C/2025/6753

22.12.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/6753)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Gaillac»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Nome del prodotto**

«Gaillac»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotto agricolo

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire / Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

La domanda di modifica della DOP «Gaillac» non riguarda nessuno dei tre casi che identificano una «modifica dell'Unione», in quanto essa:

a) non comprende un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischia di annullare il legame con l'ambiente geografico;

c) non comporta ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

Le autorità francesi ritengono pertanto che la domanda si configuri come «modifica ordinaria».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024 che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Aggiunta di disposizioni di carattere agroambientale

Descrizione

L'attuale disposizione del disciplinare relativa all'obbligo di copertura vegetale delle capezzagne è stata sostituita da un obbligo di inerbimento delle stesse. Sono aggiunte altre due disposizioni standard di carattere agroambientale: il divieto di diserbo chimico sulla totalità delle parcelle di viti e il divieto di pacciamatura in plastica nei vigneti.

L'obiettivo è migliorare la sostenibilità della designazione di fronte ai cambiamenti climatici e alle elevate aspettative della società.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Introduzione di vitigni in quanto varietà di interesse a fini di adattamento

Descrizione

Nel disciplinare di produzione sono inserite cinque varietà come varietà di interesse a fini di adattamento (VIFA).

Le varietà selezionate presentano caratteristiche agronomiche interessanti per la denominazione e un profilo aromatico coerente con quello ricercato dai produttori.

La percentuale dei VIFA al 5 % nell'assortimento varietale delle aziende è limitata da una norma. Tale percentuale può essere portata al 20 % per le piccole aziende agricole con una superficie inferiore a 3 ettari.

Analogamente, un'altra disposizione limita la percentuale dei VIFA al 10 % nell'assemblaggio, percentuale che può anche raggiungere il 20 % per le aziende con meno di 3 ettari.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica delle condizioni di produzione dei vini rossi «primeur»

Descrizione

Al disciplinare sono apportate le modifiche seguenti:

— eliminazione dell'obbligo di raccolta manuale delle uve destinate all'elaborazione di vini rossi che possono beneficiare della menzione «*primeur*»;

— aggiunta della possibilità di vinificazione mediante macerazione semicarbonica;

— aggiunta dell'obbligo di diraspatura, in vigna o in cantina, e dell'uso di attrezzature per la raccolta e il trasporto dotate di un sistema di drenaggio dell'acqua o di un adeguato dispositivo di protezione.

Tali sviluppi tengono conto dei progressi tecnici delle macchine vendemmiatrici, le cui prestazioni consentono oggi di preservare, o addirittura migliorare, la qualità delle uve raccolte. L'evoluzione tecnica di tali attrezzature consente regolazioni accurate e precise, il che rende la raccolta meccanica uno strumento prezioso di ottimizzazione per gli operatori.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Introduzione del vitigno Duras N nell'assortimento varietale e nell'assemblaggio dei vini rossi «*primeur*»

Descrizione

La varietà Duras N rientra ora nell'elenco dei vitigni autorizzati per la produzione di vini rossi che possono beneficiare della menzione «*primeur*». Già previsto per la denominazione come vitigno principale per i vini rossi e rosati, la sua aggiunta è finalizzata a consentirne l'utilizzo nell'assortimento varietale e nell'assemblaggio dei vini rossi «*primeur*», senza limiti minimi né massimi. Tale sviluppo darà agli operatori la possibilità di produrre vini «*primeur*» in assemblaggio con uve Gamay o come Duras in purezza.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica dell'assemblaggio dei vini bianchi fermi

Descrizione

La percentuale minima di vitigni principali nell'assemblaggio dei vini bianchi fermi è portata dal 50 % al 70 %. Inoltre una nuova norma prevede che la varierà Muscadelle debba essere obbligatoriamente assemblata con almeno un altro vitigno e che la sua percentuale è attualmente limitata a un massimo del 70 % dell'assemblaggio.

Tali modifiche mirano a rafforzare il ruolo dei vitigni principali nell'assemblaggio, al fine di garantire una migliore espressione della tipicità dei vini bianchi della DOP «Gaillac».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione del divieto di obbligo di determinazione della data della vendemmia per i vini che possono beneficiare della menzione «*vendanges tardives*»

Descrizione

A seguito dei cambiamenti climatici e delle notevoli differenze di maturazione osservate nei vigneti negli ultimi anni, il gruppo di produttori della denominazione non intende mantenere tale obbligo, in quanto non presenta più alcuna utilità effettiva.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica della data di deposito della dichiarazione di assegnazione delle parcelle

Descrizione

Il gruppo di produttori della denominazione ha già presentato due richieste di modifica temporanea nel 2021 e nel 2024 (legate a episodi di gelo), al fine di prorogare il termine per il deposito della dichiarazione di assegnazione delle parcelle dal 15 maggio al 15 giugno. Tale rinvio ha consentito agli operatori di beneficiare di un periodo aggiuntivo al fine di valutare meglio le parcelle che potevano utilizzare per la DOP, nonché la categoria di vino interessata.

Si è constatato che, a seconda degli anni e dei rischi climatici, la data del 15 giugno è più adatta alle pratiche degli operatori, pur concedendo tempo sufficiente per organizzare i controlli a monte.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Aggiunta della pratica del salasso per i vini rosati

Descrizione

Il gruppo di produttori produce vini rosati per salasso, pratica storica che continua a essere utilizzata nella denominazione e che intende preservare. Al fine di tutelare tale specificità, il suddetto metodo è stato inserito nella sezione «Legame con la zona geografica».

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica della zona geografica

Descrizione

L'obiettivo è armonizzare le due zone geografiche previste dal disciplinare di produzione per creare una zona unica e consentire quindi la produzione di vini bianchi fermi, vini spumanti e vini bianchi fermi che possono beneficiare della menzione *«vendanges tardives»* nel territorio costituito dai comuni che compongono il «Noyau de Cunac», ossia otto comuni.

Oggi, in un contesto economico complesso per le produzioni di vini rossi, tale specializzazione in vino rosso o rosato di questi otto comuni non risulta più pertinente. La cantina cooperativa, di cui fanno parte tutti gli operatori della zona, prevede lo sviluppo della produzione di vino bianco mediante l'impianto, su una superficie compresa tra 4 e 5 ettari, di vitigni a bacca bianca contemplati nel disciplinare di produzione della denominazione.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Eliminazione delle misure transitorie

Descrizione

Le misure transitorie contemplate nella sezione «XI-Misure transitorie» giunte a scadenza sono state eliminate dal disciplinare di produzione.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Modifica redazionale

Descrizione

Il termine «denominazione di origine controllata» è sostituito da «denominazione di origine protetta» in tutto il disciplinare.

— Nella sezione «Assemblaggio dei vitigni» e per ciascuna categoria di vino, la frase: «i vini sono ottenuti da uve o da vini provenienti obbligatoriamente con almeno un vitigno principale», è eliminata. Siccome è prevista sistematicamente una percentuale del vitigno principale, la frase non presenta alcuna utilità.

— La sezione «Legame con la zona geografica» è modificata in linea con le modifiche relative all'elaborazione dei vini rossi «*primeur*»: aggiunta della macerazione semicarbonica e del vitigno Duras N.

☐ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Riferimenti

Descrizione

I recapiti dell'INAO sono stati aggiornati.

È modificata la disposizione relativa al controllo del disciplinare.

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Gaillac»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Nome**

«Gaillac»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità di tipo aromatico

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Vini bianchi fermi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Questi vini presentano aromi fruttati e floreali e una moderata acidità.

Odore

Possono beneficiare della menzione *«primeur»* e in tal caso sono vinificati per essere consumati nei mesi immediatamente successivi alla loro elaborazione.

I vitigni Mauzac B e Mauzac rose Rs, originari della regione di Gaillac, esprimono in queste terre la loro attitudine alla produzione di vini bianchi fermi secchi dando luogo a vini teneri di bassa acidità e dai piacevoli aromi di mela. Sui pendii ben esposti le uve in sovramaturazione possono presentare un elevato contenuto zuccherino. Anche il vitigno Len de l'el B è originario della regione di Gaillac e la sua presenza non è attestata in altre regioni vitivinicole. Apporta finezza e bouquet ai vini bianchi ed è il principale vitigno utilizzato per le vendemmie tardive.

Sapore

I vini bianchi fermi che beneficiano della menzione *«doux»* sviluppano spesso aromi di mele mature, pere e frutta esotica e hanno un'attitudine all'invecchiamento fino a 5 anni.

I vini bianchi che beneficiano della menzione *«vendanges tardives»* sviluppano aromi di frutta secca o candita o profumi di miele. L'equilibrio tra acidità, alcol e untuosità permette a questi vini di evolvere nel tempo verso una maggiore complessità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini bianchi fermi hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %. I vini bianchi fermi presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/l (partite vendute sfuse o confezionate). Dopo l'arricchimento, non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

I vini bianchi fermi che beneficiano della menzione *«doux»* hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 12,5 %. Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≥ 45 g/l (partite vendute sfuse o confezionate). Dopo l'arricchimento non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 15 %.

I vini bianchi fermi che beneficiano della menzione *«vendanges tardives»* hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 17 %. Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≥ 100 g/l (partite confezionate).

☑ Le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini rossi e rosati fermi

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini sono spesso caratterizzati al palato da aromi di frutta rossa e di note speziate.

Di colore rosso ciliegia più o meno intenso, i vini rosati (ottenuti per pressatura diretta o per salasso) regalano aromi fruttati e una piacevole sensazione di freschezza.

Odore

I tannini sono presenti e apportano struttura e rotondità durante l'invecchiamento. Sono vini piacevoli da bere giovani, ma che hanno anche un buon potenziale di invecchiamento.

I vini che beneficiano della menzione *«primeur»* sono equilibrati e caratterizzati da aromi fruttati che combinano leggerezza e finezza aromatica; sono prodotti esclusivamente con Gamay N e Duras N.

Sapore

Per i vini rossi si è reso necessario un periodo di affinamento dopo la fermentazione per ricavare un vino dagli aromi più complessi, ma soprattutto per ottenere tannini rotondi e setosi.

I vini rosati regalano aromi fruttati e una piacevole sensazione di freschezza.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini fermi rossi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %. I vini che beneficiano della menzione *«primeur»* presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5 %.

I vini con un titolo alcolometrico volumico naturale ≤ 14 % hanno un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 2,5 g/l (partite vendute sfuse o confezionate).

I vini con un titolo alcolometrico volumico naturale > 14 % presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/l (partite vendute sfuse o confezionate).

I vini che beneficiano della menzione *«primeur»* presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 2 g/l (partite confezionate).

Per le partite di vini rossi fermi destinate a essere commercializzate sfuse o confezionate, il tenore di acido malico è ≤ 0,4 g/l.

Per le partite vendute sfuse dei vini che possono beneficiare della menzione *«primeur»*, il tenore di acidità volatile è ≤ 10,2 meq/l.

Dopo l'arricchimento i vini rossi fermi non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %. I vini che beneficiano della menzione *«primeur»* non superano, dopo l'arricchimento, un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

I vini rosati fermi presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 % Presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≤ 4 g/l (partite vendute sfuse o confezionate). Dopo l'arricchimento i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13,5 %.

☑ Le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini spumanti

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini spumanti ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia presentano una struttura prevalentemente acida che conferisce ai vini freschezza e finezza.

Odore

Questa acidità è accompagnata da note fruttate.

Sapore

Infine il lungo affinamento *«sur lattes»* (bottiglie in posizione orizzontale) contribuisce a una buona presa di spuma e allo sviluppo della complessità degli aromi fruttati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	-
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini spumanti hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %. I vini spumanti ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia presentano (dopo la presa di spuma ed eventualmente dopo l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio) un tenore di zuccheri fermentescibili di < 50 g/l. In caso di arricchimento del mosto, i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 13 %.

I vini spumanti che beneficiano della menzione *«doux»* hanno un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11 %. Dopo la presa di spuma, presentano un tenore di zuccheri fermentescibili ≥ 50 g/l e un tenore di anidride solforosa libera inferiore o uguale a 25 mg/l. In caso di arricchimento del mosto, i vini non superano un titolo alcolometrico volumico totale del 14 %.

☑ Le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

Vini spumanti che beneficiano della menzione *«méthode ancestrale»*

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

I vini spumanti che beneficiano della menzione *«méthode ancestrale»* sono vini spumanti di qualità di tipo aromatico.

Questi vini sono ottenuti esclusivamente da uve Mauzac B e Mauzac rose Rs, vitigni noti per la loro idoneità a una presa di spuma abbondante e per la finezza delle bollicine ottenute.

Odore

Si distinguono per la presenza di bollicine e per la schiuma abbondante e

Sapore

Infine il lungo affinamento *«sur lattes»* (bottiglie in posizione orizzontale) contribuisce a una buona presa di spuma e allo sviluppo della complessità degli aromi fruttati.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	8
Acidità totale minima	-
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

-

☑ Le caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Densità e distanza

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Le vigne presentano una densità minima d'impianto di 4 000 ceppi per ettaro, con una distanza interfilare massima di 2,50 metri. La distanza tra i ceppi dello stesso filare è superiore o uguale a 0,80 metri. Per le viti allevate ad alberello, la distanza interfilare massima è di 2,20 metri. Per le viti coltivate a terrazza, la superficie per ceppo è inferiore o uguale a 2,50 m^2.

Pratica di vinificazione

Norme in materia di potatura della vite

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Le viti sono sottoposte: a potatura corta (alberello o cordone di Royat) o a potatura Guyot semplice, con un massimo di 12 gemme franche per ceppo; o a potatura Guyot doppia (detta *«tirette»*) con un massimo di 10 gemme franche per ceppo. Indipendentemente dalla tecnica di potatura, il numero di tralci fruttiferi dell'anno, per ceppo, dopo la fioritura (fase fenologica 23 di Lorenz) è inferiore o uguale a 10.

Pratica di vinificazione

Irrigazione

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

L'irrigazione può essere autorizzata.

Pratica di vinificazione

Disposizioni particolari di raccolta

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Per i vini rossi che possono beneficiare della menzione «primeur», la diraspatura dell'uva vendemmiata è obbligatoria. I vini spumante che possono beneficiare della menzione *«méthode ancestrale»* sono prodotti con uve raccolte manualmente. I vini che possono beneficiare della menzione *«vendanges tardives»* sono prodotti con uve raccolte manualmente mediante cernite successive.

Pratica di vinificazione

Disposizioni particolari di trasporto del raccolto

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Durante il trasporto dal vigneto alla cantina, i recipienti per le uve raccolte a mano destinate alla produzione dei vini rossi che possono beneficiare della menzione *«primeur»* e dei vini spumanti che possono beneficiare della menzione *«méthode ancestrale»* possono contenere uva per un'altezza inferiore o uguale a 0,60 metri.

L'attrezzatura per la raccolta e il trasporto delle uve destinate alla produzione di vini rossi che possono beneficiare della menzione *«primeur»* raccolte meccanicamente è dotata di un sistema di drenaggio dell'acqua o di un adeguato dispositivo di protezione.

Pratica di vinificazione

Impiego del carbone per uso enologico

Tipo di pratica enologica

Restrizioni applicabili all'elaborazione

Descrizione

Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati.

Pratica di vinificazione

Arricchimento

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Per i vini rossi sono ammesse le tecniche sottrattive di arricchimento e il tasso massimo di concentrazione parziale rispetto ai volumi utilizzati è fissato al 10 %. Dopo l'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del: 13 % per i vini bianchi fermi, 13 % per i vini spumanti (in caso di arricchimento del mosto), 13 % per i vini rossi che possono beneficiare della menzione «*primeur*», 13,5 % per i vini rossi e rosati, 14 % per i vini spumanti che possono beneficiare della menzione «*doux*» (in caso di arricchimento del mosto); 15 % per i vini bianchi fermi che possono beneficiare della menzione «*doux*».

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vini bianchi fermi e vini spumanti

Resa massima

Resa massima	72
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «doux» e vini spumanti che beneficiano della menzione «doux»

Resa massima

Resa massima	54
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*»

Resa massima

Resa massima	25
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Vini rossi e rosati fermi

Resa massima

Resa massima	66
Unità di resa massima	ettolitri per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— 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. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

1 - *Zona geografica*

La vendemmia, la vinificazione e l'elaborazione dei vini, l'affinamento dei vini rossi e il confezionamento dei vini spumanti e dei vini bianchi fermi che possono beneficiare della menzione *«vendanges tardives»* sono effettuate nel territorio dei comuni seguenti del dipartimento del Tarn sulla base del codice geografico ufficiale 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- *Superficie parcellare delimitata*

I vini sono ottenuti esclusivamente da vigneti situati nella superficie parcellare di produzione approvata dall'*Institut national de l'origine et de la qualité* nelle sedute del comitato nazionale competente del 3 e del 4 novembre 1999, del 6 settembre 2000, del 5 e del 6 giugno 2002, del 9 e del 10 novembre 2005, dell'11 settembre 2008, del 6 novembre 2014 e del 18-19 giugno 2019.

L'*Institut national de l'origine et de la qualité* deposita presso le amministrazioni dei comuni di cui al punto *1°* la documentazione grafica indicante i confini delle parcelle della zona di produzione così approvati.

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotto vitivinicolo

1. Vino

Sintesi del legame

Oltre a offrire un contesto favorevole alla crescita della vite in primavera, il clima oceanico determina inverni miti che limitano i rischi di forti gelate. L'influenza mediterranea, che si manifesta attraverso il caldo secco in estate e in autunno, favorisce una maturazione regolare e ottimale delle uve con un moderato stress idrico estivo. Il vento di

autan, caldo e secco, generalmente di forte intensità, esercita un'importante funzione durante tutto il ciclo vegetativo della vite, in particolare accelerando la germogliazione, la fioritura e l'invaiatura. Questo vento può soffiare intensamente all'inizio dell'autunno quando il suo influsso caldo e secco favorisce la maturazione delle uve e limita lo sviluppo delle fitopatie. Da metà settembre, l'alternanza delle notti fresche e spesso umide e delle giornate calde favorisce l'intervento della *Botrytis cinerea* e della «muffa nobile» sulle parcelle non ancora vendemmiate. All'inizio dell'autunno il vento di autan può essere forte. I grappoli non ancora raccolti subiscono una rapida concentrazione di zuccheri e acidi. Queste uve, giunte a sovramaturazione e caratterizzate da concentrazione sulla pianta mediante appassimento naturale grazie al vento di autan o all'azione della «muffa nobile», sono raccolte mediante cernite manuali successive più tardi rispetto alla raccolta delle uve dei vini bianchi dolci. Queste uve sono all'origine della produzione dei vini che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*». L'arrivo tardivo dei primi freddi garantisce un corretto processo di lignificazione dei tralci. In linea con gli usi e la conoscenza dell'ambiente, la superficie parcellare delimitata adeguata a ciascuna unità geografica favorisce i terreni ben drenati che si scaldano facilmente, escludendo le condizioni di freddo e gelo e i terreni più fertili. I vitigni Mauzac B e Mauzac rose Rs, originari della regione di Gaillac, esprimono in queste terre la loro attitudine alla produzione di vini bianchi fermi secchi dando luogo a vini teneri di bassa acidità e dai piacevoli aromi di mela. Sui pendii ben esposti le uve in sovramaturazione possono presentare un elevato contenuto zuccherino. Anche il vitigno Len de l'el B è originario della regione di Gaillac e la sua presenza non è attestata in altre regioni vitivinicole. Apporta finezza e bouquet ai vini bianchi ed è il principale vitigno utilizzato per le vendemmie tardive. Sotto l'azione del vento di autan o della muffa nobile, le sue uve possono presentare un'elevata concentrazione mediante appassimento naturale in tutte le aree che compongono la zona geografica della denominazione. I vitigni destinati alla produzione dei vini bianchi sono completati dalla varietà Ondenc B; questo vitigno, un tempo ampiamente diffuso nel sud-ovest della Francia, è rimasto soltanto nei vigneti di «Gaillac» per la sua buona attitudine alla concentrazione sulla pianta e il suo sapore gradevole. Anche per la produzione dei vini rossi e rosati sono privilegiate le varietà originali e locali o regionali, come il vitigno Duras N, probabilmente originario della regione di Gaillac e presente quasi esclusivamente in questa zona vitivinicola, come il vitigno Fer N, originario del sud-ovest della Francia, o come il vitigno Prunelard N, varietà di Gaillac citata dal dottor Guyot nel 1868 e la cui coltivazione, abbandonata nel XX secolo, è stata ripresa alla fine degli anni '90. La ricchezza della zona vitivinicola di «Gaillac» è dovuta alla sua posizione di crocevia climatico e alla varietà delle sue condizioni geopedologiche. Terra di passaggio, la zona geografica è diventata terra di assemblaggio di vitigni originali ed essenzialmente autoctoni, selezionati e conservati nel corso delle generazioni che vantano, in questo contesto naturale, una nicchia ecologica d'elezione. I produttori hanno acquisito la padronanza di questi vitigni attraverso un adeguamento delle loro competenze, soprattutto con metodi di potatura e palizzamento che permettono una buona distribuzione dei grappoli e sono così riusciti a mantenere la cultura della vite. Le loro competenze si esprimono anche nella padronanza di metodi che permettono di ricavare il meglio dalle uve, adattando o perpetuando le tecniche di vinificazione. Per i vini rossi si è reso necessario un periodo di affinamento dopo la fermentazione per ricavare un vino dagli aromi più complessi, ma soprattutto per ottenere tannini rotondi e setosi, utilizzando in particolare un vitigno originale ma rustico. Per raggiungere questi obiettivi, il disciplinare definisce un periodo minimo di affinamento fino al 1° febbraio dell'anno successivo a quello della raccolta. I vini che beneficiano della menzione *«vendanges tardives»* sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 maggio del secondo anno successivo a quello della vendemmia, di cui almeno 2 mesi in bottiglia. Questo lungo periodo di affinamento favorisce l'equilibrio dei vini e contribuisce allo sviluppo della loro complessità aromatica. Per preservare queste caratteristiche e la specificità del prodotto e, di conseguenza, la sua reputazione, il confezionamento di questi vini è effettuato nella zona geografica. I vini che possono beneficiare della menzione *«vendanges tardives»* sono sottoposti a controlli sistematici di tutte le partite di prodotto al termine del periodo di affinamento nella zona geografica.

Categoria di prodotto vitivinicolo

6. Vino spumante di qualità di tipo aromatico

Sintesi del legame

Nel corso delle generazioni i produttori hanno sviluppato competenze specifiche per elaborare vini spumanti secondo diverse tecniche di vinificazione. La tecnica detta *«méthode ancestrale»* si basa sulla gestione del processo di fermentazione in cantina dei vini imbottigliati. Questi vini sono ottenuti esclusivamente da uve Mauzac B e Mauzac rose Rs, vitigni noti per la loro idoneità a una presa di spuma abbondante e per la finezza delle bollicine ottenute. Sui pendii ben esposti, le uve in sovramaturazione di queste varietà permettono di produrre vini spumanti bianchi dolci. Raggiunta la padronanza di questa prima tecnica, i produttori hanno sviluppato il metodo di elaborazione mediante seconda fermentazione in bottiglia contribuendo a far evolvere la produzione verso vini più secchi e rispettando, nella composizione delle loro partite di prodotto, l'originalità del territorio. Infine il lungo affinamento *«sur lattes»*

(bottiglie in posizione orizzontale) contribuisce a una buona presa di spuma e allo sviluppo della complessità degli aromi fruttati. Prodotti da oltre 2 000 anni, i vini di questa zona vitivinicola sono esportati attraverso il Tarn e la Garonna, come testimoniano tracce di anfore provenienti dal comune di Montans e ritrovate dal sud della Spagna fino al nord della Scozia. Quando i monaci benedettini fondarono l'abbazia di Saint-Michel, selezionarono i luoghi più idonei alla produzione di vino e scavarono una vasta rete di cantine, dimostrando inoltre una notevole competenza nell'organizzare una rete commerciale nel Tarn. Il vino scende i fiumi Tarn e Garonna verso il porto di Bordeaux da dove viene imbarcato per conquistare la Francia e il nord Europa. Nel 1253 Riccardo III d'Inghilterra si fa inviare 20 barili di vino di «Gaillac». La reputazione dei vini di Gaillac cresce nel tempo. Ad esempio, tra il 1306 e il 1307, anni per i quali si sono conservati dati contabili, la zona di Gaillac rappresentava il 40 % dei vini che transitavano per il bacino della Garonna verso Bordeaux per essere esportati. A partire dagli anni '80, mentre la superficie totale della zona vitivinicola del Tarn è andata diminuendo, è aumentata la proporzione dei volumi prodotti con la denominazione di origine controllata «Gaillac». La maggior parte della produzione viene venduta in bottiglia. Con il loro dinamismo e le loro competenze i viticoltori di Gaillac alimentano la notorietà e la reputazione dei vini di questa regione vitivinicola.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Nel 1903 l'abbazia di Saint-Michel diventa la prima cantina cooperativa di imbottigliamento e vendita. Le vendite di vini bianchi registrano un aumento, il che determina uno sviluppo delle piantagioni di vitigni a bacca bianca, in particolare sull'altopiano del Cordais. Il 21 dicembre 1922 una sentenza del tribunale di Gaillac riconosce il diritto alla denominazione di origine «Vin de Gaillac» per i vini bianchi prodotti nel territorio di tutti i comuni dell'ex circondario di Gaillac. Il 20 giugno 1923 viene fondata l'associazione dei viticoltori della regione di Gaillac. Una seconda sentenza emessa nel 1931 precisa che i vini spumanti bianchi devono essere imbottigliati e immagazzinati nella zona geografica per avere diritto alla denominazione di origine «Gaillac». Il primo decreto sulla denominazione di origine controllata «Gaillac» risale al 1938 e specifica le condizioni di produzione dei vari prodotti: vini bianchi secchi, vini spumanti ottenuti con il «*méthode ancestrale*» (detto «*méthode gaillacoise*») o mediante seconda fermentazione in bottiglia.

Nel corso delle generazioni i produttori hanno sviluppato competenze specifiche per elaborare vini spumanti secondo diverse tecniche di vinificazione. Sebbene nessuno conosca esattamente il periodo di produzione dei primi vini spumanti, Auger Gaillard (1530-1593), poeta di lingua d'oc, evoca il vino «Gaillac» in questi termini: «*Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre*» (il vino che frizza e salta nel bicchiere).

Nel dopoguerra prende piede la cooperazione con la creazione di tre cantine cooperative vinicole (Labastide-de-Lévis nel 1949, Rabastens e Técou nel 1953). Nel 1958 un decreto specifica le condizioni di produzione da rispettare per poter beneficiare della menzione «*doux*», sia per i vini fermi che per i vini spumanti. Le ondate di gelo del 1956 colpiscono gravemente i vigneti.

A partire dagli anni '80, mentre la superficie totale della zona vitivinicola del Tarn è andata diminuendo, è aumentata la proporzione dei volumi prodotti con la denominazione di origine controllata «Gaillac». La maggior parte della produzione viene venduta in bottiglia. Grazie al loro dinamismo e alle loro competenze, i viticoltori di Gaillac alimentano la notorietà e la reputazione dei vini di questa regione vitivinicola.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Etichettatura

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

L'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata può precisare l'unità geografica più ampia «Sud-Ouest». Questa unità geografica più ampia può essere indicata anche su prospetti e contenitori di qualsiasi tipo. Le dimensioni dei caratteri dell'unità geografica più ampia non superano, né in altezza né in larghezza, quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine protetta.

Conformemente all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, un'area di prossimità immediata equivale a una zona di prossimità immediata della zona geografica delimitata di cui trattasi.

Titolo del requisito / della deroga

Indicazioni supplementari

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Il nome della denominazione di origine protetta può essere integrato dalla menzione *«méthode ancestrale»* per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione. Il nome della denominazione di origine protetta può essere completato con la menzione *«primeur»* per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione. Il nome della denominazione di origine protetta è integrato dalla menzione *«doux»* per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione. Il nome della denominazione di origine protetta può essere completato dalla menzione *«vendanges tardives»* per i vini che soddisfano le condizioni previste dal disciplinare per tale menzione. I vini che beneficiano della menzione *«primeur»* e i vini che beneficiano della menzione *«vendanges tardives»* devono necessariamente essere presentati con l'indicazione dell'annata.

Titolo del requisito / della deroga

Vini spumanti e vini spumanti che beneficiano della menzione «*méthode ancestrale*»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Tutte le operazioni di produzione, dalla vendemmia allo sboccamento o all'eliminazione del deposito, hanno luogo nella zona geografica. I vini spumanti sono ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia e la durata di conservazione in bottiglia sulle fecce non può essere inferiore a 9 mesi. I vini spumanti che beneficiano della menzione *«méthode ancestrale»* sono prodotti mediante fermentazione unica. Questa fermentazione inizia in tino. La presa di spuma è effettuata esclusivamente in bottiglia a partire dal mosto parzialmente fermentato. La durata della conservazione in bottiglia sulle fecce non può essere inferiore a 2 mesi. I vini sono confezionati nella zona geografica tenendo conto del processo di elaborazione con una presa di spuma effettuata in bottiglia. I vini ottenuti mediante seconda fermentazione in bottiglia sono immessi in commercio al termine di un periodo minimo di 9 mesi di conservazione in bottiglia sulle fecce dopo l'imbottigliamento e non prima del 1° settembre dell'anno successivo a quello della raccolta. I vini che beneficiano della menzione *«méthode ancestrale»* sono immessi in commercio al termine di un periodo di 2 mesi in bottiglia sulle fecce.

Titolo del requisito / della deroga

Vini bianchi fermi che beneficiano della menzione «*vendanges tardives*»

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

I vini che beneficiano della menzione *«vendanges tardives»* sono sottoposti ad affinamento almeno fino al 15 maggio del secondo anno successivo a quello della vendemmia, di cui almeno 2 mesi in bottiglia. Questo lungo periodo di affinamento favorisce l'equilibrio dei vini e contribuisce allo sviluppo della loro complessità aromatica. Sono confezionati nella zona geografica delimitata e sono soggetti a controlli sistematici di tutte le partite al termine del periodo di affinamento. I produttori si pongono, da un lato, l'obiettivo di preservare al massimo le caratteristiche essenziali dei prodotti sottoposti a lunghi periodi di affinamento che necessitano di una perfetta padronanza, e, dall'altro, attraverso i controlli effettuati nella regione di produzione che richiedono una particolare competenza organolettica, di garantire e salvaguardare la qualità e la specificità dei prodotti e, di conseguenza, la reputazione della denominazione di origine protetta.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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