C/2025/6753

22.12.2025

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/6753)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

"Gaillac"

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

1. **Naam van het product**

"Gaillac"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Sector**

☐ Landbouwproducten

☑ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Frankrijk

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

Naam

Ministerie van Landbouw en Voedselsoevereiniteit — Directoraat-generaal Economische en milieuprestaties van ondernemingen

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De Franse autoriteiten verklaren dat de ingediende aanvraag voldoet aan de vereisten van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013 en (EU) 2024/1143.

De wijzigingen in dit productdossier zijn standaardwijzigingen overeenkomstig de definitie ervan in artikel 24, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143.

De aanvraag tot wijziging van de BOB "Gaillac" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin het om een wijziging op Unieniveau gaat, te weten:

a) de wijziging omvat een verandering in de naam of in het gebruik van de naam, of in de categorie van het product of de producten die met de geografische aanduiding worden aangewezen;

b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;

c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product met zich mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

Titel

Toevoeging van agromilieubepalingen

Beschrijving

De bestaande bepaling van het productdossier inzake de vegetatieverplichting van de kopakkers is vervangen door een begroeningsverplichting van de kopakkers. Er zijn twee andere standaardbepalingen inzake agromilieumaatregelen in de landbouw toegevoegd: een verbod op volledige chemische onkruidbestrijding op de wijngaardpercelen en een verbod op kunststof grondbedekking in de wijngaarden.

Het doel is de duurzaamheid van de benaming te verbeteren in het licht van de klimaatverandering en de hoge maatschappelijke verwachtingen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Invoering van een druivenras als ras dat van belang is voor aanpassingsdoeleinden

Beschrijving

Vijf rassen zijn opgenomen in het productdossier als rassen die van belang zijn voor aanpassingsdoeleinden (variétés d'intérêt à fin d'adaptation —VIFA's).

De geselecteerde rassen hebben interessante agronomische kenmerken voor de benaming en een aromatisch profiel dat overeenstemt met het door de producenten gewenste profiel.

Een regel beperkt het aandeel VIFA's tot 5 % van het wijnstokrassenbestand van de bedrijven, dat kan worden verhoogd tot 20 % voor kleine bedrijven van minder dan 3 hectare.

Evenzo beperkt een bepaling het aandeel VIFA's tot 10 % in de assemblage, wat ook kan oplopen tot 20 % voor bedrijven van minder dan 3 hectare.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Wijziging van de productievoorwaarden voor rode primeur-wijnen

Beschrijving

Het productdossier is als volgt gewijzigd:

— afschaffing van de verplichting om de druiven die bestemd zijn voor de productie van rode wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "primeur", manueel te oogsten;

— toevoeging van de mogelijkheid van wijnbereiding door semi-carbonische maceratie;

— toevoeging van de verplichting om de druiventrossen af te rissen, hetzij in de wijngaard, hetzij in de kelder, alsmede van het gebruik van oogst- en transportmiddelen die zijn uitgerust met een waterafvoersysteem of een passende beschermingsvoorziening.

In deze ontwikkelingen wordt rekening gehouden met de technische vooruitgang van de oogstmachines, waarvan de prestaties tegenwoordig zodanig zijn dat de kwaliteit van de geoogste druiven ermee behouden of zelfs verbeterd kan worden. De toegenomen technische expertise van deze apparatuur maakt fijne en nauwkeurige regelingen mogelijk, waardoor het mechanisch oogsten een waardevol optimaliseringsinstrument is voor de marktdeelnemers.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Toevoeging van duras N aan het druivenrassenbestand en de assemblage van de rode primeur-wijnen

Beschrijving

Het ras duras N is voortaan opgenomen in de lijst van rassen die zijn toegestaan voor de productie van rode wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "primeur". De toevoeging ervan is al aanwezig in de benaming als voornaamste druivenras voor rode en roséwijnen en is bedoeld om het ras te kunnen gebruiken in het druivenrassenbestand en de assemblage van de rode "primeur"-wijnen, zonder minimum- of maximumwaarden. Deze ontwikkeling biedt de marktdeelnemers de mogelijkheid om primeur-wijnen te produceren in assemblage met gamay of uitsluitend geproduceerd van het ras duras.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Wijziging van de assemblage van niet-mousserende witte wijnen

Beschrijving

Het minimumaandeel van de belangrijkste rassen in de assemblage van niet-mousserende witte wijnen is verhoogd van 50 % tot 70 %. Bovendien vereist een nieuwe regel dat de muscadelle wordt samengevoegd met ten minste één ander ras, waarvan het aandeel voortaan beperkt is tot maximaal 70 % van de assemblage.

Deze wijzigingen zijn bedoeld om de plaats van de belangrijkste druivenrassen in de assemblages te versterken, zodat het karakter van de witte wijnen van de BOB "Gaillac" beter tot uiting komt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Schrapping van de gemeenteverordening oogstdatum voor wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "vendanges tardives"

Beschrijving

Als gevolg van de veranderingen in het klimaat en de aanzienlijke verschillen in rijpheid in de wijngaarden van de afgelopen jaren, wil de groepering van producenten van de benaming deze verplichting niet handhaven, aangezien zij geen wezenlijk doel meer heeft.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Wijziging van de datum van indiening van de aangifte van toewijzing van percelen (déclaration d'affectation parcellaire — DPAP)

Beschrijving

De producentengroepering van de BOB heeft in 2021 en 2024 al twee verzoeken tot tijdelijke wijziging ingediend (in verband met vorstepisoden) om de termijn voor de indiening van het DPAP te verschuiven van 15 mei naar 15 juni. Dankzij dit uitstel kregen de marktdeelnemers extra tijd om de percelen die zij als BOB konden vastleggen, en de betrokken wijncategorie beter te beoordelen.

Er is vastgesteld dat de datum van 15 juni, afhankelijk van de jaren en de wisselvalligheden van het klimaat, beter aansluit bij de praktijken van de marktdeelnemers, terwijl er voldoende tijd overblijft om de controles vooraf te organiseren.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Toevoeging van het bereidingsprocedé voor roséwijnen "saignée"

Beschrijving

De producentengroepering beschikt over een productie van roséwijnen verkregen door de druiven te laten "bloeden" ("saignée"), een historische werkwijze die nog steeds in de benaming wordt gebruikt en die zij wenst te behouden. Om deze specificiteit te beschermen, is deze methode opgenomen in de rubriek "Verband met het geografische gebied".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Wijziging van het geografische gebied

Beschrijving

Het doel is de twee in het productdossier vermelde geografische gebieden te harmoniseren tot één gebied en dus de productie mogelijk te maken van witte niet-mousserende wijnen, mousserende wijnen en witte niet-mousserende wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "vendanges tardives", op het grondgebied van de gemeenten die de "Noyau de Cunac" vormen, d.w.z. acht gemeenten.

Tegenwoordig is, in een moeilijke economische context voor de productie van rode wijn, deze specificatie in rode of roséwijn voor deze acht gemeenten niet langer relevant. De coöperatieve kelder, waarvan alle marktdeelnemers in het gebied lid zijn, voorziet in de uitbreiding van de productie van witte wijn door de aanplant van 4 tot 5 ha witte rassen die zijn opgenomen in het productdossier voor de benaming.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Schrapping van overgangsmaatregelen

Beschrijving

De overgangsmaatregelen van punt XI-Overgangsmaatregelen, die zijn afgelopen, zijn uit het productdossier geschrapt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Redactionele wijziging

Beschrijving

De term “gecontroleerde oorsprongsbenaming” is in het productdossier vervangen door “beschermde oorsprongsbenaming”.

— In de rubriek “Assemblage van de druivenrassen” en voor elke wijncategorie, is de volgende zin geschrapt: “de wijnen zijn afkomstig van druiven of wijnen die verplicht van ten minste één hoofddruivensoort afkomstig zijn”, aangezien er systematisch een percentage voor de hoofddruivensoort wordt voorzien, is deze zin niet relevant.

— De alinea “Verband met het geografische gebied” is gewijzigd in overeenstemming met de wijzigingen met betrekking tot de bereiding van rode primeur-wijnen: toevoeging van semi-carbonische maceratie en van het ras duras N.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

Titel

Verwijzingen

Beschrijving

De gegevens van het INAO zijn bijgewerkt.

De bepaling betreffende de controle van het productdossier is gewijzigd.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van de wijnen

“Gaillac”

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

1. **Naam/namen**

“Gaillac”

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ GA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Frankrijk

4. **Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143**

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

5. **Categorieën wijnbouwproducten zoals vermeld in deel II van bijlage VII bij Verordening (EU) nr. 1308/2013**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

6. **Beschrijving van de wijn(en)**

Wijnbouwproduct

Niet-mousserende witte wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

Deze wijnen worden gekenmerkt door fruitige en bloemige aroma's en een gematigde zuurgraad.

Aroma

Zij komen in aanmerking voor de vermelding "primeur" en worden daarom geproduceerd om snel, in de maanden die volgen op de bereiding, te worden geconsumeerd.

Op deze locaties komt de geschiktheid van de uit Gaillac afkomstige wijndruivenrassen mauzac B en mauzac rose Rs voor de bereiding van niet-mousserende witte wijnen tot uitdrukking. Zij leveren zachte wijnen met een lage zuurgraad en aangename appelaroma's op. Op de goed aan de zon blootgestelde hellingen kunnen de druiven bij overrijpheid hoge suikergehalten bereiken. Het druivenras len de l'el B is ook uit Gaillac afkomstig en komt niet in andere wijngaarden voor. Het voegt finesse en bouquet toe aan de witte wijnen en vormt het voornaamste ras voor de productie van late oogst.

Smaak

De niet-mousserende witte wijnen ontwikkelen vaak aroma's van rijpe appelen, peren en exotische vruchten en zijn geschikt om tot vijf jaar te bewaren.

Witte wijnen met de vermelding "vendanges tardives" ontwikkelen aroma's van gedroogde of gekonfijte vruchten of honingzoete geuren. Dankzij een evenwicht tussen zuurte, alcohol en smeuïgheid kan de complexiteit van deze wijnen in de loop der jaren nog toenemen.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

De niet-mousserende witte wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 10,5 %. Het gehalte aan fermenteerbare suikers van de niet-mousserende witte wijnen (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≤ 4 g/l. Het totale alcoholvolumegehalte van deze wijnen mag na verrijking niet meer dan 13 % bedragen.

De niet-mousserende witte wijnen met de vermelding “doux” (zoet) hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 12,5 %. Het gehalte aan fermenteerbare suikers van deze wijnen (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≥ 45 g/l. Het totale alcoholvolumegehalte van deze wijnen mag na verrijking niet meer dan 15 % bedragen.

De niet-mousserende witte wijnen met de vermelding “vendanges tardives” (late oogst) hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 17 %. Het gehalte aan fermenteerbare suikers van deze wijnen (in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≥ 100 g/l.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Niet-mousserende rode en roséwijnen:

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De wijnen worden in de mond vaak gekenmerkt door aroma’s van rode vruchten en kruidige toetsen.

Roséwijnen (verkregen door rechtstreekse persing of door de druiven te laten bloeden) hebben een min of meer intense kersenrode kleur.

Aroma

De tanninen zijn sterk aanwezig en zorgen voor structuur en rondheid bij de rijping. Ze zijn lekker als ze jong worden gedronken, maar zijn tevens goed geschikt om te laten rijpen.

De wijnen met de vermelding “primeur” zijn evenwichtige wijnen die worden gekenmerkt door fruitige aroma’s, die aromatische lichtheid en subtiliteit verenigen, en die van gamay N en duras N worden gemaakt.

Smaak

De periode van de opvoeding van de rode wijnen, na gisting, dient om een wijn met complexere aroma’s te verkrijgen, maar vooral om ervoor te zorgen dat de tanninen rond en zijdeachtig worden.

De roséwijnen hebben fruitige aroma’s en een aangename frisheid.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

De wijnen hebben een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 11 %. De wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “primeur”, hebben een minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van 10,5 %.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van de wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ≤ 14 % (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≤ 2,5 g/l.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van de wijnen met een natuurlijk alcoholvolumegehalte van > 14 % (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≤ 4 g/l.

Het gehalte aan fermenteerbare suikers van de wijnen met de vermelding “primeur” (verpakte partijen) bedraagt ≤ 2 g/l.

Het appelzuurgehalte van partijen niet-mousserende rode wijnen die klaar zijn om in bulk of in verpakking te worden verhandeld, bedraagt ≤ 0,4 g/l.

Het gehalte aan vluchtige zuren van in bulk verhandelde partijen wijn die in aanmerking komen voor de vermelding "primeur", bedraagt ≤ 10,2 meq/l.

Het totale alcoholvolumegehalte van de niet-mousserende rode wijnen na verrijking bedraagt niet meer dan 13,5 %. Het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen met de vermelding "primeur" mag na verrijking niet meer dan 13 % bedragen.

De niet-mousserende roséwijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %. Het gehalte aan fermenteerbare suikers van deze wijnen (in bulk of in verpakking verhandelde partijen) bedraagt ≤ 4 g/l. Het totale alcoholvolumegehalte van deze wijnen mag na verrijking niet meer dan 13,5 % bedragen.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Mousserende wijnen

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De door tweede gisting op fles verkregen mousserende wijnen hebben een overwegend zure structuur die al haar frisheid en finesse aan de wijnen verleent.

Aroma

Deze zuurheid gaat vergezeld van fruitige toetsen.

Smaak

Tot slot draagt de lange opvoeding "op latten" bij aan een goede koolzuurontwikkeling en aan de ontwikkeling van fruitige aroma's.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

De mousserende wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 %. De door de tweede gisting op fles verkregen mousserende wijnen hebben (na de koolzuurontwikkeling en de eventuele toevoeging van de dosagelikeur) een gehalte aan fermenteerbare suikers van < 50 g/l. In het geval van verrijking van de most bedraagt het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen ten hoogste 13 %.

De mousserende wijnen met de vermelding "doux" (zoet) hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 11 %. Na de koolzuurontwikkeling hebben zij een gehalte aan fermenteerbare suikers van ≥ 50 g/l en een gehalte aan vrij zwaveldioxide van niet meer dan 25 mg/l. In het geval van verrijking van de most bedraagt het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen ten hoogste 14 %.

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

Wijnbouwproduct

Mousserende wijnen met vermelding van “méthode ancestrale” (voorouderlijke methode)

Organoleptische eigenschappen

Uiterlijk

De mousserende wijnen met de vermelding “méthode ancestrale” zijn aromatische mousserende kwaliteitswijnen.

Deze wijnen worden uitsluitend bereid op basis van mauzac B en mauzac rose Rs, rassen die bekendstaan om hun geschiktheid voor een rijkelijke ontwikkeling van koolzuur en om de fijnheid van de bubbels.

Aroma

De mousserende wijnen met de vermelding “méthode ancestrale” hebben fijne bubbels en veel schuim.

Smaak

Tot slot draagt de lange opvoeding “op latten” bij aan een goede koolzuurontwikkeling en aan de ontwikkeling van fruitige aroma’s.

Aanvullende informatie over organoleptische kenmerken

-

Analytische kenmerken

Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	-
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	8
Minimale totale zuurgraad	-
Eenheid minimale totale zuurgraad	in milli-equivalent per liter
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	-
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	-

Aanvullende informatie over analytische kenmerken

-

☑ Analytische kenmerken die niet in dit deel zijn vermeld, voldoen aan de grenswaarden van de toepasselijke EU-wetgeving.

7. **Wijnbereidingsprocedés**

7.1. *Specifieke oenologische procedés die bij de productie van de wijn(en) worden gebruikt, en voor die productie geldende beperkingen*

Wijnbereidingsprocedé

Beplantingsdichtheid en afstand tussen de rijen

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

De minimale beplantingsdichtheid van de wijngaarden bedraagt 4 000 wijnstokken per hectare. De afstand tussen de rijen van deze wijngaarden mag niet meer dan 2,50 meter bedragen. De afstand tussen de wijnstokken in eenzelfde rij bedraagt minstens 0,80 meter. In het geval van gobeletsnoei bedraagt de afstand tussen de rijen maximaal 2,20 meter. In het geval van terrasbouw bedraagt de oppervlakte per wijnstok 2,50 vierkante meter of minder.

Wijnbereidingsprocedé

Regels voor het snoeien

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

De wijnstokken worden gesnoeid: — hetzij in korte snoei (gobelet- of Royat-snoei), hetzij in enkele Guyot-snoei, met maximaal twaalf ogen per stok; — hetzij in dubbele Guyot-snoei (zogeheten “tirette”), met maximaal tien ogen per stok. Ongeacht de snoeitechniek is het aantal vruchtdragende takken per stok per jaar na de bloei (fenologische fase 23 van Lorenz) kleiner dan of gelijk aan tien.

Wijnbereidingsprocedé

Irrigatie

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

Irrigatie mag worden toegestaan.

Wijnbereidingsprocedé

Bijzondere bepalingen inzake de oogst

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

Voor rode wijnen die in aanmerking komen voor de aanduiding “primeur”, moet de oogst worden afgerist. De voor de vermelding “méthode ancestrale” in aanmerking komende mousserende wijnen zijn afkomstig van druiven die manueel zijn geoogst. De voor de vermelding “vendanges tardives” in aanmerking komende wijnen zijn afkomstig van druiven die manueel zijn geoogst tijdens opeenvolgende plukbeurten.

Wijnbereidingsprocedé

Specifieke bepalingen inzake het vervoer van de geoogste druiven

Soort oenologisch procedé

Teeltwijze

Beschrijving

De recipiënten met de druiven bestemd voor de productie van de rode wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “primeur”, en de mousserende wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “méthode ancestrale”, zijn voor maximaal 0,60 meter met druiven gevuld tijdens het vervoer van de oogst naar de vinificatieruimte.

Het materiaal voor de oogst en het vervoer van de druiven bestemd voor de productie van rode wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “primeur” en die mechanisch worden geoogst, beschikt over een waterafvoersysteem of een geschikt beschermingssysteem.

Wijnbereidingsprocedé

Gebruik van houtskool voor oenologisch gebruik

Soort oenologisch procedé

Voor de wijnbereiding geldende beperking

Beschrijving

Bij de bereiding van de roséwijnen is het gebruik van houtskool voor oenologische doeleinden, als afzonderlijk product en in mengsels, verboden.

Wijnbereidingsprocedé

Verrijking

Soort oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Beschrijving

Voor de rode wijnen zijn subtractieve verrijkingstechnieken toegestaan en het maximumpercentage gedeeltelijke concentratie ten opzichte van de gebruikte hoeveelheid is vastgesteld op 10 %. Het totale alcoholvolumegehalte na verrijking ligt niet hoger dan: — 13 % voor niet-mousserende witte wijnen — 13 % voor mousserende wijnen (indien de most is verrijkt) — 13 % voor rode wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “primeur” — 13,5 % voor rode en roséwijnen — 14 % voor mousserende wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “doux” (indien de most is verrijkt). 15 % voor de niet-mousserende witte wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding “doux”.

7.2. *Maximumopbrengsten*

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Niet-mousserende witte wijnen en mousserende wijnen:

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	72
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Niet-mousserende witte wijnen met de vermelding “doux” en mousserende wijnen met de vermelding “doux”.

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	54
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Niet-mousserende witte wijnen met de vermelding “vendanges tardives”:

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	25
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

Alle wijnen/categorie/variëteit/type

Niet-mousserende rode en roséwijnen:

Maximumopbrengst

Maximumopbrengst	66
Maximale opbrengsteenheid	hectoliter per hectare

8. **Het wijndruivenras of de wijndruivenrassen waarvan de wijn of wijnen is of zijn verkregen**

— 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. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

1 — *Geografisch gebied*

De oogst van de druiven, de vinificatie, de wijnbereiding, de opvoeding van de rode wijnen en de verpakking van mousserende wijnen en niet-mousserende witte wijnen die in aanmerking komen voor de vermelding "vendanges tardives", vinden plaats op het grondgebied van de volgende gemeenten van het departement Tarn op basis van de officiële geografische code voor 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 en Virac.

2° *Afgebakend perceelgebied*

De wijnen worden uitsluitend bereid op basis van wijnstokken in het perceelgebied voor de productie dat door het Institut national de l'origine et de la qualité is goedgekeurd tijdens de vergaderingen van het bevoegde nationale comité van 3 en 4 november 1999, 6 september 2000, 5 en 6 juni 2002, 9 en 10 november 2005, 11 september 2008 en 6 november 2014 en 18-19 juni 2019.

Het Institut national de l'origine et de la qualité dient bij de gemeenten van de in punt 1 bedoelde gemeenten het nodige grafische materiaal in, waarin de grenzen van het aldus goedgekeurde geografische gebied worden vastgelegd.

10. **Verband met het geografische gebied**

Categorie wijnbouwproduct

1. Wijn

Samenvatting van het verband

Het zeeklimaat zorgt voor een context die gunstig is voor de groei van de wijnstok in het voorjaar en voor zachte winters met een beperkt risico op hevige vorst. De mediterrane invloed, die tot uiting komt in een droge en warme zomer en herfst, bevordert een gestage en optimale rijping van de druif met een matige waterstress in de zomer. De

Autan, een warme en droge wind, gewoonlijk met een hoge intensiteit, speelt een belangrijke rol in de vegetatiecyclus van de wijnstok, met name door de uitbotting, de bloei en de rijping te versnellen. In het begin van het najaar kan hij hard waaien. Zijn warme en drogende werking bevordert dan de rijpheid van de druiven en beperkt de ontwikkeling van ziekten. Vanaf medio september is de afwisseling van koele en vaak vochtige nachten en warme dagen bevorderlijk voor het optreden van *Botrytis cinerea* en "edele rotting" op de percelen waar nog niet is geoogst. In het begin van de herfst kan de Autan hard waaien. De concentratie van suikers en zuren in de druiven die nog niet zijn geoogst neemt dan snel toe. Deze druiven, die overrijp zijn en op de stam een hoge concentratie ontwikkelen door natuurlijke indroging dankzij de Autan of door de werking van "edele rotting", worden in opeenvolgende plukbeurten geoogst met de hand en later dan de druiven voor zoete witte wijnen. Zij vormen de basis voor de productie van de wijnen met de vermelding "vendanges tardives". Dat de eerste koudeperioden pas laat optreden, maakt een goede verhouting mogelijk. De gebruiken en de kennis van het milieu komen tot uiting in het afgebakende perceelgebied, dat aan elke geografische eenheid is aangepast, en blijk geeft van een voorkeur voor goed gedraineerde bodems die gemakkelijk opwarmen en waarvan koude en vorstgevoelige locaties en de vruchtbaarste gronden zijn uitgesloten. Op deze locaties komt de geschiktheid van de uit Gaillac afkomstige wijndruivenrassen mauzac B en mauzac rose Rs voor de bereiding van niet-mousserende witte wijnen tot uitdrukking. Zij leveren zachte wijnen met een lage zuurgraad en aangename appelaroma's op. Op de goed aan de zon blootgestelde hellingen kunnen de druiven bij overrijpheid hoge suikergehalten bereiken. Het druivenras len de l'el B is ook uit Gaillac afkomstig en komt niet in andere wijngaarden voor. Het voegt finesse en bouquet toe aan de witte wijnen en vormt het voornaamste ras voor de productie van late oogst. De druiven kunnen door natuurlijke indroging onder invloed van de Autan of door de werking van edele rotting tot een hoge concentratie komen, en dat in alle natuurlijke regio's die het geografische gebied van de benaming vormen. De voor de productie van witte wijn bestemde wijnstokrassen worden aangevuld met het ras ondenc B, dat vroeger wijdverspreid was in het zuidwesten van Frankrijk, maar dat alleen in de wijngaarden van Gaillac is blijven bestaan vanwege zijn aangename smaak en omdat het erg geschikt is voor concentratie op de wijnstok. Voor het wijnstokkenbestand bestemd voor de productie van rode en roséwijnen gaat de voorkeur naar oorspronkelijke en lokale of regionale wijndruivenrassen, zoals duras N, dat waarschijnlijk uit Gaillac afkomstig is en bijna exclusief in dit wijnbouwgebied aanwezig is, zoals fer N, dat afkomstig is uit het zuidwesten van Frankrijk, of prunelard N, een ras uit Gaillac dat in 1868 door dr. Guyot werd vermeld en waarvan de teelt in de loop van de twintigste eeuw is opgegeven, maar dat eind jaren 1990 werd gerehabiliteerd. Zijn ligging op een kruising van klimaatgebieden en de diversiteit aan geopedologische omstandigheden verlenen het wijnbouwgebied van Gaillac zijn rijkdom. Het geografische gebied, dat een overgangsgebied vormt, is een streek geworden die de oorspronkelijke en hoofdzakelijk inheemse, in de loop der generaties geselecteerde en bewaarde druivenrassen samenbreng die in dit natuurlijke milieu beschikken over de ecologische niche van hun voorkeur. De producenten kregen dit wijnstokkenbestand onder controle door hun knowhow aan te passen, met name via snoei- en opbindmethoden die een goede verdeling van de trossen mogelijk maken, en zijn er aldus in geslaagd deze wijnteelt in stand te houden. Hun knowhow komt ook tot uiting door de beheersing van de technieken die hen in staat stellen het beste uit de druiven te halen door hun vinificatietechnieken aan te passen dan wel te behouden. De periode van de opvoeding van de rode wijnen, na gisting, dient om een wijn met complexere aroma's te verkrijgen maar vooral om ervoor te zorgen dat de tanninen rond en zijdeachtig worden, met name met een oorspronkelijk maar rustiek wijnstokkenbestand. Om deze doelen te kunnen bereiken, is in het productdossier een minimale opvoedingsperiode vastgelegd die loopt tot en met 1 februari van het jaar volgend op het jaar van de oogst. Wijnen met de vermelding "vendanges tardives" worden ten minste tot 15 mei van het tweede jaar na dat van de oogst opgevoed, waarvan ten minste twee maanden op fles. Deze lange opvoedingsperiode bevordert het evenwicht van de wijnen en brengt hun aromatische complexiteit tot ontwikkeling. Om deze kenmerken en de specificiteit van het product, en zodoende ook zijn reputatie, te bewaren, vindt de verpakking van deze wijn plaats in het geografische gebied. Alle partijen van de wijnen die voor de vermelding "vendanges tardives" in aanmerking komen, worden aan het einde van de opvoedingsperiode binnen het geografische gebied aan systematische controles onderworpen.

Categorie wijnbouwproduct

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

In de loop der generaties hebben de producenten een knowhow opgebouwd inzake de bereiding van mousserende wijnen aan de hand van verschillende vinificatietechnieken. De techniek die als "méthode ancestrale" wordt beschreven, is gebaseerd op de beheersing van de gisting van gebottelde wijn in kelders. Deze wijnen worden uitsluitend bereid op basis van mauzac B en mauzac rose Rs, rassen die bekendstaan om hun geschiktheid voor een rijkelijke ontwikkeling van koolzuur en om de fijnheid van de bubbels. De overrijpheid van deze wijndruivenrassen op goed aan de zon blootgestelde hellingen maakt het mogelijk mousserende zoete witte wijnen te bereiden. Nadat zij zich deze eerste techniek eigen hadden gemaakt, ontwikkelden de producenten de methode door tweede gisting op fles, met een verschuiving naar drogere producten en met eerbiediging van de oorspronkelijkheid van het gebied in de samenstelling van hun cuvées. Tot slot draagt de lange opvoeding "op latten" bij aan een goede koolzuuront-

wikkeling en aan de ontwikkeling van fruitige aroma's. Uit overblijfselen van amforen afkomstig uit Montans die werden teruggevonden van Zuid-Spanje tot Noord-Schotland blijkt dat de wijnen uit deze wijngaard, die meer dan tweeduizend jaar oud is, via de Tarn en de Garonne werden uitgevoerd. Toen de benedictijnen de abdij van Saint-Michel stichtten, kozen zij de plaatsen die het meest geschikt waren voor de productie van wijn, zetten zij een opmerkelijke knowhow in bij het opzetten van een handelsnetwerk op de Tarn en groeven zij een groot netwerk van kelders uit. De wijn ging stroomafwaarts via de Tarn en vervolgens de Garonne naar de haven van Bordeaux en veroverde vandaaruit Frankrijk en Noord-Europa. In 1253 liet Richard III van Engeland twintig vaten "Gaillac"-wijn aanvoeren. De faam van de wijn van Gaillac groeide. Zo was Gaillac in 1306 en 1307, jaren waarvoor de rekeningen bewaard zijn gebleven, goed voor 40 % van de wijnen die door het bekken van de Garonne naar Bordeaux werden gevoerd voor de export. Terwijl sinds de jaren 1980 de totale oppervlakte van het wijnbouwgebied van de Tarn is teruggelopen, is het aandeel van de geproduceerde hoeveelheden met de beschermde oorsprongsbenaming "Gaillac" juist gestegen. Het grootste deel van de productie wordt verkocht in flessen. Dankzij hun gedrevenheid en knowhow houden de wijnproducenten van Gaillac de naam en faam van de wijnen uit deze wijnstreek in stand.

Categorie wijnbouwproduct

5. Mousserende kwaliteitswijn

Samenvatting van het verband

De abdij van Saint-Michel werd in 1903 de eerste coöperatieve wijnkelder voor botteling en verkoop. De verkoop van witte wijnen nam toe, wat leidde tot de ontwikkeling van aanplantingen van witte druivenrassen, met name op de cordais-hoogvlakte. Op 21 december 1922 erkende de rechtbank van Gaillac het recht op de oorsprongsbenaming "Vin de Gaillac" voor witte wijnen die werden geproduceerd op het grondgebied van alle gemeenten van het voormalige district Gaillac. De vereniging van wijnbouwers van Gaillac werd opgericht op 20 juni 1923. Een tweede arrest van 1931 bepaalde dat de mousserende witte wijnen in het geografische gebied moesten worden gebotteld en gereedgemaakt om in aanmerking te komen voor de oorsprongsbenaming "Gaillac". Het eerste decreet betreffende de gecontroleerde oorsprongsbenaming "Gaillac" uit 1938 bevatte de productievoorwaarden voor de verschillende producten: droge witte wijnen, mousserende wijnen die werden bereid volgens de "méthode ancestrale" (bekend als de "méthode gaillacoise") of door een tweede gisting op fles.

In de loop der generaties hebben de producenten een knowhow opgebouwd inzake de bereiding van mousserende wijnen aan de hand van verschillende vinificatietechnieken. Terwijl niemand precies weet vanaf welke periode de eerste mousserende wijnen zijn gemaakt, verwijst Auger Gaillard (1530-1593), een Occitaanse dichter, als volgt naar "Gaillac"-wijn: "Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre" (de wijn die bruist en sprankelt in het glas).

Na de oorlog heeft de coöperatie zich ontwikkeld met de bouw van drie coöperatieve wijnkelders voor de vinificatie (Labastide-de-Lévis in 1949, Rabastens en Técou in 1953). In 1958 werden in een decreet de productievoorwaarden vastgesteld waaraan moest worden voldaan voor het gebruik van de vermelding "doux", zowel voor niet-mousserende als voor mousserende wijnen. De vorst van 1956 had ernstige gevolgen voor de wijngaarden.

Terwijl sinds de jaren 1980 de totale oppervlakte van het wijnbouwgebied van de Tarn is teruggelopen, is het aandeel van de geproduceerde hoeveelheden met de beschermde oorsprongsbenaming "Gaillac" juist gestegen. Het grootste deel van de productie wordt verkocht in flessen. Dankzij hun gedrevenheid en knowhow houden de wijnproducenten van Gaillac de naam en faam van de wijnen uit deze wijnstreek in stand.

11. **Verdere toepasselijke vereisten**

Titel van de vereiste/afwijking

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Op het etiket van wijn met de beschermde oorsprongsbenaming mag de grotere geografische eenheid “Sud-Ouest” worden vermeld. Deze grotere geografische eenheid mag eveneens worden vermeld in reclamefolders en op alle soorten verpakkingen. De lettertekens van de vermelding van de grotere geografische eenheid mogen noch hoger, noch breder zijn dan de lettertekens van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming.

Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie komt het gebied in de onmiddellijke nabijheid overeen met een gebied in de onmiddellijke nabijheid van het afgebakende gebied in kwestie.

Titel van de vereiste/afwijking

Aanvullende opmerkingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Aanvullende etiketteringsbepalingen

Beschrijving van de vereiste/afwijking

De beschermde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de vermelding “méthode ancestrale” voor de wijnen die voldoen aan de voorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld. De beschermde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de vermelding “primeur” voor de wijnen die voldoen aan de voorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld. De beschermde oorsprongsbenaming wordt aangevuld met de vermelding “doux” voor de wijnen die voldoen aan de voorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld. De beschermde oorsprongsbenaming mag worden aangevuld met de vermelding “vendanges tardives” voor de wijnen die voldoen aan de voorwaarden die daarvoor in het productdossier zijn vastgesteld. Bij wijnen met de vermelding “primeur” en wijnen met de vermelding “vendanges tardives” is het verplicht het jaartal te vermelden.

Titel van de vereiste/afwijking

Mousserende wijnen en mousserende wijnen met de vermelding “méthode ancestrale” (voorouderlijke methode)

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Alle productiehandelingen, van de oogst van de druiven tot het degorgeren, of tot de verwijdering van het bezinksel, vinden plaats in het geografische gebied. De mousserende wijnen worden bereid door tweede gisting op fles en de bewaartijd in flessen op de wijnmoer mag niet minder dan negen maanden bedragen. De mousserende wijnen met de vermelding “méthode ancestrale” worden bereid op basis van één gisting. Deze gisting begint in de tank. De koolzuurontwikkeling gebeurt alleen op fles op basis van gedeeltelijk gegiste most. De periode van bewaring in de fles op de wijnmoer mag niet korter zijn dan twee maanden. De verpakking van de wijnen vindt plaats in het geografische gebied, rekening houdend met de bereiding op basis van koolzuurontwikkeling op fles. De wijnen bereid op basis van een tweede gisting op fles worden voor consumptie op de markt gebracht na een minimale periode van negen maanden van bewaring op fles op de wijnmoer vanaf de botteling, en niet vroeger dan op 1 september van het jaar dat volgt op het jaar van de oogst. De wijnen met de vermelding “méthode ancestrale” worden voor consumptie op de markt gebracht na een periode van twee maanden van bewaring op fles op de wijnmoer.

Titel van de vereiste/afwijking

Niet-mousserende witte wijnen met de vermelding “vendanges tardives”

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type verdere vereiste/afwijking

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de vereiste/afwijking

Wijnen met de vermelding “vendanges tardives” worden ten minste tot 15 mei van het tweede jaar na dat van de oogst opgevoed, waarvan ten minste twee maanden op fles. Deze lange opvoedingsperiode bevordert het evenwicht van de wijnen en brengt hun aromatische complexiteit tot ontwikkeling. De wijnen worden verpakt in het afgebakende geografische gebied en alle partijen worden aan systematische controles onderworpen aan het einde van de opvoedingsperiode. De producenten stellen zich tot doel enerzijds beter de essentiële kenmerken te bewaren van de producten die worden onderworpen aan een lange opvoeding waarvoor de beheersing van specialistische kennis vereist is, en anderzijds, door middel van controles in de productieregio die een specifieke organoleptische expertise vereisen, de kwaliteit en de specificiteit van de producten en bijgevolg de faam van de beschermde oorsprongsbenaming te waarborgen en te vrijwaren.

Elektronische verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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