eller derunder.

Vinfremstillingsmetode

Vanding

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Kunstvanding kan tillades.

Vinfremstillingsmetode

Særlige høstbestemmelser

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

For rødvine, der kan opnå benævnelsen »primeur«, skal de høstede druer afstilkes. De mousserende vine, der kan opnå benævnelsen »méthode ancestrale« fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft. Vine, der kan opnå benævnelsen »vendanges tardives« fremstilles af druer, der høstes ved håndkraft ad flere omgange.

Vinfremstillingsmetode

Særlige bestemmelser om transport af høsten

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

I de beholdere, som indeholder høstede druer til fremstilling af rødvine, der kan opnå benævnelsen »primeur«, høstet ved håndkraft, og mousserende vine, der kan opnå benævnelsen »méthode ancestrale«, må de høstede druer maksimalt have en højde på 0,60 m under druehøstens transport til vinfremstillingsanlægget.

Udstyr til høst og transport af høstede druer til fremstilling af rødvine, der kan opnå benævnelsen »primeur«, og som høstes mekanisk, er udstyret med et vandafløbssystem eller en passende beskyttelsesanordning.

Vinfremstillingsmetode

Anvendelse af ønologisk kul

Type ønologisk fremgangsmåde

Restriktion, der gælder for forarbejdningen

Beskrivelse

Til fremstilling af rosévine er anvendelsen af kul til ønologisk brug, alene eller blandet i præparater, forbudt.

Vinfremstillingsmetode

Berigelse

Type ønologisk fremgangsmåde

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Anvendelse af subtraktive berigelsesteknikker er tilladt for rødvine, og den maksimale delvise koncentration i forhold til de anvendte mængder er fastsat til 10 %. Efter berigelsen må vinene ikke have et totalt alkoholindhold i volumen, som overstiger: – 13 % for stille hvidvine – 13 % for mousserende vine (hvis mosten er beriget) – 13 % for rødvine, der kan opnå benævnelsen »primeur« – 13,5 % for rød- og rosévine – 14 % for mousserende vine, der kan opnå benævnelsen »doux« (hvis mosten er beriget) – 15 % for stille hvidvine, der kan opnå benævnelsen »doux«.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Stille hvidvine og mousserende vine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	72
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Stille hvidvine med benævnelsen »doux« og mousserende vine med benævnelsen »doux«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	54
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Stille hvidvine med benævnelsen »vendanges tardives«

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	25
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Stille rød- og rosévine

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	66
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— 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. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

1 – *Det geografiske område*

Druehøsten, vinfremstillingen, lagringen af rødvinene og emballeringen af mousserende og stille hvidvine, der kan opnå benævnelsen »vendanges tardives«, finder sted i følgende kommuner i departementet Tarn på grundlag af den officielle geografiske kode for 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 og Virac.

2 – *Afgrænset parcelområde*

Vinene fremstilles udelukkende af druer fra vinstokke, der er beliggende i parcelproduktionsområdet som godkendt af det nationale institut for oprindelse og kvalitet på møderne i det kompetente nationale udvalg den 3. og 4. november 1999, den 6. september 2000, den 5. og 6. juni 2002, den 9. og 10. november 2005, den 11. september 2008 og den 6. november 2014 samt den 18.-19. juni 2019.

Det nationale institut for oprindelse og kvalitet forelægger rådhuset i de i punkt 1 nævnte kommuner de grafiske dokumenter, der fastlægger parcelgrænserne for det således godkendte produktionsområde.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Kystklimaet skaber gunstige rammer for vinstokkenes vækst om foråret og gør vintrene milde med en begrænset risiko for hård frost. Middelhavets indvirkning, som giver sig udslag i en tør varme om sommeren og efteråret, fremmer en regelmæssig og optimal modning af druerne med moderat vandstress om sommeren. Den tørre og

varme Autan-vind, som almindeligvis er kraftig, spiller en vigtig rolle i hele vinstokkenes vækstcyklus, navnlig fordi den fremskynder knopbrydningen, blomstringen og modningen. Vinden kan blæse kraftigt i det tidlige efterår, og dens varme og udtørrende virkning fremmer således druernes modning og begrænser udviklingen af sygdomme. Fra midten af september fremmer skiftet mellem de kølige og ofte fugtige nætter og de varme dage udviklingen af botrytis cinerea og »ædel råddenskab« på de parceller, hvor druerne endnu ikke er blevet høstet. Autan-vinden kan blæse kraftigt i det tidlige efterår. De druer, der endnu ikke er høstet, får en hurtig koncentration af sukker og syre. Når druerne er blevet overmodne og koncentrerede på vinstokken takket være den naturlige tørring, som Autan-vinden giver, eller virkningen af ædel råddenskab, høstes de ved håndkraft ad flere omgange på et sent tidspunkt i forhold til druer, der høstes til søde hvidvine. De anvendes til fremstilling af vine med benævnelsen »vendanges tardives«. Den første kulde optræder sent, hvilket muliggør en god veddannelsesproces i vinstokkene. I overensstemmelse med traditionerne og kendskabet til miljøet omfatter det afgrænsede parcelområde, der er tilpasset til de enkelte geografiske enheder, fortrinsvis veldrænet jord, som er let at opvarme, mens situationer med kulde og frost samt den mest frugtbare jord undgås. Druesorterne Mauzac B og Mauzac Rose Rs, der stammer fra Gaillac-området, viser i sådanne situationer, at de er velegnede til fremstilling af stille og tørre hvidvine. De giver bløde vine med et beskedent syreindhold og behagelige æblearomaer. På de solbeskinnede skråninger kan druerne få et højt sukkerindhold, når de er overmodne. Druesorten Len de l'El B stammer ligeledes fra Gaillac-området. Dens tilstedeværelse er ikke påvist på andre vinmarker. Den giver hvidvinene deres bouquet og fine karakter og er den mest anvendte druesort til fremstilling af vin på senthøstede druer. Druer af denne sort kan nemlig være meget koncentrerede takket være Autan-vindens naturligt tørrende virkning eller virkningen af ædel råddenskab. Dette gælder i alle de naturlige regioner, som det geografiske område for betegnelsen omfatter. Vinstokbestanden til fremstilling af hvidvine suppleres med druesorten Ondenc B, som tidligere var meget udbredt i den sydvestlige del af Frankrig, men som i dag kun anvendes på »Gaillac«-vinmarkerne på grund af sin dejlige smag og sin velegnethed til koncentration på vinstokken. Vinstokbestanden til fremstilling af rødvine og rosévine omfatter også primært originale og lokale eller regionale druesorter såsom druesorten Duras N, der sandsynligvis stammer fra Gaillac-området, og som næsten udelukkende findes på disse vinmarker, druesorten Fer N, der stammer fra den sydvestlige del af Frankrig, og druesorten Prunelard N, der stammer fra Gaillac-området og blev nævnt af dr. Guyot i 1868. Dyrkningen af sidstnævnte druesort ophørte engang i det 20. århundrede, men blev genoptaget i slutningen af 1990'erne. »Gaillac«-vinmarkernes rigdom skyldes deres placering som klimatisk knudepunkt og de forskellige geologiske forhold og jordbundsforhold. Som transitområde er det geografiske område blevet et samlingssted for originale og hovedsagelig hjemmehørende druesorter, der er udvalgt og bevaret gennem generationer, og som har deres foretrukne niche i dette naturlige miljø. Producenterne har styret denne vinstokbestand ved at tilpasse deres knowhow, navnlig i form af beskærings- og opbindingsmetoder, der muliggør en god fordeling af klaserne, og det er dermed lykkedes dem at bevare vindyrkningen. Deres knowhow kommer ligeledes til udtryk i, at de mestrer de teknikker, der sætter dem i stand til at få det bedste ud af druerne ved at tilpasse deres vinfremstillingsmetoder eller gøre dem permanente. Rødvinenes lagringsperiode efter gæringen er nødvendig for at opnå en vin med mere komplekse aromaer og ikke mindst for at gøre tanninerne runde og silkebløde, navnlig med en original, men rustik vinstokbestand. For at nå disse mål er det fastsat i produktspecifikationen, at vinene som minimum skal lagres indtil 1. februar i året efter høståret. Vine med benævnelsen »vendanges tardives« lagres som minimum indtil 15. maj i det andet år efter høståret, heraf mindst to måneder på flaske. Denne lange lagringsperiode gør vinene mere harmoniske og udvikler deres aromatiske kompleksitet. For at bevare disse karakteristika og produktets særpræg – og dermed dets omdømme – finder aftapningen af disse vine sted i det geografiske område. Indtil lagringsperioden slutter, foretages der systematiske kontroller af alle partier vin, der kan opnå benævnelsen »vendanges tardives« i det geografiske område.

Vinavlsproduktets kategori

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Gennem generationer har producenterne udviklet deres knowhow omkring fremstilling af mousserende vin med forskellige vinfremstillingsteknikker. Den teknik, der betegnes som en »méthode ancestrale«, bygger på en beherskelse af gæringsprocessen i kældrene for de vine, der aftappes. Disse vine fremstilles udelukkende af druesorterne Mauzac B og Mauzac rose Rs, som er kendt for deres evne til at danne rigeligt skum og for deres fine bobler. På de solbeskinnede skråninger gør disse druesorters overmodenhed det muligt at fremstille søde, mousserende hvidvine. Da producenterne mestrede denne første teknik, udviklede de metoden med eftergæring på flaske, idet udviklingen gik i retning af mere tørre vine med respekt for områdets originalitet i sammensætningen af deres cuvéer. Endelig bidrager den lange, vandrette lagring til en god eftergæring og til udviklingen af de komplekse,

frugtagtige aromaer. Vinene fra disse vinmarker, som er over 2 000 år gamle, blev eksporteret via floderne Tarn og Garonne, hvilket man kan se på de rester af amforaer fra kommunen Montans, som er fundet både i Sydspanien og i Nordskotland. Da de grundlagde klosteret Saint-Michel, valgte benediktinerne de mest velegnede placeringer til vinfremstilling. De havde en bemærkelsesværdig evne til at tilrettelægge et handelsnetværk på Tarn-floden og gravede et stort netværk af kældre. Vinen blev sejlet ned ad Tarn-floden og herefter ned ad Garonne-floden til havnen i Bordeaux, hvorfra den erobrede Frankrig og Nordeuropa. I 1253 fik Richard 3. af England tilsendt 20 tønder »Gaillac«-vin. Vinene fra Gaillac-området fik et stadig mere udbredt omdømme. Mellem 1306 og 1307 – som er år, hvorfra optegnelserne er blevet bevaret – leverede Gaillac-området således 40 % af de vine, der passerede igennem Garonne-bækkenet til Bordeaux for at blive eksporteret. Siden 1980'erne er det samlede vindyrkningsareal i Tarn blevet mindre, men andelen af vin produceret med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Gaillac« er blevet større. Størstedelen af produktionen markedsføres på flaske. Takket være deres handlekraft og knowhow fastholder Gaillac-vinavlerne anseelsen og omdømmet for vinene fra denne vinregion.

Vinavlsproduktets kategori

5. Mousserende kvalitetsvin

Sammenfatning af tilknytningen

Klosteret Saint-Michel blev i 1903 det første vinkooperativ, der aftappede og solgte vin. Salget af hvidvine steg, hvilket førte til en udvidelse af plantningen af hvide druesorter, især på Cordais-plateauet. Den 21. december 1922 anerkendte domstolen i Gaillac i en dom retten til oprindelsesbetegnelsen »Vin de Gaillac« for hvidvine fremstillet i alle kommunerne i det tidligere Gaillac-arrondissement. Sammenslutningen af Gaillac-vinavlere blev grundlagt den 20. juni 1923. En anden dom fra 1931 fastslår, at mousserende hvidvine skal aftappes og håndteres i det geografiske område for at være berettiget til oprindelsesbetegnelsen »Gaillac«. Det første dekret om den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Gaillac« stammer fra 1938 og præciserer produktionsbetingelserne for de forskellige produkter: tørre hvidvine, mousserende vine fremstillet efter »méthode ancestrale«" (kendt som »Gaillac-metoden«) eller ved eftergæring på flaske.

Gennem generationer har producenterne udviklet deres knowhow omkring fremstilling af mousserende vin med forskellige vinfremstillingsteknikker. Selv om ingen præcist kender den periode, hvor de første mousserende vine blev fremstillet, omtalte Auger Gaillard (1530-1593), en digter, der skrev på occitansk, »Gaillac«-vinen således: »Lo bi que nil picant et sautabo dins lou veyre« (vinen, der bobler og danser i glasset).

Efter krigen blev der udviklet et samarbejde med opførelsen af 3 vinkooperativer (Labastide-de-Lévis i 1949 og Rabastens og Tecou i 1953). I 1958 præciseres det i et dekret, hvilke produktionsbetingelser der skal overholdes for at opnå benævnelsen »doux«, både for stille vine og mousserende vine. Frosten i 1956 påvirkede i alvorlig grad vindyrkningsarealet.

Siden 1980'erne er det samlede vindyrkningsareal i Tarn blevet mindre, men andelen af vin produceret med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er blevet større. Størstedelen af produktionen markedsføres på flaske. Takket være deres handlekraft og knowhow fastholder Gaillac-vinavlerne anseelsen og omdømmet for vinene fra denne vinregion.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive »Sud-Ouest« som større geografisk enhed. Denne større geografiske enhed kan også anføres i brochurer og på beholdere. Skriftstørrelsen på bogstaverne for den større geografiske enhed må hverken i højden eller bredden være større end størrelsen på de bogstaver, som den beskyttede oprindelsesbetegnelse angives med.

I henhold til artikel 5, stk. 1, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 svarer området i umiddelbar nærhed til et område i umiddelbar nærhed af det pågældende afgrænsede område.

Kravets/fravigelsens overskrift

Supplerende benævnelser

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »méthode ancestrale«, når der er tale om vin, som opfylder betingelserne for denne benævnelse i produktspecifikationen. Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »primeur«, når der er tale om vin, som opfylder betingelserne for denne benævnelse i produktspecifikationen. Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse suppleres med benævnelsen »doux«, når der er tale om vin, som opfylder betingelserne for denne benævnelse i produktspecifikationen. Navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse kan suppleres med benævnelsen »vendanges tardives«, når der er tale om vin, som opfylder betingelserne for denne benævnelse i produktspecifikationen. Det er obligatorisk, at vine med benævnelsen »primeur« og vine med benævnelsen »vendanges tardives« præsenteres med angivelse af årgangen.

Kravets/fravigelsens overskrift

Mousserende vine og mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale«

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Alle etaper af produktionen, lige fra høsten af druerne til degorgeringen eller fjernelsen af bundfald, finder sted i det geografiske område. De mousserende vine fremstilles ved eftergæring på flaske, og flaskerne skal opbevares i mindst ni måneder, hvor der er kontakt med bærmen. De mousserende vine med benævnelsen »méthode ancestrale« fremstilles ved en enkelt gæring. Denne gæring starter på fad. Eftergæringen sker udelukkende på flaske ud fra den delvist gærede most. Flaskerne skal opbevares i mindst to måneder, hvor der er kontakt med bærmen. Vinenes aftapning finder sted i det geografiske område under hensyntagen til forarbejdningsprocessen, hvor eftergæringen sker på flaske. Vine fremstillet ved eftergæring på flaske markedsføres til forbrugerne efter en lagringsperiode på mindst ni måneder i flasken med kontakt med bærmen efter tapningen og tidligst 1. september i året efter høståret. Vine med benævnelsen »méthode ancestrale« markedsføres til forbrugerne efter en lagringsperiode på to måneder i flasken med kontakt med bærmen.

Kravets/fravigelsens overskrift

Stille hvidvine med benævnelsen »vendanges tardives«

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vine med benævnelsen »vendanges tardives« lagres som minimum indtil 15. maj i det andet år efter høståret, heraf mindst to måneder på flaske. Denne lange lagringsperiode gør vinene mere harmoniske og udvikler deres aromatiske kompleksitet. De aftappes i det afgrænsede geografiske område, og der foretages systematiske kontroller af alle partier indtil lagringsperiodens afslutning. Producenterne ønsker dels en bedre fastholdelse af de væsentlige egenskaber ved de produkter, der lagres i lang tid, hvilket kræver en særlig knowhow, og dels – ved hjælp af de kontroller, som foretages i produktionsområdet, og som forudsætter en særlig organoleptisk ekspertise – at sikre og bevare produkternes kvalitet og særpræg og dermed også den beskyttede oprindelsesbetegnelses omdømme.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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