C/2025/6753

2025.12.22.

Egy földrajzi árujelző termékleírásának jóváhagyott standard módosításáról szóló közlemény közzététele az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (4) bekezdésével összhangban [1]

(C/2025/6753)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Gaillac”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-A0502-AM04 – 2025.9.24.

1. **Terméknév**

„Gaillac”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Bor

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

E termékleírás módosításai az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében meghatározott standard módosítások.

A „Gaillac” OEM módosítására irányuló kérelem nem sorolható az uniós módosítás három esetének egyike alá sem, konkrétan:

a) a módosítás megváltoztatja az elnevezést vagy az elnevezés használatát, illetve a földrajzi árujelzővel ellátott termék vagy termékek kategóriáját;

b) a módosítás a földrajzi területtel való kapcsolat megszűnésének kockázatával jár;

c) a módosítás további korlátozásokat von magával a termék forgalmazása tekintetében.

Következésképpen a francia hatóságok úgy ítélik meg, hogy a kérelem standard módosításnak minősül.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Agrár-környezetvédelmi rendelkezések bevezetése

Leírás

A termékleírásban a táblaszéleken fenntartandó zöldfelületre vonatkozó előírást felváltotta a táblaszéleken fenntartandó füves borítottság kötelezettsége. Két másik agrár-környezetvédelmi rendelkezés is bevezetésre került: a vegyszeres gyomirtás teljes tilalma a szőlőparcellákon, valamint a műanyag talajtakaró használatának tilalma a szőlőben.

A cél az eredetmegjelölés fenntarthatóságának javítása az éghajlatváltozás és a fokozott társadalmi elvárások közepette.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Bizonyos szőlőfajták beillesztése alkalmazkodási célú fajtákként

Leírás

A termékleírásban öt alkalmazkodási célú fajta (francia rövidítéssel: VIFA) szerepel.

A kiválasztott fajták az eredetmegjelölés szempontjából fontos agronómiai tulajdonságokkal és a borászok által elvártnak megfelelő aromaprofillal rendelkeznek.

Létezik egy olyan szabály, amely szerint az alkalmazkodási célú fajták a gazdaságoknak csak 5 %-át tehetik ki, ami a 3 hektár alatti kisebb gazdaságok esetében 20 %-ra emelkedik.

Létezik egy olyan rendelkezés is, amely szerint az alkalmazkodási célú fajták a házasításoknak csak 10 %-át tehetik ki, ami a 3 hektár alatti kisebb gazdaságok esetében 20 %-ra emelkedik.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A „primeur” megjelöléssel ellátott vörösborok készítésére vonatkozó feltételek módosítása

Leírás

A termékleírás a következők szerint módosult:

— a „primeur” megjelöléssel ellátott borok kézzel szüretelt szőlőből történő készítésére vonatkozó kötelezettség törlése,

— a részben szénsavas maceráció mint borkészítési módszer lehetőségének beillesztése,

— a szőlőültetvényen vagy a pincében történő kötelező bogyózás, valamint a vízelvezető vagy megfelelő védelmi rendszerrel ellátott szüretelő- és szállítógépek használatának beillesztése.

A módosítások figyelembe veszik a szüretelőgépek technikai fejlődését, amelyek ma már kellően hatékonyak ahhoz, hogy a leszedett szőlő minőségét megőrizzék, vagy akár javítsák is. E gépek továbbfejlesztett műszaki jellemzői lehetővé teszik a finoman hangolt, precíz beállításokat, így a gépi betakarítás értékes optimalizálási eszközt jelent a gazdasági szereplők számára.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A Duras N fajta felvétele a „primeur” (primőr) megjelöléssel ellátott házasított vörösborok esetében engedélyezett szőlőfajták listájára.

Leírás

A Duras N fajta immár felkerült a „primeur” megjelölésre jogosult vörösborok előállításához engedélyezett fajták listájára. Bár a fajta eddig is az eredetmegjelöléshez tartozó vörös- és rozé borok egyik fő szőlőfajtája volt, e kiegészítés azt jelenti, hogy immár a „primeur” megjelöléssel ellátott házasított vörösborok esetében is engedélyezett fajta lett, minimális vagy maximális határértékek nélkül. E változtatás révén a gazdasági szereplők Gamay fajtával házasított vagy csak Duras fajtát tartalmazó „primeur” borokat készíthetnek.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A csendes fehérborok fajtaösszetételének változása

Leírás

A csendes fehérborok házasítása esetében a fő fajták minimális arányát 50 %-ról 70 %-ra emelték. Ezenfelül egy új szabály előírja, hogy a Muscadelle szőlőt legalább egy másik fajtával kell házasítani, és aránya a házasításban nem haladhatja meg a 70 %-ot.

E változtatások azt célozzák, hogy a házasításokban növekedjen a fő szőlőfajták aránya, így biztosítva a „Gaillac" OEM fehérborok jellegzetes tulajdonságainak jobb megjelenését.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A „vendanges tardives" megjelölésre jogosult borok esetében a szüreti jelentési kötelezettség megszüntetése

Leírás

Az éghajlatváltozás, továbbá a szőlőültetvényeken az utóbbi években megfigyelt jelentős érési eltérések következtében az OEM termelői csoport nem kívánja tovább fenntartani ezt a kötelezettséget, mivel az már nem tölt be valódi funkciót.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A parcellakiosztásról szóló előzetes nyilatkozat (DPAP) benyújtási határidejének változása

Leírás

Az OEM termelői csoport 2021-ben és 2024-ben (fagyhoz kapcsolódóan) már két ideiglenes módosítási kérelmet nyújtott be a parcellakiosztásról szóló előzetes nyilatkozatok (*Déclarations préalables d'affectation parcellaire* vagy *DPAP*) benyújtási határidejének május 15-ről június 15-re történő meghosszabbítása érdekében. E hosszabbításokkal több időt kaptak a gazdasági szereplők arra, hogy jobban felmérjék az OEM előállítására alkalmas parcellákat, valamint az érintett borkategóriát.

Megállapítást nyert, hogy a június 15-i időpont – az évenkénti változások és időjárási szélsőségek ellenére is – jobban megfelel a gazdasági szereplőknek, és egyúttal elegendő időt hagy az előzetes ellenőrzések megszervezésére.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A „saignée" módszer felvétele rozé borok készítéséhez

Leírás

A rozékat a termelői csoport az eredetmegjelöléshez hagyományos gyakorlatként továbbra is használatos és a termelői csoport által megőrizni kívánt, (héjon áztatást magában foglaló) „saignée" módszerrel készíti. Megóvása érdekében e sajátos módszert beillesztették a földrajzi területtel való kapcsolat leíró szakaszba.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

A földrajzi terület módosításai

Leírás

A cél a termékleírásban meghatározott két földrajzi terület egyetlen földrajzi területté történő összevonása annak érdekében, hogy a csendes fehérborok, a pezsgők és a „vendanges tardives" megjelöléssel ellátott csendes fehérborok a „Noyau de Cunac" területet alkotó nyolc településen legyenek előállíthatók.

A vörösborkészítés jelenlegi nehéz gazdasági körülményei miatt már nem tűnt helyénvalónak az a szabály, amely szerint e nyolc településen csak vörös- vagy rozé bor készülhetett. A térség összes gazdasági szereplőjét tömörítő borászati szövetkezet az OEM termékleírásában szereplő fehér fajták négy-öt hektárnyi területen történő telepítésével kívánja segíteni a fehérborok termelését.

☑ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Átmeneti intézkedések törlése

Leírás

A XI. szakasz – Átmeneti intézkedések keretében előírt átmeneti intézkedések hatályukat vesztették és törlésre kerültek a termékleírásból.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Szerkesztési módosítás

Leírás

Az „ellenőrzött eredetmegjelölés” kifejezés helyébe a termékleírás egészében az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés lépett.

— A „Szőlőfajták házasítása” szakaszban, valamint az egyes borkategóriák esetében törölték a következő mondatot: „a borokat legalább egy fő szőlőfajtából származó szőlőből vagy borból kell készíteni”. Tekintettel arra, hogy a fő elegy százalékos aránya mostantól minden esetben meghatározott, ez a mondat már semmilyen célt nem szolgál.

— A „Kapcsolat a földrajzi területtel” szakasz annak érdekében módosult, hogy tükrözze a „primeur” megjelöléssel ellátott vörösborok előállításával kapcsolatos változásokat, azaz a részben szénsavas maceráció és a Duras N fajta hozzáadását.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

Cím

Hivatkozások

Leírás

Frissítették a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet (Institut national de la qualité et de l'origine, INAO) elérhetőségét.

Módosultak a termékleírás ellenőrzésére vonatkozó rendelkezések.

☐ A módosítás az egységes dokumentumot érinti.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Gaillac”

EU hivatkozási szám: PDO-FR-A0502-AM04 – 2025.9.24.

1. **Elnevezés(ek)**

Gaillac

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

5. Minőségi pezsgő

6. Illatos minőségi pezsgő

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Csendes fehérborok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

E borok jellemzően gyümölcsös és virágos aromákat és mérsékelt savasságot mutatnak.

Illat

A borok „primeur" (primőr) megjelöléssel is elláthatók, amely esetben az előállítást követő néhány hónapon belüli gyors fogyasztásra szánják őket.

A Gaillac vidékéről származó Mauzac B és Mauzac Rose R borszőlőfajták ilyen körülmények között mutatják meg a legjobban, hogy kiválóan alkalmasak a csendes száraz fehérborok készítésére. Ezek a fajták alacsony savtartalmú, kellemes almás aromájú, lágy borokat eredményeznek. A napos fekvésű lejtőkön a túlérett szőlők igen magas cukortartalmat érhetnek el. A Len de l'el B fajta szintén Gaillac vidékéről származik; nincs nyoma annak, hogy más borvidékeken is használnák. Eleganciát és bukét kölcsönöz a fehérboroknak, és a késői szüretelésű házasítások fő fajtáját alkotja.

Íz

A „doux" megjelöléssel ellátott csendes fehérborok gyakran érett almára, körtére és egzotikus gyümölcsökre emlékeztető aromákat mutatnak, és akár öt évig is eltarthatók.

A „vendanges tardives" megjelöléssel ellátott fehérborokban aszalt vagy kandírozott gyümölcsös aromák vagy mézre emlékeztető illatok alakulnak ki. A savtartalom, az alkoholtartalom és a selymesség egyensúlyának köszönhetően a borok az évek múlásával még összetettebbé válnak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio"

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	„maxAlcoholStrength"
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength"
Minimális összes savtartalom	„minAcidity"
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	„maxAcidity"
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2"

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A csendes fehérborok minimális természetes alkoholtartalma 10,5 térfogatszázalék. Az ömlesztve vagy palackozva forgalmazott fehérborok erjeszthetőcukor-tartalma nem haladhatja meg a 4 g/l-t. E borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladhatja meg a 13 %-ot.

A „doux” megjelöléssel ellátott csendes fehérborok minimális természetes alkoholtartalma 12,5 térfogatszázalék. Erjeszthetőcukor-tartalmuk nem haladhatja meg a 45 g/l-t (ömlesztett és palackozott formában forgalmazva egyaránt). E borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladhatja meg a 15 %-ot.

A „vendanges tardives” megjelöléssel ellátott csendes fehérborok minimális természetes alkoholtartalma 17 térfogatszázalék. A palackozott borok erjeszthetőcukor-tartalma nem haladhatja meg a 100 g/l-t.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a hatályos uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Csendes vörös- és rozé borok

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A borok ízét gyakran piros gyümölcsös aromák és fűszeres jegyek jellemzik.

A (közvetlen préseléssel vagy héjon áztatással nyert) rozék színe változó intenzitású cseresznyepiros.

Illat

A bennük található tanninok az érlelés során struktúrát és lekerekített jelleget biztosítanak. Ezek a borok már fiatalon is kellemesek, ugyanakkor érlelésre is kiválóan alkalmasak.

Az aromás könnyedséget eleganciával ötvöző „primeur” megjelöléssel ellátott borok kiegyensúlyozottak és gyümölcsös aromákat mutatnak. A Gamay N és a Duras N fajta felhasználásával készülnek.

Íz

Az összetettebb aromájú borok előállítása, illetve különösen a sima, lekerekített tanninok biztosítása céljából bevezetésre került az erjesztés utáni érlelés időszaka.

A rozék gyümölcsös aromákat és kellemes frissességet hordoznak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A csendes vörösborok előírt minimális természetes alkoholtartalma 11 térfogatszázalék. A „primeur” megjelöléssel ellátott borok előírt minimális természetes alkoholtartalma 10,5 térfogatszázalék.

A legfeljebb 14 térfogatszázalék természetes alkoholtartalmú borok erjeszthetőcukor-tartalma nem haladhatja meg a 2,5 g/l-t (ömlesztett és palackozott formában forgalmazva egyaránt).

A 14 térfogatszázaléknál nagyobb természetes alkoholtartalmú borok erjeszthetőcukor-tartalma nem haladhatja meg a 4 g/l-t (ömlesztett és palackozott formában forgalmazva egyaránt).

A „primeur” megjelöléssel ellátott (palackozott) borok erjeszthetőcukor-tartalma nem haladhatja meg a 2 g/l-t.

Az ömlesztve vagy palackozva forgalmazott csendes vörösbor almasavtartalma nem haladhatja meg a 0,4 g/l-t.

Az ömlesztve forgalmazott és „primeur” megjelölésre jogosult bor illósavtartalma nem haladhatja meg a 10,2 mEq/l-t.

A csendes vörösborok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladhatja meg a 13,5 %-ot. A „primeur” megjelöléssel ellátott borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladhatja meg a 13 %-ot.

A csendes rozé borok előírt minimális természetes alkoholtartalma 11 térfogatszázalék. Az ömlesztve vagy palackozva forgalmazott összes bor erjeszthetőcukor-tartalma nem haladhatja meg a 4 g/l-t. E borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladja meg a 13,5 %-ot.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a hatályos uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

Pezsgők

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A palackos második erjesztéssel készített pezsgők túlnyomórészt savas szerkezete friss, finom borokat eredményez.

Illat

E savassághoz gyümölcsös jegyek társulnak.

Íz

Végül a palackban „sur lattes” vagy „falécekre fektetett” módon eltöltött hosszú érlelés hozzájárul a jó második erjesztéshez és az összetettebb gyümölcsös aromák kialakulásához.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	„minAlcoholStrength”
Minimális összes savtartalom	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A pezsgők minimális természetes alkoholtartalma 9 térfogatszázalék. Az (erjesztést és adott esetben az expedíciós likőr hozzáadását követően) palackos második erjesztéssel készített pezsgők erjeszthetőcukor-tartalma nem haladhatja meg az 50 g/l-t. A must alkoholtartalmának növelése esetén az összes alkoholtartalom nem haladhatja meg a 13 térfogatszázalékot.

A „doux” megjelöléssel ellátott pezsgők előírt minimális természetes alkoholtartalma 11 térfogatszázalék. Az erjesztést követően az erjeszthetőcukor-tartalom előírt értéke legalább 50 g/l, a szabad kén-dioxid-tartalomé pedig legalább 25 mg/l. A must alkoholtartalmának növelése esetén az összes alkoholtartalom nem haladhatja meg a 14 térfogatszázalékot.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a hatályos uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

Szőlőből készült termék

„Méthode ancestrale” megjelöléssel ellátott pezsgők

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A „méthode ancestrale” megjelöléssel ellátott pezsgők illatos minőségi pezsgők.

Ezek a borok kizárólag Mauzac B és Mauzac Rose R fajtákból készülnek, amelyek köztudottan ideálisak a finom buborékokat eredményező kiadós második erjesztéshez.

Illat

A „méthode ancestrale” megjelöléssel ellátott pezsgőt finom buborékok és kiadós hab jellemzik.

Íz

Végül a palackban „sur lattes” vagy „falécekre fektetett” módon eltöltött hosszú érlelés hozzájárul a jó második erjesztéshez és az összetettebb gyümölcsös aromák kialakulásához.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	„maxAlcoholStrength”
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	8
Minimális összes savtartalom	„minAcidity”
Minimális összes savtartalom mértékegysége:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter)	„maxAcidity”
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	„maxSO2”

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

„html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek a hatályos uniós jogszabályokban megállapított határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Ültetési sűrűség és távolság

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A szőlő minimális ültetési sűrűsége hektáronként 4 000 tőke, a sorok közötti távolság pedig legfeljebb 2,50 méter. Az azonos sorban lévő növények közötti távolság legalább 0,80 méter. A bakművelésű szőlők esetében a sorok közötti távolság legfeljebb 2,20 méter. Teraszos telepítésű szőlő esetében az egyes növények legfeljebb 2,50 négyzetméternyi területet foglalnak el.

Borkészítési eljárás

Metszési szabályok

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A szőlőtőkék metszése: – rövidcsapos metszéssel (bakművelés vagy Royat-kordonművelés) vagy egyszerű Guyot-metszéssel történik, tőkénként legfeljebb 12 rügy meghagyásával, – vagy kettős Guyot-metszéssel (más néven szálvesszős metszéssel) történik, tőkénként legfeljebb 10 rügy meghagyásával. Az alkalmazott metszésmódtól függetlenül az adott évi termőágak száma a virágzás után (a Lorenz-féle 23. fenológiai fázisban) tőkénként legfeljebb 10 lehet.

Borkészítési eljárás

Öntözés

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

Az öntözés engedélyezhető.

Borkészítési eljárás

A szüretre vonatkozó külön rendelkezések

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A „primeur” megjelölésre jogosult vörösborok esetében a fürtöket le kell bogyózni. A „méthode ancestrale” megjelölésre jogosult pezsgőket kézzel szüretelt szőlőből kell készíteni. A „méthode ancestrale” megjelölésre jogosult borokat egymást követő menetekben kézzel szüretelt szőlőből kell készíteni.

Borkészítési eljárás

A termés szállítására vonatkozó különleges rendelkezések

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A „primeur” megjelölésre jogosult vörösborok vagy a „méthode ancestrale” megjelölésre jogosult pezsgők előállítására szánt szőlőtermés tárolására alkalmazott tartályokban a szőlőréteg magassága nem haladhatja meg a 0,60 métert a leszüretelt szőlőnek a szőlőültetvényről a pincészetbe történő szállítása során.

A „primeur” megjelölésre jogosult vörösborok előállítására szánt, géppel betakarított szőlő szüretelésére és szállítására alkalmazott szüretelőgépeknek vízelvezető vagy megfelelő védelmi rendszerrel kell rendelkezniük.

Borkészítési eljárás

Borászati aktív szén használata

A borászati eljárás típusa

A borkészítésre vonatkozó korlátozás

Leírás

A rozé borok készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet használni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve.

Borkészítési eljárás

Alkoholtartalom-növelés

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

A vörösborok esetében a kivonáson alapuló alkoholtartalom-növelési technikák alkalmazása engedélyezett, és a feldolgozott mennyiséghez viszonyított maximális részleges koncentráció mértéke 10 %-ban rögzített. A borok térfogatszázalékban kifejezett összes alkoholtartalma az alkoholtartalom-növelést követően nem haladhatja meg a következőket: 13 % a csendes fehérborok esetében; 13 % a pezsgők esetében (ha a must alkoholtartalmát növelték); 13 % a „primeur” megjelölésre jogosult vörösborok esetében; 13,5 % a vörös- és rozé borok esetében; 14 % a „doux” megjelölésre jogosult pezsgők esetében (ha a must alkoholtartalmát növelik); és 15 % a „doux” megjelölésre jogosult csendes fehérborok esetében.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Csendes fehérborok és pezsgők

Maximális hozam:

Maximális hozam:	72
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

A „doux” megjelöléssel ellátott csendes fehérborok és a „doux” megjelöléssel ellátott pezsgők

Maximális hozam:

Maximális hozam:	54
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

A „vendanges tardives” megjelöléssel ellátott csendes fehérborok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	25
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

Minden bor/kategória/fajta/típus

Csendes vörös- és rozé borok

Maximális hozam:

Maximális hozam:	66
Maximális hozam mértékegysége:	hektoliter hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— 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 R

— Merlot N

— Muscadelle B

— Ondenc B

— Prunelard N

— Sauvignac B

— Syrah N – Shiraz

— Verdanel B

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

1. *Földrajzi terület*

A „vendanges tardives" megjelölésre jogosult vörösborok esetében a szőlőszüret, a borkészítés és az érlelés, továbbá az említett megjelölésre jogosult pezsgők és csendes fehérborok esetében a palackozás szakaszához tartozó valamennyi tevékenységet – a hivatalos földrajzi kódex 2025. évi kiadása alapján – Tarn megye következő településeinek területén kell elvégezni: 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. *Parcellákra osztott körülhatárolt terület*

A borokat kizárólag a Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet által az illetékes nemzeti bizottság 1999. november 3-án és 4-én, 2000. szeptember 6-án, 2002. június 5-én és 6-án, 2005. november 9-én és 10-én, 2008. szeptember 11-én és 2014. november 6-án, valamint 2019. június 18-án és 19-én tartott ülésein jóváhagyott parcellázott termőterületről származó szőlőből lehet előállítani.

A Nemzeti Eredet- és Minőségügyi Intézet a fenti 1. pontban felsorolt települések polgármesteri hivatalainak megküldi az így jóváhagyott földrajzi terület határait megállapító térképeket.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

Az óceáni éghajlat kedvező környezetet biztosít a szőlő tavaszi növekedéséhez, és nagyobb fagyveszélyt nélkülöző, enyhe telet eredményez. A mediterrán hatás nyáron és ősszel száraz meleget biztosít, ami a mérsékelt nyári vízhiánnyal együtt elősegíti a szőlő egyenletes és optimális érését. Az „Autan" néven ismert meleg, száraz és

általában erős délkeleti szél a szőlő teljes vegetatív ciklusa során fontos szerepet játszik, különösen azáltal, hogy felgyorsítja a rügyfakadást, a virágzást és az érés beindulását. A szél ősz elején felerősödhet, amikor is meleget és szárazságot hozva elősegíti a szőlő érését és korlátozza a betegségek kialakulását. Szeptember közepétől a hűvös és gyakran nedves éjszakák és a meleg nappalok váltakozása elősegíti, hogy a még le nem szüretelt parcellákon megjelenjen a *Botrytis cinerea* és a „nemes rothadás". Kora ősszel az „Autan" szél felerősödhet. A tőkén érni hagyott szőlőben gyorsan megnövekszik a cukor- és savkoncentráció. Az „Autan" szél vagy a nemes rothadás által elősegített túlérettség elérése és a természetes töppedés megtörténte után a szőlőt – az édes fehérborokhoz szánt szőlő betakarítását követően – kézzel szedik le több menetben. A szőlőből ezután „vendanges tardives" (késői szüretelésű) megjelöléssel ellátott borokat készítenek. Az első fagyok kései érkezése a vesszők jó fásodását eredményezi. A helyi szokásokat és ismereteket tükrözi az, hogy a szőlőparcellák céljából meghatározott terület az egyes földrajzi egységekhez igazodik. A hideg, fagyveszélyes területek és a legtermékenyebb talajok kizárása mellett előnyt élveznek a jó vízelvezetésű és könnyen felmelegedő talajok. A Gaillac vidékéről származó Mauzac B és Mauzac Rose R borszőlőfajták ilyen körülmények között mutatják meg a legjobban, hogy kiválóan alkalmasak a csendes száraz fehérborok készítésére. Ezek a fajták alacsony savtartalmú, kellemes almás aromájú, lágy borokat eredményeznek. A napos fekvésű lejtőkön a túlérett szőlők igen magas cukortartalmat érhetnek el. A Len de l'el B fajta szintén Gaillac vidékéről származik; nincs nyoma annak, hogy más borvidékeken is használnák. Eleganciát és bukét kölcsönöz a fehérboroknak, és a késői szüretelésű házasítások fő fajtáját alkotja. Ez az érés céljából a tőkén hagyott szőlő is nagy koncentrációt mutathat, az „Autan" szélnek vagy a nemes rothadás hatásának köszönhetően. Ugyanez vonatkozik az eredetmegjelöléshez tartozó földrajzi területet alkotó valamennyi természeti környezetre. A fehérborok készítéséhez használt fajtaösszetételben az Ondenc B is megtalálható. Ez korábban széles körben elterjedt volt Franciaország délnyugati vidékén, de csak Gaillac területén maradt fenn kellemes ízének és annak köszönhetően, hogy a tőkén hagyva megfelelő koncentrációt képes elérni. A vörös- és rozé borok esetében is az őshonos és helyi vagy regionális fajták élveznek előnyt, mint például a Duras N (ez már szinte csak Gaillac szőlőültetvényein van jelen és vélhetően e vidékről származik), a Fer N (amely Franciaország délnyugati részéről származik), és a Prunelard N (a Dr. Guyot által 1868-ban említett gaillaci fajta, amely a 20. században háttérbe szorult, és az 1990-es évek végén jelent meg újra). Gaillac térségének bortermelésre való alkalmasságát a különböző éghajlati övezetek metszéspontjában való elhelyezkedése, továbbá geológiájának és talajának sokfélesége alapozza meg. Ez az átmeneti jellegű földrajzi terület a nemzedékek során kiválasztott és megőrzött eredeti és főleg őshonos szőlőfajták elegyítésének hazájává vált, ahol a természeti környezeten belül minden fajta rátalált a saját kedvező ökológiai helyére. A szőlőtermesztők a szaktudásuk fejlesztésével, különösen a fürtök egyenletes eloszlását eredményező metszési és művelési módszerek bevezetésével hajtották szolgálatukba e fajtákat, ily módon megőrizve a térség hagyományos szőlőtermesztését. E szaktudás azon technikák alkalmazásában is megnyilvánul, amelyekkel – borászati módszereiket alakítva vagy továbbadva – a legjobbat tudják kihozni a szőlőből. A vörösborok erjedés utáni érlelési időszakának biztosítása kulcstényezővé vált a borok összetettebb aromáinak eléréséhez, valamint a kerek és selymes tanninok kialakulásához, különösen az eredeti, de rusztikus szőlőfajták esetében. E célok elérése érdekében a termékleírás előírta, hogy a borok érlelési időszakának legalább a szüretelés évét követő év február 1-jéig kell tartania. A „vendanges tardives" megjelöléssel ellátott borokat legalább a szüret időpontjától számított második év május 15-ig érlelni kell, és az érlelésnek legalább két hónapon át palackban kell zajlania. Ez a hosszú érlelési időszak elősegíti a borok egyensúlyát és növeli aromagazdagságukat. E jellemzők megőrzése, valamint a termék sajátosságainak és hírnevének szavatolása érdekében e borokat a földrajzi területen belül kell palackozni. A „vendanges tardives" megjelölésű borok esetében az érlelési időszak végén minden tételt szisztematikusan ellenőriznek a földrajzi területen.

A szőlőből készült termék kategóriája

6. Illatos minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

A termelők nemzedékeken át különböző borkészítési technikák alkalmazásával alakították ki a pezsgők előállításához szükséges szakértelmet. A „méthode ancestrale", avagy régi eljárás elnevezésű módszer a pincékben tárolt palackozott pezsgők erjedésének szakszerű kezelésén alapul. Ezek a borok kizárólag Mauzac B és Mauzac Rose R fajtákból készülnek, amelyek köztudottan ideálisak a finom buborékokat eredményező kiadós második erjesztéshez. A napos fekvésű lejtőkön elérhető túlérettségnek köszönhetően édes fehér pezsgők készíthetők ezekből a fajtákból. Miután a fenti módszert tökéletesre fejlesztették, a bortermelők kidolgozták a palackos második erjesztés módszerét, amellyel sokkal szárazabb (Brut) termékek állíthatók elő, ugyanakkor küvéik összetételében megőrizték a *terroir* karakterességét. Végül a palackban „sur lattes" vagy „falécekre fektetett" módon eltöltött hosszú érlelés hozzájárul a

jó második erjesztéshez és az összetettebb gyümölcsös aromák kialakulásához. A több mint 2 000 éves szőlővidékről származó borokat a Tarn és a Garonne folyón szállították külföldre, ahogy erről a Montans településről származó és Dél-Spanyolországtól Észak-Skóciáig fellelt amforák tanúskodnak; a Szent Mihály apátság megalapításának idején a bencés szerzetesek kiválasztották a bortermelésre legalkalmasabb helyeket, figyelemre méltó szaktudásról tettek tanúbizonyságot a Tarn folyót használó kereskedelmi hálózat kialakításában, és hatalmas pincehálózatot építettek ki. A bort a Tarn, majd a Garonne folyón szállították le Bordeaux kikötőjéig, ahonnan kiindulva azután sikerrel értékesítették Franciaország más részeiben és Észak-Európában is. III. Richárd angol király 1253-ban 20 hordó gaillaci bort küldetett magának. A gaillaci borok egyre ismertebbek lettek. A fennmaradt számadások szerint 1306 és 1307 között Gaillac vidéke adta a Garonne-medencén keresztül Bordeaux-ba szállított és külföldi értékesítésre szánt borok 40 %-át. Bár Tarn megyében csökken a szőlőültetvények összterülete, a „Gaillac" OEM borok aránya a bortermelésen belül az 1980-as évek óta növekedést mutat. Ennek nagy részét palackban forgalmazzák. A gaillaci szőlőtermesztők dinamizmusa és szakértelme segíti a borok elismertségének és hírnevének megőrzését.

A szőlőből készült termék kategóriája

5. Minőségi pezsgő

A kapcsolat összefoglalása

1903-ban a Szent Mihály apátság palackozott és értékesített először borokat szövetkezeti formában. A fehérborok eladásának növekedésével párhuzamosan bővültek a fehérszőlő-ültetvények, különösen a Plateau Cordais térségében. 1922. december 21-én a gaillaci bíróság határozata a „Vin de Gaillac" megnevezést eredetmegjelöléseként ismerte el a korábbi Gaillac körzetet alkotó településekhez tartozó földterületen előállított fehérborok esetében. 1923. június 20-án megalakult a gaillaci borászok szakszervezete. Egy 1931-ben hozott második bírósági határozat előírta, hogy a „Gaillac" eredetmegjelölésre való jogosultsághoz a fehér pezsgőket a földrajzi területen kell palackozni és tárolni. 1938-ból származik a „Gaillac" eredetmegjelölésről szóló első rendelet, amely meghatározza a különféle termékek előállítási feltételeit: a „méthode ancestrale" (más néven „méthode gaillacoise") szerint, illetve palackos második erjesztés útján előállított száraz fehérborok, pezsgők.

A termelők nemzedékeken át különböző borkészítési technikák alkalmazásával alakították ki a pezsgők előállításához szükséges szakértelmet. Bár pontosan nem határozható meg az első pezsgők készítésének időpontja, azt tudjuk, hogy Auger Gaillard (1530–1593), okcitán nyelven alkotó költő így jellemezte a Gaillac-borokat: „*Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre*" (a bor, amely szikrázik és ugrál a pohárban).

A háború utáni időszakban a fokozott együttműködés három borászati szövetkezet létrehozásához vezetett (1949-ben Labastide-de-Lévis, majd 1953-ban Rabastens és Técou). 1958-ban rendelet rögzítette azokat az előállítási feltételeket, amelyek alapján a csendes borok és a pezsgők a „doux" megjelölés használatára jogosultak. 1956-ban a fagy súlyosan érintette a szőlőültetvényeket.

Bár Tarn megyében csökken a szőlőültetvények összterülete, a „Gaillac" OEM borok aránya a bortermelésen belül az 1980-as évek óta növekedést mutat. Ennek nagy részét palackban forgalmazzák. A gaillaci szőlőtermesztők dinamizmusa és szakértelme segíti a borok elismertségének és hírnevének megőrzését.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Címkézés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A kiegészítő követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok címkéjén feltüntethető a „Sud-Ouest” nagyobb földrajzi egység. E nagyobb földrajzi egység szerepelhet továbbá mindenféle prospektusban és tárolóedényen. A nagyobb földrajzi egység nevének feltüntetésére használt karakterek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladhatja meg az oltalom alatt álló eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.

Az (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 5. cikkének (1) bekezdésével összhangban a közvetlen szomszédságban lévő terület az adott körülhatárolt terület közvetlen szomszédságában lévő területet jelenti.

A követelmény/eltérés címe

További információk

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A kiegészítő követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A termékleírásban a „méthode ancestrale” megjelöléshez megállapított előállítási feltételeket teljesítő boroknál az oltalom alatt álló eredetmegjelölés neve kiegészíthető ezzel a megjelöléssel. A termékleírásban a „primeur” megjelöléshez megállapított előállítási feltételeket teljesítő boroknál az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető ezzel a megjelöléssel. A termékleírásban a „doux” megjelöléshez megállapított előállítási feltételeket teljesítő boroknál az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető ezzel a megjelöléssel. A termékleírásban a „vendanges tardives” megjelöléshez megállapított előállítási feltételeket teljesítő boroknál az ellenőrzött eredetmegjelölés neve kiegészíthető ezzel a megjelöléssel. A „primeur” vagy „vendanges tardives” megjelöléssel ellátott borok esetében az évjáratot is fel kell tüntetni.

A követelmény/eltérés címe

Pezsgők és „méthode ancestrale” megjelöléssel ellátott pezsgők

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A kiegészítő követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A szőlő szüretelésétől a degorzsálásig vagy az élesztő seprő eltávolításáig minden előállítási műveletet a földrajzi területen kell végezni. A pezsgők palackos második erjesztéssel készülnek, és a palackokat legalább kilenc hónapon keresztül seprőn kell tartani. A „méthode ancestrale” megjelöléssel ellátott pezsgők egyszeri erjesztéssel készülnek, amely a tartályban kezdődik. A második erjesztés kizárólag a palackban történhet, részben erjedt must felhasználásával. A palackokat legalább két hónapon keresztül seprőn kell tartani. A borok csomagolását a földrajzi területen kell végezni. E követelmény figyelembe veszi a palackos második erjesztés folyamatát. A palackban történő második erjesztéssel előállított borokat a palackozástól számított legalább 9 hónapig tartó, palackban és seprőn történő érlelést követően, továbbá legkorábban a szüretelés évét követő év szeptemberében hozzák kereskedelmi forgalomba. A „méthode ancestrale” megjelöléssel ellátott borokat két hónapig tartó, palackban és seprőn történő érlelést követően hozzák kereskedelmi forgalomba.

A követelmény/eltérés címe

A „vendanges tardives” megjelöléssel ellátott csendes fehérborok

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A kiegészítő követelmény/eltérés típusa

Csomagolás a körülhatárolt földrajzi területen belül

A követelmény/eltérés leírása

A „vendanges tardives” megjelöléssel ellátott borokat legalább a szüret időpontjától számított második év május 15-ig érlelni kell, és az érlelésnek legalább két hónapon át palackban kell zajlania. Ez a hosszú érlelési időszak elősegíti a borok egyensúlyát és növeli aromagazdagságukat. A borok csomagolása a körülhatárolt földrajzi területen történik, és az érlelési időszak végén minden tételt szisztematikusan ellenőriznek. A termelők célja, hogy egyrészt a nagy szaktudást igénylő, hosszan tartó érlelés biztosításán keresztül jobban megőrizzék a termékek alapvető jellemzőit, másrészt a termelési régióban végzett, különleges szakértelmet igénylő érzékszervi ellenőrzések révén biztosítsák és megőrizzék a termékek minőségét és sajátosságait, és ezáltal az ellenőrzött eredetmegjelölés hírnevét.

Elektronikus (URL) hivatkozás a termékleírás közzétételére

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