C/2025/6753

22.12.2025.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 ([1]) 5. panta 4. punktu

(C/2025/6753)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

"Gaillac"

ES atsauces numurs: PDO-FR-A0502-AM04 – 24.9.2025.

1. **Produkta nosaukums**

"Gaillac"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Valsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija, Uzņēmumu ekonomiskā un vidiskā snieguma ģenerāldirektorāts

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Francijas iestādes uzskata, ka šis pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kas definēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Ar ACVN "Gaillac" apzīmētā produkta specifikācijas grozījuma pieteikums neatbilst nevienam no trim gadījumiem, kad grozījums būtu uzskatāms par Savienības grozījumu, proti, tas:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta (produktu) kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka saikne ar ģeogrāfisko apgabalu vairs nebūs spēkā;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

Tāpēc Francijas iestādes uzskata, ka pieteikums attiecas uz standarta grozījumu.

([1]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Virsraksts

Agrovides noteikumu pievienošana

Apraksts

Produkta specifikācijas noteikums par augu segas saglabāšanu lauka malās ir aizstāts ar pienākumu saglabāt zālaugu segu lauka malās. Ir pievienoti arī divi citi agrovides standartnoteikumi: pilnīgs ķīmiskas nezāļu apkarošanas aizliegums vīndārzu zemesgabalos un aizliegums vīnogulājos izmantot mulčēšanas plēves.

Mērķis ir uzlabot ar šo nosaukumu apzīmēto produktu ilgtspēju, ņemot vērā klimata pārmaiņas un sabiedrības gaidas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Noteiktu vīnogu šķirņu iekļaušana pielāgošanās vajadzībām nozīmīgo šķirņu sarakstā

Apraksts

Piecas šķirnes produkta specifikācijā ir norādītas kā pielāgošanās vajadzībām nozīmīgas šķirnes (franču valodas akronīms: *VIFA*).

Atlasītajām šķirnēm piemīt agronomiskās īpašības, kas ir nozīmīgas ar ACVN apzīmētajam produktam, kā arī aromātiskais profils, kas atbilst vīndaru vēlmēm.

Pastāv noteikums, ka pielāgošanās vajadzībām nozīmīgās šķirnes drīkst audzēt tikai 5 % no saimniecību platībām, bet nelielās saimniecībās, kuru platība ir mazāka par 3 hektāriem, šī proporcija var sasniegt 20 %.

Pastāv arī noteikums, ka pielāgošanās vajadzībām nozīmīgās šķirnes drīkst veidot tikai 10 % kupāžās, bet nelielās saimniecībās, kuru platība ir mazāka par 3 hektāriem, šī proporcija var sasniegt 20 %.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Izmaiņas to sarkanvīnu darīšanas nosacījumos, kurus apzīmē ar norādi *primeur*

Apraksts

Produkta specifikācija ir grozīta šādi:

— svītrots pienākums vīnus, kam var izmantot norādi *primeur*, darīt, izmantojot ar rokām novāktas vīnogas,

— pievienota iespēja par vīndarības metodi izmantot macerāciju daļējā oglekļa dioksīda vidē,

— pievienota obligāta prasība ogas no ķekara atdalīt vai nu vīndārzā, vai vīna pagrabā, kā arī izmantot novākšanas un transportēšanas tehniku, kas aprīkota ar ūdens novadīšanas sistēmu vai atbilstošu aizsardzības sistēmu.

Šīs izmaiņas balstās uz vīnogu novākšanas tehnikas tehnoloģisko progresu – tā tagad ir tik efektīva, ka spēj saglabāt vai pat uzlabot ievākto vīnogu kvalitāti. Tas, ka šo iekārtu tehniskās īpašības tagad ir labākas, ļauj veikt ļoti precīzus pielāgojumus, padarot mehānisko ražas novākšanu par ražotājiem vērtīgu optimizācijas rīku.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

"Duras N" pievienošana to vīnogu šķirņu sarakstam, kuras atļauts izmantot kupažētiem sarkanvīniem ar norādi *primeur* (agrīnais)

Apraksts

Šķirne "Duras N" tagad ir iekļauta to šķirņu sarakstā, kuras atļauts izmantot sarkanvīnu ar norādi *primeur* ražošanai. Lai gan šī šķirne ar šo ACVN apzīmēto produktu ražošanā jau tikusi izmantota kā galvenā vīnogu šķirne sarkanvīniem un sārtvīniem, šī pievienošana nozīmē, ka tagad to bez minimālā vai maksimālā ierobežojuma atļauts izmantot kā vīnogu šķirni kupažētiem sarkanvīniem ar norādi *primeur*. Šīs izmaiņas ļaus ražotājiem darīt *primeur* vīnus gan kā kupāžas ar "Gamay", gan arī kā vienšķirnes vīnus no "Duras".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Izmaiņas nedzirkstošo baltvīnu kupāžā

Apraksts

Minimālais galveno šķirņu īpatsvars nedzirkstošo baltvīnu kupāžā no 50 % ir palielināts uz 70 %. Turklāt jauns noteikums tagad paredz, ka "Muscadelle" vīnogas jāizmanto salikumā ar vismaz vienu citu šķirni un ka to īpatsvars kupāžā nedrīkst pārsniegt 70 %.

Šo izmaiņu mērķis ir palielināt galveno vīnogu šķirņu īpatsvaru kupāžās, lai ar ACVN "Gaillac" apzīmētajiem baltvīniem raksturīgās īpašības varētu izpausties labāk.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Paziņošanas par vīnogu ražas novākšanas sākumu pienākuma svītrošana vīniem ar norādi *vendanges tardives*

Apraksts

Ņemot vērā klimata pārmaiņas un pēdējos gados vīndārzos novērotās ievērojamās atšķirības vīnogu gatavības ziņā, ACVN ražotāju grupa nevēlas saglabāt šo pienākumu, jo tam vairs nav praktiskas nozīmes.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Izmaiņas iepriekšējās deklarācijas par zemesgabala izmantošanu (*DPAP*) iesniegšanas datumā

Apraksts

ACVN ražotāju grupa 2021. un 2024. gadā jau ir iesniegusi divus pagaidu grozījumu pieprasījumus (saistībā ar salnu), lai pagarinātu termiņu iepriekšējo deklarāciju par zemesgabala izmantošanu (*Déclarations préalables d'affectation parcellaire* jeb *DPAP*) iesniegšanai, to pārceļot no 15. maija uz 15. jūniju. Šie pagarinājumi deva ražotājiem vairāk laika labāk novērtēt zemesgabalus, kurus varētu izmantot ar ACVN apzīmētā produkta ražošanai, kā arī attiecīgo vīna kategoriju.

Ir konstatēts, ka 15. jūnijs ir datums, kas ražotājiem ir piemērotāks, pat ņemot vērā ikgadējās izmaiņas un klimata radītus apdraudējumus, un vienlaikus tas dod pietiekami daudz laika iepriekšējo pārbaužu organizēšanai.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Saignée metodes pievienošana sārtvīnu gatavošanas metodēm

Apraksts

Ražotāju grupa ražo sārtvīnus, izmantojot *saignée* metodi (kas ietver saskari ar vīnogu mizām), kas ir tradicionāla prakse, kuru joprojām izmanto ar šo ACVN apzīmēto produktu ražošanā un kuru tā vēlas saglabāt. Lai aizsargātu šo īpašo metodi, tā ir iekļauta iedaļā par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Ģeogrāfiskā apgabala grozījumi

Apraksts

Mērķis ir abus produkta specifikācijā norādītos ģeogrāfiskos apgabalus apvienot vienā apgabalā, lai nedzirkstošos baltvīnus, dzirkstošos vīnus un nedzirkstošos baltvīnus ar norādi *vendanges tardives* varētu ražot astoņās pašvaldībās, kas visas kopā tiek dēvētas par *Noyau de Cunac*.

Ņemot vērā mūsdienās pastāvošos sarežģītos sarkanvīna ražošanas ekonomiskos apstākļus, šis noteikums, kurš minētajās astoņās pašvaldībās ļāva ražot tikai sarkanvīnus vai sārtvīnus, vairs netika uzskatīts par piemērotu. Vīna kooperatīvs, kurā apvienojušies visi šā apgabala ražotāji, veicinās baltvīna ražošanas attīstību un tālab iestādīs četrus līdz piecus hektārus baltogu šķirņu, kas iekļautas ACVN specifikācijā.

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Pārejas pasākumu svītrošana

Apraksts

Pārejas pasākumi, kas paredzēti XI iedaļā "Pārejas pasākumi", vairs nav spēkā un ir svītroti no produkta specifikācijas.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Redakcionāls labojums

Apraksts

Visā produkta specifikācijā termins "kontrolēts cilmes vietas nosaukums" ir aizstāts ar terminu "aizsargāts cilmes vietas nosaukums".

— Iedaļā "Vīnogu šķirņu salikums" attiecībā uz katru vīna kategoriju ir svītrota frāze "vīniem jābūt darītiem no vismaz vienas galvenās vīnogu šķirnes vīnogām vai vīniem". Tā kā galveno šķirņu īpatsvars kupāžā tagad ir noteikts sistemātiski, šim teikumam vairs nav praktiskas nozīmes.

— Iedaļa "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" ir grozīta, lai atspoguļotu izmaiņas, kas saistītas ar tādu sarkanvīnu ražošanu, kuriem ir norāde *primeur*: minētās izmaiņas ir daļējā oglekļa dioksīda vidē veiktas macerācijas pievienošana un šķirnes "Duras N" iekļaušana.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

Virsraksts

Atsauces

Apraksts

Atjaunināta Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta [*Institut national de la qualité et de l'origine, INAO*] kontaktinformācija.

Grozīta produkta specifikācijas pārbaudes kārtība.

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīna cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Gaillac"

ES atsauces numurs: PDO-FR-A0502-AM04 – 24.9.2025.

1. **Nosaukums**

Gaillac

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Nedzirkstošie baltvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Šiem vīniem raksturīgi augļu un ziedu aromāti un mērens skābums.

Aromāts

Tiem var izmantot norādi *primeur* (agrīnais), un tādā gadījumā tos vinificē drīzam patēriņam nākamajos mēnešos pēc to gatavošanas beigām.

Gaijakas [*Gaillac*] apvidū cēlušās vīnogu šķirnes "Mauzac B" un "Mauzac rose R" šajos apstākļos parāda savu piemērotību sausu nedzirkstošo baltvīnu gatavošanai. No tām ražo maigus, viegli skābenus vīnus ar patīkamu ābolu aromātu. Saulainās nogāzēs vīnogām, ja tās sasniedz pārgatavības pakāpi, var būt augsts cukuru saturs. Gaijakas apvidū ir cēlusies arī vīnogu šķirne "Len de l'El B"; citos vīnkopības apgabalos tās klātbūtne nav apstiprināta. Tā baltvīniem piešķir izsmalcinātību un aromāta buķeti un ir galvenā vīnogu šķirne, no kuras gatavo vīnu ar norādi *vendanges tardives*.

Garša

Nedzirkstošajiem baltvīniem ar norādi *doux* bieži attīstās nogatavojušos ābolu, bumbieru un eksotisko augļu aromāti, un to glabāšanas laiks ir līdz pieciem gadiem.

Baltvīniem ar norādi *vendanges tardives* attīstās žāvētu vai cukurotu augļu vai medus aromāti. Skābuma, spirta un krēmīguma līdzsvars dod vīniem iespēju gadu gaitā kļūt komplicētākiem.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums	-
Minimālā kopējā skābuma mērvienība	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Nedzirkstošajiem baltvīniem minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 10,5 %. Fermentējamo cukuru saturs nedzirkstošajos baltvīnos (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir ≤ 4 g/l. Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija šajos vīnos nepārsniedz 13 %.

Nedzirkstošajiem baltvīniem ar norādi *doux* minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 12,5 %. Fermentējamo cukuru saturs tajos (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir ≥ 45 g/l. Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija šajos vīnos nepārsniedz 15 %.

Nedzirkstošajiem baltvīniem ar norādi *vendanges tardives* minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 17 %. Fermentējamo cukuru saturs tajos (partijās, ko pārdod safasētas) ir ≥ 100 g/l.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Nedzirkstošie sarkanvīni un sārtvīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Baudot vīniem bieži raksturīgi sarkano augļu aromāti un pikantas notis.

Sārtvīni (ko iegūst, tieši presējot vai nodrošinot saskari ar vīnogu mizām) ir vairāk vai mazāk intensīvā ķiršsarkanā krāsā.

Aromāts

Šie vīni satur tanīnus, un izturēšanas gaitā tie vīnam piešķir struktūru un pilnmiesīgumu. Šos vīnus ir patīkami dzert jaunus, bet tiem ir arī labs izturēšanas potenciāls.

Vīni ar norādi *primeur* ir līdzsvaroti vīni, kuriem raksturīgi augļu aromāti un kuros apvienojies aromātu vieglums un izsmalcinātība, un tos ražo no šķirnēm "Gamay N" un "Duras N".

Garša

Ieviests sarkanvīnu kopšanas periods pēc fermentācijas, lai iegūtu vīnu ar sarežģītākiem aromātiem, bet galvenokārt tāpēc, lai tanīni noapaļotos un kļūtu zīdaini.

Sārtvīniem ir augļu aromāti un patīkams svaigums.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums	-
Minimālā kopējā skābuma mērvienība	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Nedzirkstošajiem sarkanvīniem minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 11 %. Vīnos ar norādi *primeur* minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 10,5 %.

Vīnos, kuros dabiskā spirta tilpumkoncentrācija (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir ≤ 14 %, fermentējamo cukuru saturs ir ≤ 2,5 g/l.

Vīnos, kuros dabiskā spirta tilpumkoncentrācija (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir > 14 %, fermentējamo cukuru saturs ir ≤ 4 g/l.

Vīnos ar norādi *primeur* (partijās, ko pārdod safasētas), fermentējamo cukuru saturs ir ≤ 2 g/l.

Nedzirkstošo sarkanvīnu partijās, kuras ir gatavas pārdošanai nefasētas vai safasētas, ābolskābes saturs ir ≤ 0,4 g/l.

Vīnu partijām, kuras tiek pārdotas nefasētas un kurām var būt norāde *primeur*, gaistošā skābuma saturs ir ≤ 10,2 mekv./l.

Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija nedzirkstošajos sarkanvīnos nepārsniedz 13,5 %. Vīnos ar norādi *primeur* pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 13 %.

Nedzirkstošajiem sārtvīniem minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 11 %. Fermentējamo cukuru saturs tajos (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir ≤ 4 g/l. Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija šajos vīnos nepārsniedz 13,5 %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Dzirkstošie vīni

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzirkstošie vīni, kas gatavoti ar otrējo raudzēšanu pudelē, veidojas ar izteikti skābu struktūru, kura vīniem piešķir raksturīgo svaigumu un izsmalcinātību.

Aromāts

Šo skābumu papildina augļu notis.

Garša

Visbeidzot, ilgstoša kopšana plauktos, kuros pudeles ir novietotas guļus, veicina labu otrējo rūgšanu un sarežģīta augļu aromāta attīstību.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais kopējais skābums	-
Minimālā kopējā skābuma mērvienība	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Dzirkstošajiem vīniem minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 9 %. Dzirkstošajos vīnos, kas gatavoti ar otrējo raudzēšanu pudelē (pēc raudzēšanas un, ja nepieciešams, beidzamā saldinātāja pievienošanas), fermentējamo cukuru saturs ir < 50 g/l. Ja misa tiek bagātināta, vīnos kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 13 %.

Dzirkstošajos vīnos ar norādi *doux* minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija ir 11 %. Pēc raudzēšanas tajos fermentējamo cukuru saturs ir ≥ 50 g/l un brīvā sēra dioksīda saturs ir mazāks par vai vienāds ar 25 miligramiem uz litru. Ja misa tiek bagātināta, vīnos kopējā spirta tilpumkoncentrācija nepārsniedz 14 %.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vīnkopības produkts

Dzirkstošie vīni ar norādi *méthode ancestrale*

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Dzirkstošie vīni ar norādi *méthode ancestrale* ir kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni.

Šos vīnus gatavo tikai no vīnogu šķirnēm "Mauzac B" un "Mauzac rose R", kuras ir atzītas par spējīgām otrējās raudzēšanas laikā lieliski veidot bagātīgas putas un smalkus burbulīšus.

Aromāts

Dzirkstošajiem vīniem ar norādi *méthode ancestrale* ir smalki burbulīši un bagātīgas putas.

Garša

Visbeidzot, ilgstoša kopšana plauktos, kuros pudeles ir novietotas guļus, veicina labu otrējo rūgšanu un sarežģīta augļu aromāta attīstību.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

-

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	-
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	8
Minimālais kopējais skābums	-
Minimālā kopējā skābuma mērvienība	miliekvivalenti uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	-
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	-

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

-

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā punktā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

Stādījumu biezība un atstarpes starp vīnkokiem

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 000 vīnkoku uz hektāru, bet rindstarpu platums nedrīkst pārsniegt 2,50 metrus. Atstarpes starp vienas rindas vīnkokiem ir lielākas par vai vienādas ar 0,80 metriem. Vīnkokiem ar kausveidā apgrieztu vainagu rindstarpu platums nepārsniedz 2,20 metrus. Vīnkokiem, kas izstādīti terasēs, platība uz vienu vīnkoku ir mazāka par vai vienāda ar 2,50 kvadrātmetriem.

Vīndarības metode

Apgriešanas noteikumi

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Vīnkokus apgriež: — vai nu īsi (vainagu veidojot kausveidā vai Ruajā [*Royat*] kordona formā), vai arī pēc vienkāršās Gijo [*Guyot*] metodes, uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk kā 12 vīnstīgu pumpurus, — vai pēc dubultās Gijo metodes (sauktas par *tirette*) ar ne vairāk kā 10 vīnstīgu pumpuriem uz viena vīnkoka. Neatkarīgi no apgriešanas metodes augļzaru skaits uz vīnkoka pēc ziedēšanas (Lorenca 23. fenoloģiskā stadija) attiecīgajā gadā ir mazāks par vai vienāds ar 10.

Vīndarības metode

Apūdeņošana

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Apūdeņošana var tikt atļauta.

Vīndarības metode

Īpaši noteikumi attiecībā uz ražas novākšanu

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Ar norādi *primeur* apzīmējamu sarkanvīnu darīšanai izmantojamās ogas jāatdala no ķekariem. Dzirkstošos vīnus, kuriem var izmantot norādi *méthode ancestrale*, ražo no vīnogām, kuras novāktas ar rokām. Vīnus, kuriem var izmantot norādi *méthode ancestrale*, ražo no vīnogām, kas ar rokām novāktas vairākos piegājienos.

Vīndarības metode

Īpaši noteikumi par vīnogu ražas pārvadāšanu

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Tvertnēs, kurās atrodas ar rokām novākto vīnogu raža, kas paredzēta tādu sarkanvīnu ražošanai, kuriem var izmantot norādi *primeur*, vai tādu dzirkstošo vīnu ražošanai, kuriem var izmantot norādi *méthode ancestrale*, vīnogu krāvuma augstums laikā, kad šo vīnogu ražu pārved no vīndārza uz vīna darītavu, ir mazāks par vai vienāds ar 0,60 metriem.

Ražas novākšanas mašīnām, ko izmanto ar norādi *primeur* apzīmējamu sarkanvīnu ražošanai paredzēto vīnogu mehāniskai novākšanai un mehāniski novākto vīnogu transportēšanai, jābūt aprīkotām ar ūdens novadīšanas sistēmu vai atbilstošu aizsardzības sistēmu.

Vīndarības metode

Vīndarības ogļu izmantošana

Vīndarības metodes veids

Vīnu gatavošanā piemērojamais ierobežojums

Apraksts

Sārtvīnu gatavošanā aizliegts – atsevišķi vai preparātu sastāvā – izmantot vīndarības ogles.

Vīndarības metode

Vīna bagātināšana

Vīndarības metodes veids

Īpašā vīndarības metode

Apraksts

Sarkanvīnu gatavošanā atļauts izmantot reduktīvus bagātināšanas paņēmienus, un maksimālais daudzums, ko var daļēji koncentrēt, ir 10 % no izmantotā tilpuma. Pēc bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 13 % nedzirkstošajos baltvīnos, 13 % dzirkstošajos vīnos (ja misa tiek bagātināta), 13 % sarkanvīnos, kuriem var izmantot norādi *primeur*, 13,5 % sarkanvīnos un sārtvīnos, 14 % dzirkstošajos vīnos, kuriem var izmantot norādi *doux* (ja misa tiek bagātināta), un 15 % nedzirkstošajos baltvīnos, kuriem var izmantot norādi *doux*.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorijas / šķirnes / veidi

Nedzirkstošie baltvīni un dzirkstošie vīni

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	72
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorijas / šķirnes / veidi

Nedzirkstošie baltvīni ar norādi *doux* un dzirkstošie vīni ar norādi *doux*

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	54
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorijas / šķirnes / veidi

Nedzirkstošie baltvīni ar norādi *vendanges tardives*

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	25
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība	hektolitri no hektāra

Visi vīni / kategorijas / šķirnes / veidi

Nedzirkstošie sarkanvīni un sārtvīni

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums	66
Maksimālā ražas iznākuma mērvienība	hektolitri no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “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. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

1. *Ģeogrāfiskais apgabals*

Vīnogu novākšana, vinifikācija, sarkanvīnu kopšana un dzirkstošo vīnu un nedzirkstošo baltvīnu ar norādi *vendanges tardives* fasēšana notiek šādu Tarnas [*Tarn*] departamenta pašvaldību teritorijā, kas noteikta saskaņā ar administratīvi teritoriālo vienību 2025. gada oficiālo klasifikatoru: *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. *Noteiktais zemesgabalu apgabals*

Vīniem jābūt ražotiem tikai no tādu vīnogulāju ogām, kuri atrodas ražošanas zemesgabalu apgabalā, ko Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts apstiprinājis attiecīgās valsts komitejas sanāksmēs 1999. gada 3. un 4. novembrī, 2000. gada 6. septembrī, 2002. gada 5. un 6. jūnijā, 2005. gada 9. un 10. novembrī, 2008. gada 11. septembrī, 2014. gada 6. novembrī un 2019. gada 18. un 19. jūnijā.

Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts iepriekš 1. punktā minēto pašvaldību domēm iesniedz kartes, ar kurām noteiktas šādi apstiprinātās ražošanas apgabala zemesgabalu robežas.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Okeāniskais klimats rada vīnogulāju augšanai labvēlīgus apstākļus pavasarī un nosaka to, ka ziemas ir siltas, tātad spēcīgu salnu risks ir mazs. Vidusjūras ietekme, kas izpaužas kā sauss karstums vasarā un rudenī, veicina vienmērīgu un optimālu vīnogu nogatavošanos ar mērenu ūdens trūkumu vasarā. Dienvidaustrumu vējam, ko dēvē par *Autan* un

kas ir silts, sauss un parasti spēcīgs, ir liela loma visā vīnogulāju veģetācijas periodā, jo tas paātrina pumpuru plaukšanu, ziedēšanu un augļu nobriešanas sākšanos. Tas var spēcīgi pūst rudens sākumā, kad tā sildošā un žāvējošā iedarbība veicina vīnogu nobriešanu un ierobežo slimību attīstību. Sākot no septembra vidus, vēsu un bieži vien mitru nakšu un karstu dienu mija ir labvēlīga tam, lai zemesgabalos, kuros raža vēl nav novākta, parādītos sēnītes *Botrytis cinerea* ierosinātā cēlā puve. Rudens sākumā *Autan* vējš var pūst stipri. Vēl nenovāktajās ogās strauji pieaug cukuru un skābju saturs. Kad šīs vīnogas ir sasniegušas pārgatavības pakāpi un *Autan* vēja vai cēlās puves ietekmē ir saulē daļēji izžuvušas uz vīnkoka, tās tiek novāktas ar rokām, to darot vairākos piegājienos un vēlāk nekā novāc saldajiem baltvīniem paredzēto vīnogu ražu. No tām ražo vīnus ar norādi *vendanges tardives*. Pirmo salnu vēlīnā iestāšanās nozīmē to, ka dzinumi labi pārkoksnējas. Atspoguļojot vietējās paražas un zināšanas, noteiktajā zemesgabalu apgabalā, kas ir pielāgots katrai ģeogrāfiskajai vienībai, priekšroka tiek dota viegli uzsilstošām augsnēm ar labu dabīgo noteci, savukārt aukstas, salnu apdraudētas teritorijas, kā arī visauglīgākās augsnes nav iekļautas. Gaijakas [*Gaillac*] apvidū cēlušās vīnogu šķirnes "Mauzac B" un "Mauzac rose R" šajos apstākļos parāda savu piemērotību sausu nedzirkstošo baltvīnu gatavošanai. No tām ražo maigus, viegli skābenus vīnus ar patīkamu ābolu aromātu. Saulainās nogāzēs vīnogām, ja tās sasniedz pārgatavības pakāpi, var būt augsts cukuru saturs. Gaijakas apvidū ir cēlusies arī vīnogu šķirne "Len de l'El B"; citos vīnkopības apgabalos tās klātbūtne nav apstiprināta. Tā baltvīniem piešķir izsmalcinātību un aromāta buķeti un ir galvenā vīnogu šķirne, no kuras gatavo vīnu ar norādi *vendanges tardives*. Visos dabiskajos reģionos, kas veido nosaukuma ģeogrāfisko apgabalu, šīs vīnogas dabiskajā izžūšanas procesā, ko veicina dienvidu vējš vai cēlā puve, var kļūt ļoti koncentrētas. Baltvīnu ražošanai paredzēta arī vīnogu šķirne "Ondenc B" – tā reiz bijusi plaši izplatīta Francijas dienvidrietumos, bet mūsdienās saglabājusies tikai Gaijakas apgabalā, kur to augstu vērtē dēļ patīkamās garšas un spējas uz vīnogulāja sasniegt augstu koncentrāciju. Arī sarkanvīnu un sārtvīnu ražošanai paredzētās vīnogu šķirnes ir galvenokārt oriģinālās un vietējās vai reģionālās vīnogu šķirnes, piemēram, "Duras N", kura cēlusies visdrīzāk Gaijakā un kura sastopama gandrīz vienīgi šajos vīndārzos, "Fer N", kura radusies Francijas dienvidrietumos, un "Prunelard N", kas ir Gaijakas šķirne, kuru 1868. gadā pieminējis Dr. Gijo [*Guyot*] un kuras audzēšana XX gadsimta gaitā bija apsīkusi, taču 1990. gadu beigās piedzīvoja atjaunotni. Gaijakas apvidus piemērotību vīnkopībai nosaka tā atrašanās dažādu klimatisko joslu sadures vietā un lielā ģeoloģiskā un augsnes daudzveidība. Šis ģeogrāfiskās pārejas apgabals ir kļuvis par vietu, kurā audzē oriģinālas un galvenokārt vietējas vīnogu šķirnes, kuras selekcionētas un saglabātas paaudžu paaudzēs un kurām šajā dabiskajā vidē ir sava ekoloģiskā niša. Ražotāji šīs šķirnes ir apguvuši, attīstot savu zinātību, jo īpaši izmantojot apgriešanas un piesiešanas paņēmienus, kas nodrošina, ka ķekari ir labi izvietoti, un tādējādi viņiem ir izdevies saglabāt vīnkopības tradīciju šajā apgabalā. Viņu zinātība izpaužas arī paņēmienu pārvaldībā, proti, tajā, kā viņi pielāgo vai saglabā savas vīndarības metodes, lai no vīnogām iegūtu vislabāko rezultātu. Tika noteikts, ka pēc sarkanvīnu raudzēšanas ir vajadzīgs to kopšanas periods, lai iegūtu vīnu ar sarežģītākiem aromātiem, bet galvenokārt tāpēc, lai tanīni noapaļotos un kļūtu zīdaini, īpaši ja tiek izmantotas oriģinālās, bet savā ziņā zemnieciskās vīnogu šķirnes. Lai šos mērķus sasniegtu, specifikācijā noteikts minimālais vīna kopšanas periods: līdz nākamā gada 1. februārim pēc ražas novākšanas. Vīnus ar norādi *vendanges tardives* kopj vismaz līdz aiznākamā gada 15. maijam pēc ražas novākšanas, un šis laiks ietver vismaz divus mēnešus pudelē. Šis ilgais kopšanas periods veicina vīnu līdzsvarotību un attīsta to aromātu sarežģītību. Lai saglabātu šīs īpašības un produkta specifiku un tādējādi arī tā reputāciju, šo vīnu fasēšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā. Vīnus, kurus varētu apzīmēt ar norādi *vendanges tardives*, sistemātiski pārbauda ģeogrāfiskajā apgabalā katras partijas kopšanas perioda beigās.

Vīnkopības produkta kategorija

6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Paaudžu paaudzēs ražotāji ir pilnveidojuši zinātību, kā ražot dzirkstošos vīnus, izmantojot dažādas vinifikācijas metodes. Metode, ko sauc par *méthode ancestrale* jeb sentēvu metodi, ir balstīta uz raudzēšanu pagrabos, kur vīnus glabā, sapildītus pudelēs. Šos vīnus gatavo tikai no vīnogu šķirnēm "Mauzac B" un "Mauzac rose R", kuras ir atzītas par spējīgām otrējās raudzēšanas laikā lieliski veidot bagātīgas putas un smalkus burbulīšus. No šo šķirņu vīnogām, kas augušas saulainās nogāzēs un sasniegušas pārgatavību, iespējams gatavot saldos dzirkstošos baltvīnus. Apguvuši šo pirmo paņēmienu, ražotāji izstrādāja metodi, kas paredz otrēju raudzēšanu pudelē un ļauj iegūt izteiktākus bruta paveida dzirkstošos vīnus, vienlaikus kupāžu sastāvā saglabājot konkrētās ražas novākšanas vietas (*terroir*) savdabību. Visbeidzot, ilgstoša kopšana plauktos, kuros pudeles ir novietotas guļus, veicina labu otrējo rūgšanu un sarežģīta

augļu aromāta attīstību. Vīnus no šā reģiona, kur vīnogulāji tiek audzēti jau vairāk nekā 2 000 gadu, eksportēja pa Tarnu [*Tarn*] un Garonnu [*Garonne*]. Par to liecina Montanas [*Montans*] apgabala amforu fragmenti, kas atrasti plašā apgabalā, kurš sniedzas no Spānijas dienvidiem līdz pat Skotijas ziemeļiem. Kad benediktīnieši nodibināja Senmišelas [*Saint Michel*] abatiju, viņi izvēlējās vīna ražošanai vislabvēlīgākās vietas, izcēlās ar ievērojamu prasmi organizēt tirdzniecības tīklu gar Tarnas upi un izraka iespaidīgu pagrabu tīklu. Vīns tika sūtīts pa Tarnu, pēc tam pa Garonnu uz Bordo ostu, no kurienes tas tika veiksmīgi izplatīts citur Francijā un Ziemeļeiropā. 1253. gadā Anglijas karalis Ričards III sev pasūtīja 20 mucas Gaijakas vīna. Gaijakas vīnu reputācija turpināja augt. Piemēram, laikā no 1306. gada līdz 1307. gadam, par kuru ir saglabājusies uzskaite, Gaijakas vīni veidoja 40 % no visiem vīniem, kas pa Garonnas baseinu tika transportēti uz Bordo un bija paredzēti eksportam. Kopš 1980. gadiem Tarnas vīndārzu kopējā platība ir samazinājusies, taču ar ACVN "Gaillac" apzīmēto vīnu īpatsvars kopējā vīna produkcijā ir pieaudzis. Lielāko daļu produkcijas pārdod, iepildītu pudelēs. Gaijakas vīnkopju enerģiskums un zinātība ir palīdzējuši uzturēt šā reģiona vīnu atpazīstamību un reputāciju.

Vīnkopības produkta kategorija

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

Kopsavilkums par saikni

Senmišelas abatija 1903. gadā kļuva par pirmo kooperatīvu, kas pildīja vīnu pudelēs un tirgoja to. Palielinoties baltvīnu pārdošanas apjomam, baltogu šķirņu stādījumi paplašinājās, jo īpaši *Plateau Cordais* apvidū. 1922. gada 21. decembrī ar Gaijakas tiesas nolēmumu "Vin de Gaillac" tika atzīts par cilmes vietas nosaukumu baltvīniem, kas ražoti zemēs, kuras pārvaldīja pašvaldības, kas veidoja bijušo Gaijakas rajonu. 1923. gada 20. jūnijā tika dibināta Gaijakas vīnkopju savienība. Otrajā tiesas nolēmumā 1931. gadā tika noteikts, ka, lai varētu pretendēt uz cilmes vietas nosaukumu "Gaillac", dzirkstošie baltvīni jāiepilda pudelēs un jāuzglabā ģeogrāfiskajā apgabalā. 1938. gadā pieņemtajā pirmajā dekrētā par cilmes vietas nosaukumu "Gaillac" bija precizēti ražošanas nosacījumi dažādiem produktiem: sausajiem baltvīniem, dzirkstošajiem vīniem, kas ražoti, izmantojot *méthode ancestrale* (dēvēta arī par *méthode gaillacoise*), un dzirkstošajiem vīniem, kas iegūti ar otrējo raudzēšanu pudelē.

Paaudžu paaudzēs ražotāji ir pilnveidojuši zinātību, kā ražot dzirkstošos vīnus, izmantojot dažādas vinifikācijas metodes. Lai gan nav iespējams precīzi noteikt, kad tika darīti pirmie dzirkstošie vīni, ir zināms, ka *Auger Gaillard* (1530–1593), dzejnieks, kurš rakstīja oksitāņu valodā, Gaijakas vīnus aprakstīja šādi: "Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre" (vīns, kas glāzē dzirkstī un dejo).

Pēckara laikā ciešākas sadarbības rezultātā tika izveidoti trīs vīndarības kooperatīvi (*Labastide-de-Lévis* 1949. gadā, pēc tam *Rabastens* un *Técou* 1953. gadā). 1958. gada dekrētā tika noteikti ražošanas nosacījumi, kas jāizpilda, lai nedzirkstošajiem un dzirkstošajiem vīniem varētu izmantot norādi *doux*. 1956. gadā vīndārzus smagi skāra salnas.

Kopš 1980. gadiem Tarnas vīndārzu kopējā platība ir samazinājusies, taču ar ACVN "Gaillac" apzīmēto vīnu īpatsvars kopējā vīna produkcijā ir pieaudzis. Lielāko daļu produkcijas pārdod, iepildītu pudelēs. Gaijakas vīnkopju enerģiskums un zinātība ir palīdzējuši uzturēt šā reģiona vīnu atpazīstamību un reputāciju.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Marķēšana

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt lielākas ģeogrāfiskās vienības – *Sud-Ouest* – nosaukumu. Šīs lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumu norādīt drīkst arī prospektos un uz dažādu veidu taras. Lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumā izmantotie burti ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielāki par burtiem, kādi izmantoti, atveidojot aizsargāto cilmes vietas nosaukumu.

Saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 5. panta 1. punktu tiešās apkaimes apgabals ir apgabals, kas atrodas attiecīgā noteiktā apgabala tiešā tuvumā.

Prasības/atkāpes temats

Papildu ziņas

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Prasības/atkāpes apraksts

Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar norādi *méthode ancestrale* drīkst vīniem, kas atbilst nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi minēti produkta specifikācijā. Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar norādi *primeur* drīkst vīniem, kas atbilst nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi minēti produkta specifikācijā. Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar norādi *doux* drīkst vīniem, kas atbilst nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi minēti produkta specifikācijā. Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar norādi *vendanges tardives* drīkst vīniem, kas atbilst nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi minēti produkta specifikācijā. Vīniem ar norādi *primeur* un vīniem ar norādi *vendanges tardives* obligāti jānorāda vīnogu ražas gads.

Prasības/atkāpes temats

Dzirkstošie vīni un dzirkstošie vīni ar norādi *méthode ancestrale*

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Fasēšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Visas ražošanas darbības, sākot no vīnogu novākšanas un beidzot ar nogulšņu atdalīšanu ar "[aukstās] izsviešanas" paņēmienu, tiek veiktas ģeogrāfiskajā apgabalā. Dzirkstošos vīnus gatavo, veicot otrējo raudzēšanu pudelē, un glabāšanas laiks pudelēs uz nogulsnēm nedrīkst būt mazāks par deviņiem mēnešiem. Dzirkstošos vīnus ar norādi *méthode ancestrale* gatavo, raudzējot tikai vienreiz. Šī raudzēšana sākas mucā. Otrējā raudzēšana notiek tikai pudelēs, izmantojot daļēji raudzētu misu. Glabāšanas laiks pudelēs uz nogulsnēm nedrīkst būt mazāks par diviem mēnešiem. Ņemot vērā to, ka vīnu gatavošanā tiek izmantota otrējā raudzēšana pudelēs, fasēšanu veic ģeogrāfiskajā apgabalā. Vīnus, kas ražoti, izmantojot otrējo raudzēšanu pudelēs, patērētājiem pārdod, kad tie pēc vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošanas ir ne mazāk kā deviņus mēnešus glabāti pudelēs uz nogulsnēm un ne agrāk kā nākamā gada 1. septembrī pēc ražas novākšanas. Vīnus ar norādi *méthode ancestrale* patērētājiem pārdod pēc tam, kad beidzies divus mēnešus ilgs glabāšanas laiks pudelēs uz nogulsnēm.

Prasības/atkāpes temats

Nedzirkstošie baltvīni ar norādi *vendanges tardives*

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Fasēšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Vīnus ar norādi *vendanges tardives* kopj vismaz līdz aiznākamā gada 15. maijam pēc ražas novākšanas, un šis laiks ietver vismaz divus mēnešus pudelē. Šis ilgais kopšanas periods veicina vīnu līdzsvarotību un attīsta to aromātu sarežģītību. Vīni tiek fasēti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un kopšanas perioda beigās visas to partijas tiek sistemātiski pārbaudītas. Ražotāji ir izvirzījuši mērķi, no vienas puses, labāk saglabāt to produktu galvenās īpašības, kurus pakļauj ilgstošai kopšanai, kam vajadzīga smalka zinātība, un, no otras puses, ražošanas reģionā nodrošinot pārbaudes, kurām vajadzīga īpaša organoleptiskā kompetence, garantēt un aizsargāt produktu kvalitāti un specifiskumu un līdz ar to – aizsargātā cilmes vietas nosaukuma reputāciju.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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