C/2025/6753

22.12.2025

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/6753)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Gaillac“

EU-Nr.: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Gaillac“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerium für Landwirtschaft und Ernährungssouveränität, Generaldirektion für die Wirtschafts- und Umweltleistung von Unternehmen)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den an der Produktspezifikation vorgenommenen Änderungen handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Gaillac“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht,

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses.

Die französischen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Aufnahme von Agrarumweltbestimmungen

Beschreibung

Die bestehende Bestimmung der Produktspezifikation mit den verpflichtenden Vorgaben hinsichtlich des Pflanzenbewuchses der Vorgewende wird durch eine Verpflichtung zur Begrünung der Vorgewende ersetzt. Zwei weitere Standardbestimmungen über Agrarumweltmaßnahmen werden hinzugefügt: Verbot der flächendeckenden chemischen Unkrautbekämpfung und Verbot von Kunststofffolienabdeckungen auf Rebparzellen.

Damit soll die Nachhaltigkeit der Bezeichnung mit Blick auf den Klimawandel und die hohen gesellschaftlichen Erwartungen gestärkt werden.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme von für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten

Beschreibung

Fünf Rebsorten werden als für Anpassungszwecke interessante Rebsorten in die Produktspezifikation aufgenommen.

Die ausgewählten Sorten weisen für die Ursprungsbezeichnung interessante agronomische Eigenschaften sowie ein Aromaprofil auf, das dem von den Erzeugern gewünschten Profil entspricht.

Der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten wird durch eine entsprechende Vorschrift auf 5 % des Rebsortenbestands der Betriebe begrenzt und kann bei kleinen Betrieben mit einer Rebfläche von weniger als 3 ha auf 20 % erhöht werden.

Des Weiteren wird der Anteil der für Anpassungszwecke interessanten Rebsorten in einem Verschnitt auf 10 % begrenzt, wobei auch dieser Anteil bei Betrieben mit einer Rebfläche von weniger als 3 ha bis zu 20 % betragen kann.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Bedingungen für die Erzeugung von Rotweinen mit der Angabe „primeur“

Beschreibung

An der Produktspezifikation werden die folgenden Änderungen vorgenommen:

— Streichung der Verpflichtung zur Handlese der Trauben, die für die Bereitung von Rotweinen bestimmt sind, die mit dem Zusatz „primeur“ gekennzeichnet werden dürfen,

— Hinzufügung der Möglichkeit, die Weine mittels einer Sonderform der Kohlensäuremaischung (macération semi-carbonique) zu bereiten,

— Hinzufügung der Verpflichtung zum Abbeeren – entweder im Zuge der Ernte im Weinberg oder im Keller – sowie zur Verwendung einer Ernte- und Transportausrüstung, die mit einem Wasserabflusssystem oder einer geeigneten Schutzvorrichtung ausgestattet ist.

Diese Entwicklungen tragen dem technischen Fortschritt bei den Traubenerntemaschinen Rechnung, deren Leistungen es heute ermöglichen, die Qualität der geernteten Trauben zu wahren oder sogar zu verbessern. Die immer bessere technische Ausstattung dieser Maschinen macht eine feine und präzise Einstellung möglich, sodass die maschinelle Lese zu einem wertvollen Optimierungsinstrument für die Wirtschaftsbeteiligten wird.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aufnahme von Duras N in den Rebsortenbestand sowie in den Verschnitt von Rotweinen mit der Angabe „primeur“

Beschreibung

Die Rebsorte Duras N wird in die Liste der Rebsorten aufgenommen, die für die Erzeugung von Rotweinen zugelassen sind, die mit dem Zusatz „primeur“ gekennzeichnet werden dürfen. Durch diese Hinzufügung soll es ermöglicht werden, die bereits als Hauptrebsorte für Rot- und Roséweine mit der Ursprungsbezeichnung zugelassene Rebsorte ohne Mindest- oder Höchstbegrenzung in Bezug auf den Rebsortenbestand und im Verschnitt von Rotweinen mit der Angabe „primeur“ einzusetzen. Durch diese Änderung haben die Wirtschaftsbeteiligten die Möglichkeit, Weine mit der Angabe „primeur“ entweder durch Verschnitt von Duras mit Gamay oder als sortenreinen Duras-Wein zu bereiten.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des Verschnitts von weißen Stillweinen

Beschreibung

Der Mindestanteil der Hauptrebsorten beim Verschnitt von weißen Stillweinen wird von 50 % auf 70 % erhöht. Darüber hinaus wird eine neue Vorschrift eingeführt, gemäß der die Sorte Muscadelle mit mindestens einer anderen Rebsorte verschnitten werden muss und ihr Anteil im Verschnitt nunmehr höchstens 70 % betragen darf.

Durch diese Änderungen soll der Stellenwert der Hauptrebsorten in den Verschnitten gestärkt werden, um sicherzustellen, dass die Typizität der Weißweine mit der g.U. „Gaillac“ besser zum Ausdruck kommt.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Streichung des festgelegten Zeitpunkts für den Weinlesebeginn für Weine, die mit dem Zusatz „vendanges tardives“ (Spätlese) gekennzeichnet werden dürfen

Beschreibung

Aufgrund der klimatischen Entwicklungen und der großen Unterschiede, die in den letzten Jahren im Hinblick auf die Reife in dem Weinbaugebiet festgestellt wurden, möchte die Erzeugervereinigung der Weine mit der Ursprungsbezeichnung diese Verpflichtung nicht aufrechterhalten, da sie ihrer Ansicht nach keinen wirklichen Nutzen mehr hat.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Änderung der Einreichungsfrist für die Erklärung über die Zuordnung der Parzellen

Beschreibung

Die Erzeugervereinigung der Ursprungsbezeichnung hat in den Jahren 2021 und 2024 bereits zwei Anträge auf vorübergehende Änderung (im Zusammenhang mit Frostperioden) gestellt, um das Enddatum der Einreichungsfrist für die Erklärung über die Zuordnung der Parzellen vom 15. Mai auf den 15. Juni zu verschieben. Dadurch hatten die Wirtschaftsbeteiligten mehr Zeit, um zu bewerten, für welche Parzellen und welche Weinkategorien sie die g.U. in Anspruch nehmen konnten.

Es wurde festgestellt, dass je nach Jahr und klimatischen Bedingungen der 15. Juni das geeignetere Datum mit Blick auf die Verfahren der Wirtschaftsbeteiligten ist, wobei zugleich genügend Zeit bleibt, die Kontrollen im Vorfeld durchzuführen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Hinzufügung des Saignée-Verfahrens für die Bereitung von Roséweinen

Beschreibung

Die Erzeugervereinigung bereitet Roséweine nach dem Saignée-Verfahren, einer historischen Weinbereitungsmethode, die in dem Gebiet der Ursprungsbezeichnung noch immer angewandt wird und die die Vereinigung aufrechterhalten möchte. Um diese Besonderheit zu schützen, wurde diese Weinbereitungsmethode unter die Nummer „X – Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ aufgenommen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Änderung des geografischen Gebiets

Beschreibung

Die beiden in der Produktspezifikation angeführten geografischen Gebiete sollen zu einem Gebiet zusammengeschlossen werden, um so die Erzeugung von weißen Stillweinen, Schaumweinen und weißen Stillweinen, die mit dem Zusatz „vendanges tardives“ gekennzeichnet werden dürfen, auf dem Gebiet der acht Gemeinden, die das Kerngebiet um Cunac („Noyau de Cunac“) bilden, zu ermöglichen.

Angesichts der schwierigen wirtschaftlichen Lage der Rotweinerzeugung erscheint die Spezialisierung auf Rot- bzw. Roséweine dieser acht Gemeinden heute nicht mehr angebracht. Die Genossenschaftskellerei, der alle Wirtschaftsbeteiligten des Gebiets angehören, plant einen Ausbau der Weißweinerzeugung durch die Anpflanzung von 4 bis 5 ha weißer Rebsorten, die in der Produktspezifikation der Ursprungsbezeichnung angeführt sind.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Aufhebung von Übergangsmaßnahmen

Beschreibung

Die unter Nummer „XI – Übergangsmaßnahmen“ vorgesehenen Maßnahmen sind ausgelaufen und werden aus der Produktspezifikation gestrichen.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Redaktionelle Änderung

Beschreibung

Der Begriff „kontrollierte Ursprungsbezeichnung“ wird in der gesamten Produktspezifikation durch „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ersetzt.

— In dem Absatz „Verschnitt von Rebsorten“ wird bei jeder Weinkategorie der Satz „die Weine stammen aus Trauben oder Weinen, die aus mindestens einer Hauptrebsorte gewonnen werden“ gestrichen, da der Anteil der Hauptrebsorten jeweils präzise vorgegeben ist, sodass dieser Satz überflüssig ist.

— Die Nummer „X – Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wird im Einklang mit den Änderungen für die Bereitung von Rotweinen mit dem Zusatz „primeur“ geändert: Hinzufügung einer Sonderform der Kohlensäuremaischung (macération semi-carbonique) und der Rebsorte Duras N.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Verweise

Beschreibung

Die Kontaktdaten des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) werden aktualisiert.

Die Bestimmung über die Kontrolle der Produktspezifikation wird geändert.

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Gaillac“

EU-Nr.: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Name(n)**

„Gaillac“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

6. **Beschreibung des Weines/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Weiße Stillweine

Organoleptische Eigenschaften:

Aussehen

Sie sind durch fruchtige und blumige Aromen und einen gemäßigten Säuregehalt gekennzeichnet.

Aroma/Bouquet

Für diese Weine darf der Zusatz „primeur“ verwendet werden, d. h. der Wein wird bereitet, um wenige Monate nach seiner Erzeugung getrunken zu werden.

Die Rebsorten Mauzac B und Mauzac rose Rs mit Ursprung im Weinbaugebiet von Gaillac sind in diesen Lagen besonders für die Herstellung trockener weißer Stillweine geeignet. Sie ergeben zarte Weine mit geringer Säure und angenehmen Apfelaromen. Auf gut exponierten Hängen können die Trauben bei Überreife einen hohen Zuckergehalt aufweisen. Die Rebsorte Len de l'El B ist ebenfalls im Weinbaugebiet von Gaillac heimisch; es gibt keine Beweise für ihr Vorkommen in anderen Weinbergen. Sie bringt Finesse und Bouquet in Weißweine und ist die Hauptrebsorte für die Spätlese.

Geschmack/Gaumen

Weiße Stillweine mit dem Zusatz „doux“ (süß) entwickeln häufig Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und exotischen Früchten und sind bis zu fünf Jahre lagerfähig.

Weißweine mit dem Zusatz „vendanges tardives“ entwickeln Aromen von getrockneten oder kandierten Früchten oder Honigdüfte. Das Gleichgewicht zwischen Säure, Alkohol und Geschmeidigkeit bietet den Weinen die Möglichkeit, im Laufe der Jahre noch mehr Komplexität zu entwickeln.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Weiße Stillweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % vol auf. Weiße Stillweine weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 4 g/L auf. Diese Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Weiße Stillweine mit dem Zusatz „doux“ weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12,5 % vol auf. Sie weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≥ 45 g/L auf. Diese Weine dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol nicht überschreiten.

Weiße Stillweine mit dem Zusatz „vendanges tardives“ weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 17 % vol auf. Sie weisen, einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≥ 100 g/L auf.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Nicht schäumende Rot- und Roséweine

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Sie sind oft im Mund durch Aromen von Beerenfrüchten und gewürzte Noten gekennzeichnet.

Roséweine (die durch Direktkelterung oder Saignée-Verfahren bereitet werden) weisen eine mehr oder weniger ausgeprägte kirschrote Farbe auf.

Aroma/Bouquet

Tannine sind präsent und bringen Struktur und Rundheit in den Alterungsprozess. Sie können gut jung getrunken werden, sind jedoch auch alterungsbeständig.

Weine mit dem Zusatz „primeur“ sind ausgewogene Weine, die sich durch fruchtige Aromen auszeichnen, Leichtigkeit und aromatische Finesse vereinen und aus Gamay N und Duras N hergestellt werden.

Geschmack/Gaumen

Die Ausbauzeit der Rotweine nach der Gärung dient dazu, einen Wein mit komplexeren Aromen zu erhalten, aber vor allem auch dazu, die Tannine zu runden und geschmeidiger zu machen.

Die Roséweine entfalten fruchtige Aromen und eine angenehme Frische.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die roten Stillweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % auf. Weine mit dem Zusatz „primeur“ weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,5 % auf.

Weine mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von ≤14 % weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 2,5 g/L auf.

Weine mit einem natürlichen Mindestalkoholgehalt von > 14 % weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 4 g/L auf.

Weine mit dem Zusatz „primeur“ weisen einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 2 g/L auf.

Jede Partie roter Stillweine, die als Fasswein oder abgefüllt in Verkehr gebracht wird, weist einen Apfelsäuregehalt von ≤ 0,4 g/l auf.

Bei als Fasswein in Verkehr gebrachten Weinpartien, die den Zusatz „primeur“ tragen dürfen, beträgt der Gehalt an flüchtiger Säure ≤ 10,2 meq/L.

Die roten Stillweine dürfen nach der Anreichung einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten. Weine mit dem Zusatz „primeur“ dürfen nach der Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Nicht schäumende Roséweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf. Sie weisen, sei es als Fasswein oder einzeln abgefüllt, einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≤ 4 g/l auf. Diese Weine dürfen nach der Anreichung einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol nicht überschreiten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Schaumwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Schaumwein, der durch zweite Flaschengärung hergestellt wird, beruht auf einer vorherrschenden sauren Struktur, die dem Wein seine ganze Frische und Feinheit verleiht.

Aroma/Bouquet

Diese Säure wird von fruchtigen Noten begleitet.

Geschmack/Gaumen

Schließlich trägt der lange Ausbau „auf Lattengestellen“ zu einer guten Schaumbildung und zur Entwicklung der Komplexität fruchtiger Aromen bei.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Schaumweine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % auf. Schaumwein, der durch zweite Flaschengärung hergestellt wird, muss (nach der Schaumerzeugung und gegebenenfalls Zusatz von Versanddosage) einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von < 50 g/l aufweisen. Bei Anreicherung des Mostes darf der Wein einen Gesamtalkoholgehalt von 13 % vol nicht überschreiten.

Schaumweine mit dem Zusatz „doux“ weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 11 % vol auf. Nach der Schaumbildung weisen sie einen Gehalt an vergärbaren Zuckern von ≥ 50 g/l und einen Gehalt an freiem Schwefeldioxid von höchstens 25 mg/l auf. Bei Anreicherung des Mostes darf der Wein einen Gesamtalkoholgehalt von 14 % vol nicht überschreiten.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Schaumwein mit dem Zusatz „méthode ancestrale“

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Bei Schaumweinen mit dem Zusatz „méthode ancestrale“ (althergebrachte Methode) handelt es sich um aromatische Qualitätsschaumweine.

Diese Weine werden ausschließlich aus den Rebsorten Mauzac B und Mauzac rose Rs gewonnen, die aufgrund ihrer Eignung für eine reichliche Schaumbildung und der Feinheit der gewonnenen Blasen bekannt sind.

Aroma/Bouquet

Schaumweine mit dem Zusatz „méthode ancestrale“ weisen feine Blasen und einen reichlichen Schaum auf.

Geschmack/Gaumen

Schließlich trägt der lange Ausbau „auf Lattengestellen“ zu einer guten Schaumbildung und zur Entwicklung der Komplexität fruchtiger Aromen bei.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	-
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	8
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

-

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Pflanzdichte und -abstand

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben weisen eine Pflanzdichte von mindestens 4 000 Stöcken pro Hektar auf, mit einem Zeilenabstand von höchstens 2,50 m. Der Abstand zwischen den Stöcken einer Rebzeile muss mindestens 0,8 m betragen. Bei Reben in Gobelet-Erziehung darf der Zeilenabstand höchstens 2,20 m betragen. Bei Reben in Terrassenanlage verfügt jeder Rebstock über eine Fläche von höchstens 2,50 m^2.

Weinbereitungsverfahren

Vorschriften für den Rebschnitt

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Reben werden wie folgt geschnitten: – entweder kurz (Gobelet- oder Cordon-de-Royat-Erziehung) oder im einfachen Guyot-Schnitt, wobei jeder Rebstock höchstens 12 Augen trägt; – oder in doppeltem Guyot-Schnitt (sogenannter „Tirette-Schnitt"), wobei jeder Rebstock höchstens 10 Augen trägt. Unabhängig von der Schnittmethode beträgt die Anzahl der Fruchtruten des laufenden Jahres pro Stock nach Blüte (phänologisches Entwicklungsstadium 23 nach Lorenz) maximal 10.

Weinbereitungsverfahren

Bewässerung

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Bewässerung kann zugelassen werden.

Weinbereitungsverfahren

Besondere Erntevorschriften

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Bei Rotweinen, die mit dem Zusatz „primeur" gekennzeichnet werden dürfen, ist das Abbeeren des Leseguts vorgeschrieben. Schaumweine, für die der Zusatz „méthode ancestrale" verwendet werden darf, stammen aus von Hand geernteten Trauben. Weine, für die der Zusatz „vendanges tardives" (Spätlese) verwendet werden darf, stammen aus Trauben, die von Hand in aufeinanderfolgenden Sortierungen geerntet werden.

Weinbereitungsverfahren

Besondere Bestimmungen für den Transport der Trauben

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Behältnisse mit dem Lesegut für die Erzeugung von Rotweinen, für die der Zusatz „primeur" verwendet werden darf und deren Trauben von Hand geerntet wurden, und von Schaumweinen, für die der Zusatz „méthode ancestrale" verwendet werden darf, enthalten beim Transport der geernteten Trauben zur Weinbereitungsanlage eine Traubenhöhe von höchstens 0,60 m.

Die Ausrüstung für die Ernte und den Transport des Leseguts für die Erzeugung von Rotweinen, für die der Zusatz „primeur" verwendet werden darf und deren Trauben maschinell geerntet wurden, muss mit einem geeigneten Wasserabfluss- oder Schutzsystem ausgestattet sein.

Weinbereitungsverfahren

Verwendung von önologischer Kohle

Art des önologischen Verfahrens

Für die Weinbereitung geltende Einschränkung

Beschreibung

Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden.

Weinbereitungsverfahren

Anreicherung

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Bei Rotweinen sind Anreicherungsverfahren durch Wasserentzug bis zu einer teilweisen Konzentrierung von 10 % der derart angereicherten Mengen zulässig. Die Weine dürfen nach der Anreicherung folgenden Gesamtalkoholgehalt nicht überschreiten: - 13 % bei weißen Stillweinen - 13 % bei Schaumwein (bei Anreicherung des Mostes) - 13 % bei Rotweinen, für die der Zusatz „primeur“ verwendet werden darf - 13,5 % bei Rot- und Roséweinen - 14 % bei Schaumwein, für den der Zusatz „doux“ verwendet werden darf (bei Anreicherung des Mostes) - 15 % bei weißen Stillweinen, für die der Zusatz „doux“ verwendet werden darf.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiße Stillweine und Schaumweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	72
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiße Stillweine mit dem Zusatz „doux“ und Schaumweine mit dem Zusatz „doux“

Höchstertrag:

Höchstertrag:	54
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Weiße Stillweine mit dem Zusatz „vendanges tardives“

Höchstertrag:

Höchstertrag:	25
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Nicht schäumende Rot- und Roséweine

Höchstertrag:

Höchstertrag:	66
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

1 – *Geografisches Gebiet*

Traubenernte, Weinherstellung und Weinbereitung sowie der Ausbau der Rotweine und die Abfüllung der Schaumweine und weißen Stillweine, die mit dem Zusatz „vendanges tardives“ gekennzeichnet werden dürfen, erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden des Departements Tarn auf der Grundlage des amtlichen Gemeindeschlüssels des Jahres 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 – *Abgegrenztes Parzellengebiet*

Die Weine stammen ausschließlich von Reben, die in dem Parzellengebiet für die Erzeugung gelegen sind, das vom INAO im Rahmen der Sitzungen des zuständigen nationalen Ausschusses vom 3. und 4. November 1999, 6. September 2000, 5. und 6. Juni 2002, 9. und 10. November 2005, 11. September 2008, 6. November 2014 sowie 18. und 19. Juni 2019 anerkannt wurde.

Das INAO hinterlegt in den Rathäusern der unter Ziffer *1* genannten Gemeinden die kartografischen Unterlagen, in denen die Parzellenabgrenzungen der genehmigten Erzeugungsgebiete ausgewiesen sind.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Meeresklima bietet ein günstiges Umfeld für das Wachstum der Reben im Frühjahr und führt zu einem milden Winter, der das Risiko starken Frosts begrenzt. Der mediterrane Einfluss spiegelt sich in trockener Sommer- und Herbstwärme wider und fördert eine regelmäßige und optimale Reifung der Trauben mit gemäßigtem Trockenstress

im Sommer. Der Autan-Wind, heiß und trocken, im Allgemeinen von hoher Intensität, spielt während des gesamten Vegetationszyklus der Rebe eine wichtige Rolle, insbesondere da er Austrieb, Blüte und Reifung beschleunigt. Er kann zu Beginn des Herbstes stark wehen, sein warmer und trocknender Einfluss begünstigt die Reifung der Trauben und begrenzt die Entwicklung von Krankheiten. Ab Mitte September ist der Wechsel zwischen frischen und häufig feuchten Nächten und heißen Tagen günstig für die Ansiedlung von Botrytis cinerea und „Edelfäule" auf den noch nicht abgeernteten Parzellen. Zu Beginn des Herbstes kann der Autan-Wind stark wehen. Die noch nicht geernteten Beeren erfahren eine schnelle Konzentration von Zucker und Säuren. Diese überreifen Trauben, die aufgrund des Autan-Windes oder der Einwirkung von „Edelfäule" auf natürliche Weise trocknen, weisen eine starke Konzentration am Stock auf. Sie werden in mehreren aufeinanderfolgenden Durchgängen von Hand geerntet, wobei die Lese im Vergleich zur Weinlese der milden Weißweine spät erfolgt. Aus ihnen werden die Weine mit dem Zusatz „vendanges tardives" hergestellt. Das späte Eintreffen der ersten Kälte ermöglicht einen guten Verholzungsprozess. Entsprechend den Nutzungen und dem Wissen über die Umwelt werden in dem abgegrenzten, an jede geografische Einheit angepassten Parzellengebiet gut dränierte und leicht erwärmbare Böden bevorzugt und kalte und frostige Lagen und die fruchtbarsten Böden ausgeschlossen. Die Rebsorten Mauzac B und Mauzac rose Rs mit Ursprung im Weinbaugebiet von Gaillac sind in diesen Lagen besonders für die Herstellung trockener weißer Stillweine geeignet. Sie ergeben zarte Weine mit geringer Säure und angenehmen Apfelaromen. Auf gut exponierten Hängen können die Trauben bei Überreife einen hohen Zuckergehalt aufweisen. Die Rebsorte Len de l'El B ist ebenfalls im Weinbaugebiet von Gaillac heimisch; es gibt keine Beweise für ihr Vorkommen in anderen Weinbergen. Sie bringt Finesse und Bouquet in Weißweine und ist die Hauptrebsorte für die Spätlese. In der Tat können ihre Trauben, die unter der Einwirkung des Autan-Windes oder durch die Wirkung der Edelfäule auf natürliche Weise getrocknet werden, in allen natürlichen Regionen, die das geografische Gebiet der Bezeichnung bilden, eine starke Konzentration aufweisen. Die für die Herstellung von Weißweinen bestimmte Rebsorte wird ergänzt durch die Sorte Ondenc B, eine Rebsorte, die einst im Südwesten Frankreichs weitverbreitet war, aber nur im Weinberg „Gaillac" dank ihres angenehmen Geschmacks und ihrer guten Fähigkeit zur Konzentration auf dem Rebstock erhalten geblieben ist. Für die Herstellung von Rot- und Roséweinen werden ebenfalls bevorzugt ursprüngliche und lokale oder regionale Sorten verwendet, wie die Rebsorte Duras N, die wahrscheinlich aus dem Weinbaugebiet von Gaillac stammt und fast ausschließlich hier vorkommt, die Rebsorte Fer N, die aus dem Südwesten Frankreichs stammt, oder die Rebsorte Prunelard N, eine 1868 von Doktor Guyot zitierte Rebsorte aus dem Weinbaugebiet von Gaillac, deren Anbau im Laufe des 20. Jahrhunderts aufgegeben, die jedoch Ende der 1990er Jahre wieder eingeführt wurde. Der Reichtum des Weinbaugebiets „Gaillac" beruht auf seiner Lage mit seinem speziellen Kleinklima und auf der Vielfalt der geopädologischen Gegebenheiten. Das geografische Gebiet ist ein Durchzugsgebiet, in dem regionaltypische und im Wesentlichen autochtone Rebsorten verschnitten werden, die im Laufe der Generationen ausgewählt und erhalten wurden und die in dieser natürlichen Umgebung eine besonders günstige ökologische Nische vorfinden. Die Erzeuger erzielten diesen Sortenbestand, indem sie ihr Fachwissen anpassten, insbesondere durch Schnittformen und Methoden des Aufbindens, die eine gute Verteilung der Trauben und damit die Erhaltung des Weinanbaus ermöglichten. Ihr Fachwissen zeigt sich auch in den Techniken, die es ihnen ermöglichten, dank der Anpassung oder langfristigen Anwendung ihrer Weinbereitungstechniken das Beste aus den Trauben herauszuholen. Die Ausbauzeit der Rotweine nach der Gärung dient dazu, einen Wein mit komplexeren Aromen zu erhalten, aber vor allem auch dazu, die Tannine zu runden und geschmeidiger zu machen, insbesondere bei einem regionaltypischen, aber bodenständigen Rebsortenbestand. Um dies zu erreichen, ist in der Spezifikation ein Mindestausbau bis zum 1. Februar des auf das Erntejahr folgenden Jahres vorgeschrieben. Weine mit dem Zusatz „vendanges tardives" werden mindestens bis zum 15. Mai des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut, davon mindestens zwei Monate in Flaschen. Dieser lange Ausbau fördert die Ausgewogenheit der Weine und erhöht ihre aromatische Komplexität. Um diese Merkmale und die Besonderheit des Erzeugnisses und damit sein Ansehen zu erhalten, erfolgt die Abfüllung dieser Weine direkt im geografischen Gebiet. Bei Weinen, für die der Zusatz „vendanges tardives" verwendet werden darf, werden am Ende des Ausbaus im geografischen Gebiet systematisch alle Partien kontrolliert.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

6. Aromatischer Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Im Laufe der Generationen haben die Erzeuger Fachwissen für die Bereitung von Schaumwein nach verschiedenen Weinbereitungstechniken entwickelt. Die als „méthode ancestrale" bezeichnete Technik beruht auf der Beherrschung des Phänomens der Gärung der abgefüllten Weine in Kellern. Diese Weine werden ausschließlich aus den Rebsorten Mauzac B und Mauzac rose Rs gewonnen, die aufgrund ihrer Eignung für eine reichliche Schaumbildung und der Feinheit der gewonnenen Blasen bekannt sind. Auf gut exponierten Hanglagen ermöglicht die Überreife dieser Rebsorten die Erzeugung milder Schaumweine. Nachdem die Erzeuger diese erste Technik beherrschten, entwickelten sie die Methode der zweiten Gärung in der Flasche, mit Tendenz hin zu trockeneren Erzeugnissen, unter Beachtung des territorialen Ursprungs ihrer Jahrgänge. Schließlich trägt der lange Ausbau „auf Lattengestellen" zu

einer guten Schaumbildung und zur Entwicklung der Komplexität fruchtiger Aromen bei. Die Weine dieser über 2 000 Jahre alten Rebfläche werden über den Tarn und die Garonne exportiert, wie Spuren von Amphoren aus der Gemeinde Montans zeigen, die von Südspanien bis Nordschottland aufgefunden wurden. Als die Benediktiner die Abtei Saint-Michel gründeten, wählten sie die am besten geeigneten Standorte für die Weinproduktion aus, entwickelten ein bemerkenswertes Fachwissen bei der Organisation eines Handelsnetzes im Tarn und legten ein großes Netz von Weinkellern an. Der Wein wurde auf dem Tarn und anschließend auf der Garonne bis zum Hafen von Bordeaux sowie von dort nach Nordfrankreich und Nordeuropa verschifft. Im Jahr 1253 ließ sich Richard III. von England 20 Fässer „Gaillac"-Wein schicken. Der Bekanntheitsgrad der Weine des Weinbaugebiets von Gaillac nimmt zu. So stammten in den Jahren 1306 und 1307, deren Handelsverzeichnisse erhalten geblieben sind, 40 % der Weine, die durch das Garonne-Becken nach Bordeaux zum Export gingen, aus dem Weinbaugebiet von Gaillac. Seit den 1980er-Jahren nimmt die Gesamtfläche der Weinberge im Tarn ab, während der Anteil der unter der Ursprungsbezeichnung „Gaillac" erzeugten Mengen steigt. Der Großteil der Erzeugung wird in Flaschen vermarktet. Dank ihrer Dynamik und ihres Fachwissens bewahren die Winzer von Gaillac den Ruhm und das Ansehen der Weine dieser Weinbauregion.

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Die Abtei Saint-Michel wurde 1903 zur ersten Genossenschaftskellerei, in der die Abfüllung in Flaschen und der Verkauf erfolgten. Der Absatz von Weißweinen nahm zu, was dazu führte, dass vermehrt weiße Rebsorten angepflanzt wurden, insbesondere auf dem Plateau Cordais. Am 21. Dezember 1922 wurde in einem Urteil des Gerichts von Gaillac der Anspruch auf die Ursprungsbezeichnung „Vin de Gaillac" (Wein aus Gaillac) für Weißweine, die auf dem Gebiet der Gemeinden des ehemaligen Bezirks Gaillac bereitet wurden, anerkannt. Am 20. Juni 1923 wurde der Winzerverband „Syndicat des Vignerons du Gaillacois" gegründet. Durch ein zweites Urteil wurde im Jahr 1931 festgelegt, dass die Abfüllung und die Lagerung der weißen Schaumweine in dem geografischen Gebiet erfolgen mussten, um die Ursprungsbezeichnung „Gaillac" in Anspruch nehmen zu können. In dem ersten Dekret über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Gaillac" aus dem Jahr 1938 wurden die Erzeugungsbedingungen für die verschiedenen Erzeugnisse festgelegt: trockene Weißweine, Schaumweine, die nach der „méthode ancestrale" (auch als „méthode gaillacoise" bezeichnet) oder durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt werden.

Im Laufe der Generationen haben die Erzeuger Fachwissen für die Bereitung von Schaumwein nach verschiedenen Weinbereitungstechniken entwickelt. Zwar kennt niemand den genauen Zeitraum, ab dem die ersten Schaumweine hergestellt wurden, aber bereits Auger Gaillard (1530-1593), ein Dichter in okzitanischer Sprache, beschreibt den Wein aus dem Gebiet „Gaillac" mit folgenden Worten: *„Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre"* (Wein, der perlt und im Glas schäumt).

Nach dem Krieg entwickelte sich die genossenschaftliche Struktur durch den Bau von drei Genossenschaftskellereien für die Weinbereitung (Labastide-de-Lévis im Jahr 1949 sowie Rabastens und Técou 1953). Im Jahr 1958 wurden in einem Dekret die Erzeugungsbedingungen festgelegt, die für die Verwendung des Zusatzes „doux" sowohl bei Stillweinen als auch bei Schaumweinen einzuhalten sind. Durch den Frost von 1956 wurde das Weinbaugebiet schwer geschädigt.

Seit den 1980er-Jahren nimmt die Gesamtfläche der Weinberge im Tarn ab, während der Anteil der unter der Ursprungsbezeichnung „Gaillac" erzeugten Mengen steigt. Der Großteil der Erzeugung wird in Flaschen vermarktet. Dank ihrer Dynamik und ihres Fachwissens bewahren die Winzer von Gaillac den Ruhm und das Ansehen der Weine dieser Weinbauregion.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der Kennzeichnung von Weinen mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung kann die größere geografische Einheit „Sud-Ouest“ angegeben werden. Diese größere geografische Einheit darf auch in Prospekten und auf Gefäßen angegeben werden. Die Schriftgröße der Zeichen für die größere geografische Einheit darf sowohl in der Höhe als auch in der Breite die Größe der Zeichen des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung nicht überschreiten.

Gemäß Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission entspricht das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft einem Gebiet, das in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets gelegen ist.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ergänzende Angaben

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung:

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung kann durch den Zusatz „méthode ancestrale“ bei jenen Weinen ergänzt werden, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen. Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung kann durch den Zusatz „primeur“ bei jenen Weinen ergänzt werden, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen. Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung wird durch den Zusatz „doux“ bei jenen Weinen ergänzt, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen. Der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung kann durch den Zusatz „vendanges tardives“ bei jenen Weinen ergänzt werden, die den in der Produktspezifikation für diese Angabe festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen. Bei Weinen mit dem Zusatz „primeur“ und bei Weinen mit dem Zusatz „vendanges tardives“ ist der Jahrgang anzugeben.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Schaumwein sowie Schaumwein mit dem Zusatz „méthode ancestrale“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Alle Tätigkeiten, von der Traubenernte bis zum Degorgieren oder Entfernen der Ablagerungen, erfolgen im geografischen Gebiet. Die Schaumweine werden durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, und die Dauer der Hefesatzlagerung darf nicht weniger als neun Monate betragen. Schaumweine mit dem Zusatz „méthode ancestrale“ werden durch einmalige Gärung hergestellt. Diese Gärung beginnt im Tank. Die Schaumbildung erfolgt ausschließlich in der Flasche aus dem teilweise gegorenen Most. Die Dauer der Hefesatzlagerung darf nicht weniger als zwei Monate betragen. Die Abfüllung der Weine erfolgt im geografischen Gebiet unter Berücksichtigung des Herstellungsprozesses mit Schaumerzeugung in der Flasche. Die durch zweite Flaschengärung hergestellten Weine werden nach Ablauf einer Hefesatzlagerung von mindestens neun Monaten nach ihrer Abfüllung, frühestens jedoch am 1. September des Jahres, das auf das Erntejahr folgt, zum Verbrauch in den Verkehr gebracht. Weine mit dem Zusatz „méthode ancestrale“ werden nach Ablauf der zweimonatigen Hefesatzlagerung zum Verbrauch in den Verkehr gebracht.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weiße Stillweine mit dem Zusatz „vendanges tardives“

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Weine mit dem Zusatz „vendanges tardives“ werden mindestens bis zum 15. Mai des zweiten auf das Erntejahr folgenden Jahres ausgebaut, davon mindestens zwei Monate in Flaschen. Dieser lange Ausbau fördert die Ausgewogenheit der Weine und erhöht ihre aromatische Komplexität. Sie werden in dem abgegrenzten geografischen Gebiet abgefüllt und am Ende des Ausbaus werden systematisch alle Partien kontrolliert. Die Erzeuger haben sich das Ziel gesetzt, zum einen die wesentlichen Merkmale der Erzeugnisse mit einem langen Ausbau besser zu erhalten, was ein solides Fachwissen erfordert, und zum anderen die Qualität und Besonderheit der Erzeugnisse und damit das Ansehen der geschützten Ursprungsbezeichnung durch Kontrollen im Erzeugungsgebiet, die besondere organoleptische Kenntnisse erfordern, zu garantieren und zu schützen.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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