C/2025/6753

22.12.2025

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego oznaczeniem geograficznym zgodnie z art. 5 ust. 4 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2025/27 [1]

(C/2025/6753)

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

(art. 24 rozporządzenia (UE) 2024/1143)

„Gaillac”

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0502-AM04 – 24.9.2025

1. **Nazwa produktu**

„Gaillac”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ ChOG

3. **Sektor**

☐ Produkty rolne

☑ Wino

☐ Napoje spirytusowe

4. **Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Francja

5. **Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Nazwa

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Ministerstwo Rolnictwa i Żywności Dyrekcja Generalna ds. Wydajności Gospodarczej i Ekologicznej Przedsiębiorstw)

6. **Kwalifikacja jako zmiana standardowa**

Władze francuskie oświadczają, że złożony wniosek jest zgodny z wymogami rozporządzeń (UE) nr 1308/2013 i 2024/1143.

Zmiany wprowadzone w niniejszej specyfikacji produktu są zmianami standardowymi zgodnie z definicją określoną w art. 24 ust. 4 rozporządzenia (UE) 2024/1143.

Wniosek o zmianę specyfikacji ChNP „Gaillac” nie dotyczy żadnego z trzech przypadków zmiany zwanej „zmianą na poziomie Unii”, która:

a) polega na zmianie chronionej nazwy pochodzenia, stosowania nazwy lub kategorii produktu lub produktów noszących odnośne oznaczenie geograficzne;

b) nie powoduje potencjalnego unieważnienia związku ze środowiskiem geograficznym;

c) nie wiąże się z dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

W związku z tym władze francuskie uznają, że wniosek dotyczy zmiany standardowej.

[1] Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2025/27 z dnia 30 października 2024 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 o przepisy dotyczące rejestracji i ochrony oznaczeń geograficznych, gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie oraz uchylające rozporządzenie delegowane (UE) nr 664/2014 (Dz.U. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis zatwierdzonych zmian standardowych**

Tytuł

Dodanie przepisów rolnośrodowiskowych

Opis

Istniejący przepis specyfikacji produktu dotyczący obowiązku utrzymywania okrywy zielonej na końcach rzędów zastąpiono obowiązkiem obsiewania końców rzędów trawą. Dodano dwa inne standardowe przepisy rolnośrodowiskowe: zakaz odchwaszczania chemicznego działek winorośli oraz stosowania w winnicach plastikowych włóknin ściółkujących.

Celem jest zwiększenie zrównoważonego charakteru produktu objętego nazwą w obliczu zmiany klimatu i wysokich oczekiwań społecznych.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wprowadzanie odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym

Opis

Pięć odmian wprowadza się do specyfikacji produktu jako odmiany o przeznaczeniu adaptacyjnym.

Wybrane odmiany mają dla produktu objętego nazwą interesujące cechy agronomiczne oraz profil aromatyczny pożądany przez producentów.

Udział odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym ograniczony jest do 5 % odmian winorośli w gospodarstwach, ale w przypadku małych gospodarstw o powierzchni poniżej 3 hektarów można go zwiększyć do 20 %.

Podobnie przepis ogranicza udział odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym w asamblażu do 10 %, ale w przypadku gospodarstw o powierzchni poniżej 3 hektarów można go również zwiększyć do 20 %.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana warunków produkcji wczesnych win czerwonych

Opis

W specyfikacji produktu wprowadzono następujące zmiany:

— zniesienie obowiązku ręcznego zbioru winogron przeznaczonych do produkcji win czerwonych kwalifikujących się do określenia „primeur";

— dodanie możliwości produkcji wina w drodze połowicznej maceracji węglowej;

— dodaniu obowiązku odszypułkowania albo w winnicy, albo w piwniczce, a także stosowania sprzętu do zbioru i transportu wyposażonego w system odpływu wody lub odpowiedni system zabezpieczenia.

Zmiany te uwzględniają postęp techniczny w zakresie maszyn do zbioru, których wydajność umożliwia obecnie zachowanie, a nawet poprawę jakości zebranych winogron. Zwiększenie stopnia złożoności tego sprzętu pozwala go dokładnie regulować, dzięki czemu zbiory mechaniczne stają się dla podmiotów gospodarczych cennym narzędziem optymalizacji.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Wprowadzenie Duras N do uprawy i asamblażu wczesnych win czerwonych

Opis

Odmiana Duras N zostaje włączona do wykazu dozwolonych odmian do produkcji win czerwonych kwalifikujących się do określenia „primeur". Dodanie tej odmiany winorośli, stosowanej już jako główna odmiana w przypadku win czerwonych i różowych, ma na celu umożliwienie jej stosowania w uprawie i asamblażu win czerwonych „primeurs", bez minimalnych lub maksymalnych limitów. Dzięki temu producenci będą mogli wytwarzać wina „primeurs" z asamblażu z odmianą Gamay lub jednoodmianowe z odmiany Duras.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana asamblażu białych win niemusujących

Opis

Minimalny udział głównych odmian w asamblażu białych win niemusujących zwiększono z 50 % do 70 %. Nowy przepis wymaga ponadto łączenia odmiany Muscadelle z co najmniej jedną inną odmianą, ograniczając proporcję tej pierwszej do maksymalnie 70 % asamblażu.

Zmiany te mają na celu zwiększenie udziału głównych odmian winorośli w asamblażach, aby zagwarantować wyrazistszą ekspresję charakteru win białych objętych ChNP „Gaillac".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie wymogu zezwolenia na rozpoczęcie zbiorów (fr. *ban des vendanges*) w odniesieniu do win, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives"

Opis

W związku ze zmianami klimatycznymi i znacznymi różnicami w dojrzałości zaobserwowanymi w ostatnich latach w winnicach grupa producentów nazwy chce odejść od tego obowiązku, uznając, że stracił on przydatność.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana terminu składania uprzedniej deklaracji przeznaczenia działek

Opis

Grupa producentów ChNP złożyła już w 2021 i 2024 r. dwa wnioski o tymczasowe zmiany (w związku z przymrozkami), wnosząc o przedłużenie terminu składania uprzedniej deklaracji przeznaczenia działek z 15 maja do 15 czerwca. Umożliwiło to podmiotom gospodarczym wykorzystanie dodatkowego czasu na dokładniejszą ocenę tego, na których działkach będą w stanie spełnić wymogi dotyczące ChNP, a także danej kategorii wina.

Stwierdzono, że w pewnych latach i zależności od występujących zjawisk klimatycznych data 15 czerwca jest lepiej dostosowana do praktyk podmiotów gospodarczych, a jednocześnie pozostawia wystarczająco dużo czasu na zorganizowanie wczesnych kontroli.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Dodanie praktyki produkcji win różowych przez ściąganie soku (fr. *saignée*)

Opis

Grupa producentów praktykuje produkcję win różowych przez ściąganie soku, co jest dawną tradycją wciąż stosowaną w produkcji tej ChNP, i chce ją utrzymać. Aby ochronić tę specyfikę, metodę tę uwzględniono w sekcji „Związek z obszarem geograficznym".

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana obszaru geograficznego

Opis

Celem jest harmonizacja dwóch obszarów geograficznych określonych w specyfikacji produktu, aby umożliwić produkcję białych win niemusujących z win musujących i białych win niemusujących kwalifikujących się do określenia „vendanges tardives" w gminach tworzących „noyau de Cunac", tj. w ośmiu gminach.

W obecnym trudnym kontekście gospodarczym produkcji wina czerwonego, określenie w których z tych ośmiu gmin można produkować wina czerwone, a w których różowe, nie jest już potrzebne. Spółdzielnia, której członkami są wszystkie podmioty gospodarcze z wyznaczonego obszaru, planuje rozwój produkcji wina białego poprzez nasadzenie od 4 do 5 ha odmian białych objętych specyfikacją nazwy.

☑ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Usunięcie środków przejściowych

Opis

Ze specyfikacji produktu usunięto środki przejściowe przewidziane w pkt XI – Środki przejściowe, których okres zastosowania dobiegł końca.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Zmiana redakcyjna

Opis

W całej specyfikacji produktu termin „kontrolowana nazwa pochodzenia" zastąpiono terminem „chroniona nazwa pochodzenia".

— W punkcie „Asamblaż odmian winorośli" w odniesieniu do każdej kategorii wina zdanie: „wina są produkowane z winogron lub win, które muszą być wytwarzane z co najmniej jednej głównej odmiany winorośli", zostaje usunięte. Zdanie to jest zbędne, gdyż proporcja głównej odmiany winorośli jest systematycznie przewidziana.

— Zmieniono punkt „Związek z obszarem geograficznym" spójnie ze zmianami dotyczącymi produkcji win czerwonych „primeurs": dodanie połowicznej maceracji węglowej i odmiany Duras N.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

Tytuł

Odniesienia

Opis

Zaktualizowano dane kontaktowe INAO.

Zmieniono przepis dotyczący kontroli specyfikacji produktu.

☐ Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne win

„Gaillac"

Numer referencyjny UE: PDO-FR-A0502-AM04 – 24.9.2025

1. **Nazwa lub nazwy**

„Gaillac"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

☑ ChNP

☐ ChOG

☐ ChOG

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Francja

4. **Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143**

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

5. **Kategorie produktów sektora wina wymienione w części II załącznika VII do rozporządzenia (UE) nr 1308/2013**

1. Wino

5. Gatunkowe wino musujące

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

6. **Opis wina lub win**

Produkt sektora wina

Białe wina niemusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina te charakteryzują się aromatami owocowymi i kwiatowymi oraz umiarkowaną kwasowością.

Aromat/zapach

Mogą być opatrzone określeniem „primeur" – poddaje się je wówczas procesowi winifikacji w celu szybkiego spożycia w miesiącach następujących po ich wytworzeniu.

Pochodzące z regionu Gaillac odmiany winorośli mauzac B i mauzac rose Rs wykształcają w tych warunkach właściwości, dzięki którym nadają się one idealnie do produkcji białych wytrawnych win niemusujących. Produkuje się z nich delikatne wina o niskiej kwasowości i przyjemnych aromatach jabłek. Na dobrze wyeksponowanych zboczach winogrona, które zbiera się po osiągnięciu przez nie przejrzałości, mają wysoką zawartość cukru. Z regionu Gaillac pochodzi również odmiana winorośli len de l'el B. Nie potwierdzono występowania tej odmiany w innych regionach winiarskich. Winom białym nadaje ona subtelność i bukiet, a także stanowi główną odmianę winorośli stosowaną do produkcji wina opatrzonego określeniem „vendanges tardives" (późny zbiór).

Smak

Wina białe niemusujące opatrzone określeniem „doux" często rozwijają aromaty dojrzałych jabłek, gruszek i owoców egzotycznych i mogą być przechowywane do pięciu lat.

Wina białe niemusujące opatrzone określeniem „vendanges tardives" rozwijają aromaty suszonych lub kandyzowanych owoców lub nuty miodowe. Dzięki równowadze między kwasowością, zawartością alkoholu i zawiesistością z biegiem lat wina te mogą nabierać jeszcze bardziej złożonego charakteru.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych niemusujących wynosi co najmniej 10,5 %. Zawartość cukrów fermentacyjnych win białych niemusujących wynosi ≤ 4 g/l (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego). Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w białych winach niemusujących opatrzonych określeniem „doux" wynosi co najmniej 12,5 %. Zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi ≥ 45 g/l (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego). Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 15 %.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w białych winach niemusujących opatrzonych określeniem „vendanges tardives" wynosi co najmniej 17 %. Zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina zapakowanego) wynosi ≥ 100 g/l.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Czerwone i różowe wina niemusujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

W smaku win wyczuwa się często aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i nuty przypraw.

Wina różowe (otrzymane przez bezpośrednie tłoczenie lub przez ściąganie soku) mają barwę wiśniową, mniej lub bardziej intensywną.

Aromat/zapach

Obecność tanin nadaje winom strukturę i krągłość w miarę dojrzewania. Można je pić, gdy są one młode, jednak doskonale nadają się także do dojrzewania.

Wina opatrzone określeniem „primeur" są winami zrównoważonymi, charakteryzującymi się owocowymi aromatami łączącymi lekkość i aromatyczną subtelność, produkowanymi z odmian gamay N i duras N.

Smak

Okres dojrzewania win czerwonych po fermentacji okazał się niezbędny – nie tylko po to, by uzyskać wino o bardziej złożonych aromatach, lecz przede wszystkim po to, by taniny stały się krągłe i jedwabiste.

Wina różowe rozwijają owocowe aromaty i przyjemną świeżość.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w czerwonych winach niemusujących wynosi 11 %. W winach opatrzonych określeniem „primeur" (wczesne) minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %.

W winach charakteryzujących się naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą ≤ 14 % zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego) wynosi ≤ 2,5 g/l.

W winach charakteryzujących się naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą > 14 % zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego) wynosi ≤ 4 g/l.

W winach opatrzonych określeniem „primeur" zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina zapakowanego) wynosi ≤ 2 g/l.

Zawartość kwasu jabłkowego w partiach czerwonych win niemusujących gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu wynosi ≤ 0,4 g/l.

W partiach win gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem, które mogą być opatrzone określeniem „primeur", kwasowość lotna wynosi ≤ 10,2 meq/l.

Maksymalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu czerwonych win niemusujących po wzbogaceniu nie przekracza 13,5 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach opatrzonych określeniem „primeur" po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach różowych niemusujących wynosi co najmniej 11 %. Zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego) wynosi ≤ 4 g/l. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina musujące

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina musujące wyprodukowane z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce charakteryzują się przeważnie kwaśną strukturą, która nadaje winom całą ich świeżość i subtelność.

Aromat/zapach

Kwasowości tej towarzyszą owocowe nuty.

Smak

Ponadto długie dojrzewanie „sur lattes" (w pozycji leżącej) przyczynia się do odpowiedniego przeprowadzenia procesu drugiej fermentacji i do wykształcenia się złożonych aromatów owocowych.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach musujących wynosi co najmniej 9 %. Zawartość cukrów fermentacyjnych w winach musujących produkowanych metodą drugiej fermentacji w butelce wynosi < 50 g/l (po drugiej fermentacji i – w stosownych przypadkach – dodaniu *expedition liqueur*). W przypadku win poddawanych wzbogaceniu moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 13 %.

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach musujących opatrzonych określeniem „doux" wynosi co najmniej 11 %. Po drugiej fermentacji zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi ≥ 50 g/l, natomiast zawartość wolnego dwutlenku siarki wynosi maksymalnie 25 mg/l. W przypadku win poddawanych wzbogaceniu moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %.

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Produkt sektora wina

Wina musujące opatrzone określeniem „méthode ancestrale" (metoda tradycyjna)

Właściwości organoleptyczne

Wygląd

Wina musujące opatrzone określeniem „méthode ancestrale" są aromatycznymi gatunkowymi winami musującymi.

Wina te produkuje się wyłącznie z winogron odmian mauzac B i mauzac rose Rs, które znane są z tego, że podczas drugiej fermentacji wytwarzają obfitą piankę charakteryzującą się drobnymi bąbelkami.

Aromat/zapach

Wina musujące opatrzone określeniem „méthode ancestrale" charakteryzują się drobnymi pęcherzykami i obfitą pianką.

Smak

Ponadto długie dojrzewanie „sur lattes" (w pozycji leżącej) przyczynia się do odpowiedniego przeprowadzenia procesu drugiej fermentacji i do wykształcenia się złożonych aromatów owocowych.

Dodatkowe informacje dotyczące cech organoleptycznych

-

Cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	-
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości):	8
Minimalna kwasowość ogólna:	-
Jednostka minimalnej kwasowości ogólnej:	w miliekwiwalentach na litr
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr):	-
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	-

Informacje dodatkowe dotyczące cech analitycznych

-

☑ Wszelkie cechy analityczne nieprzedstawione w niniejszej części są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

7. **Praktyki winiarskie**

7.1. *Szczególne praktyki enologiczne stosowane przy produkcji wina lub win, stosowne ograniczenia obowiązujące w przypadku produkcji wina lub win*

Praktyki winiarskie

Gęstość nasadzeń i odstęp

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Minimalna gęstość nasadzeń wynosi 4 000 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,50 metra. Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,80 metra. W przypadku winorośli prowadzonych w formie kielicha odstęp między rzędami wynosi maksymalnie 2,20 metra. W przypadku winorośli posadzonych na terasach powierzchnia przypadająca na jedną roślinę wynosi maksymalnie 2,50 m^2.

Praktyki winiarskie

Zasady przycinania winorośli

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Winorośl przycina się: – albo krótko (kształt kielicha lub sznur Royat), albo w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 12 oczek na łozie; – albo w formie dwuramiennego sznura Guyota (tzw. „tirette"), pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie. Niezależnie od techniki przycinania liczba gałązek owocujących w roku na roślinę po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) nie przekracza 10.

Praktyki winiarskie

Nawadnianie

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Można zezwolić na nawadnianie.

Praktyki winiarskie

Przepisy szczególne dotyczące zbiorów

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

W przypadku win czerwonych kwalifikujących się do określenia „primeur" zbiory muszą zostać odszypułkowane. Wina musujące, które mogą być opatrzone określeniem „méthode ancestrale", produkuje się z winogron zebranych ręcznie. Wina, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives", produkuje się z winogron zebranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

Praktyki winiarskie

Przepisy szczególne dotyczące transportu zbiorów

Rodzaj praktyki enologicznej

Praktyka uprawy

Opis

Podczas transportu zbiorów z winnicy do piwnicy winiarskiej wysokość winogron w zbiornikach zawierających zebrane ręcznie zbiory przeznaczone do produkcji win czerwonych, które mogą być opatrzone określeniem „primeur", i win musujących, które mogą być opatrzone określeniem „méthode ancestrale", wynosi maksymalnie 0,60 metra.

Sprzęt do zbioru i transportu winogron przeznaczonych do produkcji win czerwonych kwalifikujących się do określenia „primeur" zbieranych mechanicznie jest wyposażony w system odpływu wody lub odpowiedni system zabezpieczenia.

Praktyki winiarskie

Stosowanie węgla do celów enologicznych

Rodzaj praktyki enologicznej

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

Opis

Do produkcji win różowych niedopuszczalne jest wykorzystywanie węgla do celów enologicznych, samego lub w mieszankach stosowanych w preparatach.

Praktyki winiarskie

Wzbogacanie

Rodzaj praktyki enologicznej

Szczególne praktyki enologiczne

Opis

W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie substraktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %. Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza: – 13 % w przypadku win białych niemusujących; 13 % w przypadku win musujących (jeżeli moszcz jest wzbogacany); 13 % w przypadku win czerwonych kwalifikujących się do określenia „primeur"; 13,5 % w przypadku win czerwonych i różowych; 14 % w przypadku win musujących kwalifikujących się do określenia „doux" (jeżeli moszcz jest wzbogacany). – 15 % w białych winach niemusujących, które mogą być opatrzone określeniem „doux".

7.2. *Maksymalna wydajność*

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe wina niemusujące i wina musujące

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	72
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe wina niemusujące opatrzone określeniem „doux" i wina musujące opatrzone określeniem „doux"

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	54
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Białe wina niemusujące opatrzone określeniem „vendanges tardives" (późny zbiór)

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	25
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

Wszystkie wina/kategorie/odmiana/typ

Czerwone i różowe wina niemusujące

Maksymalna wydajność:

Maksymalna wydajność:	66
Jednostka maksymalnej wydajności:	hektolitry z hektara

8. **Wskazanie odmiany lub odmian winorośli, z których otrzymywane jest wino lub wina**

— 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. **Zwięzła definicja wyznaczonego obszaru geograficznego**

1 – *Obszar geograficzny*

Zbiór winogron, ich fermentacja, produkcja oraz dojrzewanie win czerwonych oraz pakowanie win musujących i białych win niemusujących, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives", odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Tarn zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym z 2025 r.: 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 – *Wyznaczone działki rolne*

Wina są produkowane wyłącznie z winorośli znajdujących się na wyznaczonych działkach rolnych zatwierdzonych przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości na posiedzeniach właściwego komitetu krajowego w dniach 3 i 4 listopada 1999 r., 6 września 2000 r., 5 i 6 czerwca 2002 r., 9 i 10 listopada 2005 r., 11 września 2008 r. i 6 listopada 2014 r. oraz 18–19 czerwca 2019 r.

Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości składa w urzędach gmin, o których mowa w pkt 1, dokumenty graficzne określające granice zatwierdzonego w ten sposób obszaru produkcji.

10. **Związek z obszarem geograficznym**

Kategoria produktów sektora wina

1. Wino

Krótki opis związku

Klimat oceaniczny stwarza korzystne warunki dla wzrostu winorośli w okresie wiosennym i zapewnia łagodne zimy, ograniczając ryzyko silnych mrozów.Wpływ Morza Śródziemnego, przekładający się na gorące i suche lata i jesienie, sprzyja regularnemu i optymalnemu dojrzewaniu winogron przy umiarkowanym niedoborze wody w okresie letnim.

Wiatr autan, gorący, suchy i zwykle bardzo intensywny, odgrywa ważną rolę w całym cyklu wegetacyjnym winorośli, w szczególności przyspieszając rozwijanie pąków, kwitnienie oraz przebarwianie winogron. Wczesną jesienią może wiać mocno, a dzięki osuszającemu działaniu jego ciepłych powiewów sprzyja on dojrzewaniu winogron i ogranicza rozwój chorób. Od połowy września naprzemienne występowanie chłodnych i często wilgotnych nocy oraz gorących dni sprzyja powstawaniu *Botrytis cinerea* i „szlachetnej pleśni" na działkach, na których nie przeprowadzono jeszcze zbiorów. Wczesną jesienią mogą występować mocne powiewy autanu. W jeszcze niezebranych winogronach szybko gromadzą się cukry i kwasy. Te przejrzałe winogrona, w których koncentracja cukru następuje wskutek naturalnego podsuszania winogron na krzewie dzięki autanowi lub w wyniku działania „szlachetnej pleśni", zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych, a zbiory mają miejsce późno w porównaniu ze zbiorami winogron przeznaczonych do produkcji słodkich win białych.Wytwarza się z nich wina opatrzone określeniem „vendanges tardives" (późny zbiór). Pierwsze przymrozki nadchodzą późno, co umożliwia należyte stwardnienie drewna. Zgodnie ze stosowanymi praktykami i w oparciu o znajomość środowiska wyznaczone działki rolne dostosowane do każdej jednostki geograficznej obejmują najczęściej tereny o przepuszczalnych i łatwo nagrzewających się glebach, z wyłączeniem chłodnych i mroźnych obszarów oraz najżyźniejszych terenów. Pochodzące z regionu Gaillac odmiany winorośli mauzac B i mauzac rose Rs wykształcają w tych warunkach właściwości, dzięki którym nadają się one idealnie do produkcji białych wytrawnych win niemusujących. Produkuje się z nich delikatne wina o niskiej kwasowości i przyjemnych aromatach jabłek. Na dobrze wyeksponowanych zboczach winogrona, które zbiera się po osiągnięciu przez nie przejrzałości, mają wysoką zawartość cukru. Z regionu Gaillac pochodzi również odmiana winorośli len de l'el B. Nie potwierdzono występowania tej odmiany w innych regionach winiarskich. Winom białym nadaje ona subtelność i bukiet, a także stanowi główną odmianę winorośli stosowaną do produkcji wina opatrzonego określeniem „vendanges tardives" (późny zbiór). We wszystkich regionach naturalnych tworzących obszar geograficzny nazwy winogrona tej odmiany mogą się bowiem charakteryzować wysoką zawartością cukru wskutek naturalnego podsuszania winogron, który to proces zawdzięczany jest autanowi lub działaniu „szlachetnej pleśni". Odmiany winogron wykorzystywane do produkcji białych win uzupełnia odmiana ondenc B, która dawniej była rozpowszechniona w południowo-zachodniej Francji, ale utrzymała się jedynie w regionie winiarskim „Gaillac" ze względu na swój przyjemny smak i duży potencjał do koncentracji cukru. Wśród odmian winorośli przeznaczonych do produkcji win czerwonych i różowych chętniej wykorzystuje się również odmiany pierwotne i lokalne lub regionalne, takie jak pochodzącą prawdopodobnie z regionu winiarskiego Gaillac i występującą niemal wyłącznie w tym regionie odmianę duras N, pochodzącą z południowo-zachodniej Francji odmianę fer N lub pochodzącą z regionu Gaillac odmianę prunelard N, wspomnianą w 1868 r. przez doktora Guyota, której uprawy zaprzestano w XX wieku, lecz która wróciła do łask pod koniec lat 90. XX wieku. Bogactwo regionu winiarskiego „Gaillac" wynika z jego położenia na skrzyżowaniu terenów o różnorodnych warunkach klimatycznych oraz z różnorodności występujących w tym regionie warunków geologicznych i pedologicznych. Na obszarze geograficznym, będącym początkowo terenem przejściowym, występują obecnie pierwotne i głównie rodzime, wyselekcjonowane i zachowane na przestrzeni pokoleń odmiany winorośli, które w tym środowisku naturalnym mają wyjątkową niszę ekologiczną. Producenci opanowali sposób uprawy przedmiotowych odmian winorośli, dostosowując swoje umiejętności, w szczególności poprzez metody przycinania i palikowania, które pozwalają na odpowiednie rozmieszczenie kiści, dzięki czemu udało im się utrzymać uprawę winorośli na obszarze. Umiejętności producentów znajdują również odzwierciedlenie w opanowaniu technik pozwalających im na wydobycie z winogron tego, co najlepsze, dzięki dostosowaniu lub ugruntowaniu ich technik produkcji wina. Okres dojrzewania win czerwonych po fermentacji okazał się niezbędny – nie tylko po to, by uzyskać wino o bardziej złożonych aromatach, lecz przede wszystkim po to, by taniny stały się krągłe i jedwabiste, zwłaszcza w przypadku wykorzystywania pierwotnych, ale odpornych odmian winorośli. Aby osiągnąć te cele, w specyfikacji produktu określono minimalny czas dojrzewania wina trwający do dnia 1 lutego roku następującego po roku zbiorów. Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives" dojrzewają co najmniej do dnia 15 maja drugiego roku następującego po roku zbiorów, w tym przez co najmniej 2 miesiące w butelce. Dzięki tak długiemu czasowi dojrzewania wina zyskują równowagę i wykształcają złożoność aromatyczną. Aby zachować te właściwości i specyfikę produktu, a tym samym jego renomę, pakowanie przedmiotowych win odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wszystkie partie win, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives", pod koniec okresu dojrzewania podlegają systematycznym kontrolom przeprowadzanym na przedmiotowym obszarze geograficznym.

Kategoria produktów sektora wina

6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

Krótki opis związku

Na przestrzeni lat producenci udoskonalili umiejętności w zakresie produkcji win musujących przy użyciu różnych technik produkcji wina. Technika nazywana „méthode ancestrale" opiera się na opanowaniu zjawiska fermentacji win butelkowanych w piwnicach winiarskich. Wina te produkuje się wyłącznie z winogron odmian mauzac B i mauzac rose Rs, które znane są z tego, że podczas drugiej fermentacji wytwarzają obfitą piankę charakteryzującą się drobnymi bąbelkami. Dzięki temu, że na dobrze wyeksponowanych zboczach winogrona przedmiotowych odmian mogą osiągnąć stan przejrzałości, możliwa jest produkcja białych słodkich win musujących. Po opanowaniu tej pierwszej techniki producenci opracowali metodę drugiej fermentacji w butelce w związku ze zwrotem w kierunku bardziej wytrawnych produktów, zapewniając, by skład ich *cuvées* zachował swoją oryginalność

terytorialną. Ponadto długie dojrzewanie „sur lattes" (w pozycji leżącej) przyczynia się do odpowiedniego przeprowadzenia procesu drugiej fermentacji i do wykształcenia się złożonych aromatów owocowych. Wywóz wina z tego liczącego ponad 2 000 lat regionu winiarskiego odbywa się Tarnem i Garonną, o czym świadczą ślady amfor z gminy Montans znajdowane od południa Hiszpanii po północ Szkocji. Kiedy benedyktyni zakładali opactwo św. Michała, wybrali miejsca najbardziej sprzyjające produkcji wina, wykorzystali wyjątkowe umiejętności w celu organizacji sieci handlowej na rzece Tarn i stworzyli dużą sieć piwnic winiarskich. Wino spławiano Tarnem, a następnie Garonną, do portu w Bordeaux, skąd wyruszało ono na podbój Francji i Europy Północnej. W 1253 r. RYSZARDOWI III Yorkowi wysłano 20 beczek wina „Gaillac". Renoma win z regionu Gaillac stale rosła. W latach 1306–1307, czyli w latach, za które zachowały się księgi rachunkowe, region Gaillac dostarczał 40 % win, które przepływały tranzytem przez zlewisko Garonny w kierunku Bordeaux, a następnie były wywożone. Od lat 80. XX wieku chociaż całkowita powierzchnia regionu winiarskiego Tarn maleje, wzrasta wielkość produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Gaillac". Większość wyprodukowanych win wprowadza się do obrotu w butelkach. Dzięki dynamice i umiejętnościom producentów wina z Gaillac wina z tego regionu winiarskiego wciąż cieszą się niesłabnącą sławą i renomą.

Kategoria produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

Krótki opis związku

W 1903 r. opactwo Saint-Michel stało się pierwszą spółdzielnią butelkującą i prowadzącą dystrybucję. Sprzedaż win białych rosła, co powodowało, że chętniej sadzono białe odmiany winorośli, w szczególności na płaskowyżu cordais. 21 grudnia 1922 r. decyzją sądu rejonowego w Gaillac uznano prawo do nazwy pochodzenia „Vin de Gaillac" w odniesieniu do win białych produkowanych na terytorium wszystkich gmin dawnego okręgu Gaillac. Związek plantatorów winorośli okręgu Gaillac powstał 20 czerwca 1923 r. W kolejnej decyzji sądu, z 1931 r. doprecyzowano, że aby białe wina musujące można było objąć nazwą pochodzenia „Gaillac", muszą one być butelkowane i przetwarzane na wyznaczonym obszarze geograficznym. Pierwszy dekret w sprawie kontrolowanej nazwy pochodzenia „Gaillac" pochodzi z 1938 r. i określa warunki produkcji poszczególnych produktów: win białych wytrawnych, win musujących produkowanych metodą tradycyjną (znaną jako metoda „gaillacoise") lub z zastosowaniem drugiej fermentacji w butelce.

Na przestrzeni lat producenci udoskonalili umiejętności w zakresie produkcji win musujących przy użyciu różnych technik produkcji wina. Choć nikt nie wie dokładnie, kiedy zaczęto wytwarzać pierwsze wina musujące, Auger Gaillard (1530–1593), poeta tworzący w języku oksytańskim, odnosi się do wina „Gaillac" w następujący sposób: *Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre* („wino, które powstało i tańczyło w szkle").

Po wojnie spółdzielnia rozwijała się, budując 3 spółdzielczych wytwórni wina (Labastide-de-Lévis w 1949 r., Rabastens i Tecou w 1953 r.). Dekret z 1958 r. określa warunki produkcji, których należy przestrzegać przy stosowaniu określenia „doux", zarówno w odniesieniu do win niemusujących, jak i musujących. Przymrozki w 1956 r. poważnie uszkodziły winnice.

Od lat 80. XX wieku chociaż całkowita powierzchnia regionu winiarskiego Tarn maleje, wzrasta wielkość produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Gaillac". Większość wyprodukowanych win wprowadza się do obrotu w butelkach. Dzięki dynamice i umiejętnościom producentów wina z Gaillac wina z tego regionu winiarskiego wciąż cieszą się niesłabnącą sławą i renomą.

11. **Dalsze obowiązujące wymogi**

Tytuł wymogu/odstępstwa

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej „Sud-Ouest". Nazwa przedmiotowej większej jednostki geograficznej może również występować na ulotkach lub na dowolnych pojemnikach. Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano chronioną nazwę pochodzenia.

Zgodnie z art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 obszar bezpośredniego sąsiedztwa odpowiada obszarowi znajdującemu się w bezpośrednim sąsiedztwie odnośnego wyznaczonego obszaru geograficznego.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Uwagi dodatkowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu/odstępstwa

Chronioną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „méthode ancestrale" (metoda tradycyjna) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu. Chronioną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „primeur" (wczesne) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu. Chronioną nazwę pochodzenia uzupełnia się określeniem „doux" (słodkie) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu. Chronioną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „vendanges tardives" (późny zbiór) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu. Oznaczenie rocznika win opatrzonych określeniem „primeur" i win opatrzonych określeniem „vendanges tardives" jest obowiązkowe.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Wina musujące i wina musujące opatrzone określeniem „méthode ancestrale" (metoda tradycyjna)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Wszystkie czynności związane z produkcją – od zbioru winogron aż po degorżowanie lub usuwanie osadu – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wina musujące wytwarza się z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce, a czas dojrzewania w butelkach na osadzie wynosi co najmniej 9 miesięcy. Wina musujące opatrzone określeniem „méthode ancestrale" wytwarza się z zastosowaniem metody pojedynczej fermentacji. Fermentacja ta rozpoczyna się w kadzi. Druga fermentacja odbywa się wyłącznie w butelce, przy użyciu częściowo sfermentowanego moszczu. Czas dojrzewania w butelkach na osadzie wynosi co najmniej 2 miesiące. Ponieważ wina wytwarzane są z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelkach, ich pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Przeznaczone dla konsumenta wina wyprodukowane z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce wprowadza się do obrotu po zakończeniu trwającego co najmniej 9 miesięcy okresu dojrzewania w butelkach na osadzie po butelkowaniu oraz najwcześniej w dniu 1 września roku następującego po roku zbiorów. Przeznaczone dla konsumenta wina opatrzone określeniem „méthode ancestrale" wprowadza się do obrotu po zakończeniu trwającego 2 miesiące okresu dojrzewania na osadzie w butelkach.

Tytuł wymogu/odstępstwa

Białe wina niemusujące opatrzone określeniem „vendanges tardives" (późny zbiór)

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj dodatkowego wymogu/odstępstwa

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu/odstępstwa

Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives" dojrzewają co najmniej do dnia 15 maja drugiego roku następującego po roku zbiorów, w tym przez co najmniej 2 miesiące w butelce. Dzięki tak długiemu czasowi dojrzewania wina zyskują równowagę i wykształcają złożoność aromatyczną. Wina pakuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym, a wszystkie partie win pod koniec okresu dojrzewania podlegają systematycznym kontrolom. Celem producentów jest, z jednej strony, lepsze zachowanie istotnych cech produktów poddawanych długiemu procesowi dojrzewania, który to proces wymaga opanowania określonych umiejętności, a z drugiej strony, poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji, które wymagają szczególnej wiedzy organoleptycznej, zagwarantowanie i zachowanie jakości i specyfiki produktów, a tym samym renomy chronionej nazwy pochodzenia.

Elektroniczne odesłanie (url) do publikacji specyfikacji produktu

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