C/2025/6753

22.12.2025

Publicação da comunicação de uma alteração normalizada aprovada do caderno de especificações de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 5.º, n.º 4, do Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão [1]

(C/2025/6753)

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

[Artigo 24.º do Regulamento (UE) 2024/1143]

«Gaillac»

Número de referência da UE: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Nome do produto**

«Gaillac»

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Setor**

☐ Produtos agrícolas

☑ Vinhos

☐ Bebidas espirituosas

4. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

França

5. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Nome

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire/Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar/Direção-Geral do Desempenho Económico e Ambiental das Empresas]

6. **Qualificação como alteração normalizada**

As autoridades francesas consideram que o pedido cumpre os requisitos dos Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

As alterações introduzidas no caderno de especificações são alterações normalizadas, em conformidade com a definição constante do artigo 24.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143.

O pedido de alteração da DOP «Gaillac» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração da União, a saber:

a) Incluir uma alteração da denominação, ou da utilização da denominação, ou da categoria de produto ou produtos designados pela indicação geográfica;

b) Apresentar o risco de anulação da relação com o meio geográfico;

c) Implicar novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

[1] Regulamento Delegado (UE) 2025/27 da Comissão, de 30 de outubro de 2024, que completa o Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho com regras relativas ao registo e à proteção das indicações geográficas, das especialidades tradicionais garantidas e das menções de qualidade facultativas e que revoga o Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrição da(s) alteração(ões) normalizada(s) aprovada(s)**

Título

Aditamento de disposições agroambientais

Descrição

A disposição do caderno de especificações relativa à obrigação de cobertura vegetal das cabeceiras é substituída pela obrigação de enrelvamento das cabeceiras. São aditadas duas outras disposições agroambientais: a proibição de efetuar monda química generalizada nas parcelas de vinha e de utilização de plástico de cobertura dos solos.

O objetivo é reforçar a sustentabilidade da denominação face às alterações climáticas e às elevadas expectativas da sociedade.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Inclusão de castas de interesse para fins de adaptação

Descrição

Incluem-se no caderno de especificações cinco castas de interesse para fins de adaptação.

As castas selecionadas apresentam características agronómicas interessantes para a denominação, bem como um perfil aromático que corresponde ao procurado pelos produtores.

Limita-se a 5 % a percentagem de castas de interesse para fins de adaptação no encepamento da exploração, que pode ser aumentada para 20 % no caso das pequenas explorações com menos de 3 hectares.

Do mesmo modo, limita-se a 10 % a percentagem de castas de interesse para fins de adaptação nos lotes, que pode também atingir 20 % no caso das explorações com menos de 3 hectares.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração das condições de produção dos vinhos tintos novos

Descrição

Alteram-se os seguintes elementos no caderno de especificações:

— supressão da obrigação de colheita manual das uvas destinadas à produção de vinhos tintos que podem ostentar a menção «primeur» [novo],

— aditamento da possibilidade de vinificação por maceração semicarbónica,

— aditamento da obrigação de efetuar o desengaço, seja nas vinhas ou na adega, bem como da utilização de equipamento de colheita e meio de transporte equipado com um sistema de escoamento da água ou de um dispositivo de proteção adequado.

Estas alterações têm em conta os progressos técnicos das máquinas de vindima, cujo desempenho permite atualmente preservar, ou mesmo melhorar, a qualidade das uvas vindimadas. A maior tecnicidade destes equipamentos permite realizar ajustamentos finos e precisos, tornando a colheita mecânica um instrumento de otimização valioso para os operadores.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Inclusão da casta *duras* N no encepamento e lotação dos vinhos tintos «primeurs» [novos]

Descrição

Inclui-se a casta *duras* N na lista das castas autorizadas para a produção de vinhos tintos que podem ostentar a menção «primeur» [novo]. Sendo já uma casta recomendada para os vinhos tintos e rosados da denominação, a sua inclusão visa permitir a sua utilização no encepamento e na lotação dos vinhos tintos «primeurs» [novos], sem estar sujeita a limites mínimos ou máximos. Esta alteração proporcionará aos operadores a oportunidade de produzirem vinhos «primeurs» [novos] em mistura com a casta *gamay* ou vinhos monocasta de *duras*.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração relativa à lotação dos vinhos tranquilos brancos

Descrição

Aumenta-se a percentagem mínima de castas recomendadas na lotação dos vinhos tranquilos brancos de 50 % para 70 %. Além disso, uma nova regra exige que a casta *muscadelle* seja obrigatoriamente misturada com, pelo menos, uma outra casta, sendo a sua percentagem na mistura agora limitada a 70 %.

Estas alterações visam reforçar a presença das castas recomendadas nos lotes, a fim de assegurar uma melhor expressão da tipicidade dos vinhos brancos da DOP «Gaillac».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão do edital de colheita para os vinhos que podem ostentar a menção «vendanges tardives» [vindima tardia]

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação não deseja manter esta obrigação, uma vez que, devido às alterações climáticas e às diferenças consideráveis de maturação observadas nas vinhas nos últimos anos, considera que esta já não é útil.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da data de apresentação da declaração de afetação das parcelas

Descrição

O agrupamento de produtores da denominação apresentou já, em 2021 e 2024, dois pedidos de alteração temporária (relacionados com a ocorrência de geadas) para prorrogação do prazo de apresentação da declaração de afetação das parcelas, de 15 de maio para 15 de junho. Estas prorrogações permitiram aos operadores dispor de mais tempo para avaliar as parcelas que poderiam afetar para a DOP, bem como a categoria de vinho em causa.

Verificou-se que, de acordo com os anos e as condições meteorológicas, a data de 15 de junho adequa-se melhor às práticas dos operadores, proporcionando tempo suficiente para a organização dos controlos prévios.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Aditamento do método de sangria para os vinhos rosados

Descrição

O agrupamento de produtores produz vinhos rosados de sangria, uma prática histórica que continua a ser utilizada na denominação e que desejam preservar. De modo a proteger esta especificidade, este método de elaboração foi aditado à rubrica «Relação com a área geográfica».

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração da área geográfica

Descrição

O objetivo é harmonizar as duas áreas geográficas indicadas no caderno de especificações numa só, de modo a permitir a produção de vinhos tranquilos brancos, vinhos espumantes e vinhos tranquilos brancos que podem ostentar a menção «vendanges tardives» [vindima tardia] nos 8 municípios que compõem o «Noyau de Cunac».

Atualmente, num contexto económico difícil para a produção de vinhos tintos, limitar a produção nestes oito municípios aos vinhos tintos e rosados deixou de ser pertinente. A adega cooperativa, da qual todos os operadores da área são membros, prevê o desenvolvimento da produção de vinho branco através da plantação de 4 a 5 ha das castas brancas incluídas no caderno de especificações da denominação.

☑ A alteração afeta o documento único.

Título

Supressão das medidas transitórias

Descrição

Suprimem-se do caderno de especificações as medidas transitórias previstas na rubrica «XI — Medidas transitórias» que chegaram ao seu termo.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Alteração de redação

Descrição

O termo «denominação de origem controlada» é substituído por «denominação de origem protegida» em todo o caderno de especificações.

— Na rubrica «Mistura das castas», e para todas as categorias de vinho, suprime-se a frase: «os vinhos são elaborados com uvas ou com vinhos produzidos a partir de, pelo menos, uma casta recomendada». Uma vez que a percentagem de castas recomendadas é prevista de forma sistemática, esta frase não apresenta qualquer utilidade.

— Altera-se a rubrica «Relação com a área geográfica» em consonância com as alterações relativas à produção de vinhos tintos «primeurs» [novos]: aditamento do método de maceração semicarbónica e da casta *duras* N.

☐ A alteração afeta o documento único.

Título

Referências

Descrição

Atualizaram-se os dados de contacto do INAO.

Alterou-se a disposição do caderno de especificações relativa ao controlo.

☐ A alteração afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de vinhos

Gaillac

Número de referência da UE: PDO-FR-A0502-AM04 — 24.9.2025

1. **Nome(s)**

Gaillac

2. **Tipo de indicação geográfica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

França

4. **Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143**

2204 — Vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool; mostos de uvas, excluindo os da posição 2009

5. **Categorias de produtos vitivinícolas enumeradas na parte II do anexo VII do Regulamento (UE) n.º 1308/2013**

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

6. Vinho espumante de qualidade aromático

6. **Descrição do vinho ou dos vinhos**

Produto vitivinícola

Vinhos tranquilos brancos

Características organoléticas

Aspeto visual

Estes vinhos caracterizam-se por aromas frutados e florais e uma acidez moderada.

Nariz

Podem ostentar a menção «primeur» [novo]. Nesse caso, são vinificados tendo em vista um consumo rápido nos meses seguintes à sua elaboração.

As castas *mauzac* B e *mauzac-rose* Rs, originárias da região de Gaillac, mostram, nessas zonas, uma aptidão à elaboração de vinhos tranquilos brancos secos, dando origem a vinhos suaves de baixa acidez e com agradáveis aromas de maçã. Nas encostas bem expostas, as uvas podem ser ricas em açúcar quando atingem a fase de sobrematuração. A presença da casta *len-de-l'el* B, igualmente originária da região de Gaillac, não está demonstrada noutras vinhas. Esta casta confere fineza e *bouquet* aos vinhos brancos e constitui a casta maioritária para a produção de vinhos de vindima tardia.

Boca

Os vinhos tranquilos brancos com a menção «doux» [doce] desenvolvem, frequentemente, aromas de maçãs maduras, peras e frutos exóticos, podendo guardar-se durante um período máximo de 5 anos.

Os vinhos brancos com a menção «vendanges tardives» [vindima tardia] desenvolvem aromas de frutos secos ou cristalizados ou fragrâncias adocicadas. O equilíbrio entre a acidez, o álcool e a untuosidade permite aos vinhos tornarem-se ainda mais complexos ao longo dos anos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos tranquilos brancos apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo (TAVNM) de 10,5 %. Apresentam (lotes comercializados a granel ou acondicionados) um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 4 g/l. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total destes vinhos não excede os 13 %.

Os vinhos tranquilos brancos com a menção «doux» [doce] apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 12,5 %. Apresentam (lotes comercializados a granel ou acondicionados) um teor de açúcares fermentescíveis ≥ 45 g/l. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total destes vinhos não excede os 15 %.

Os vinhos tranquilos brancos com a menção «vendanges tardives» [vindima tardia] apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 17 %. Apresentam (lotes acondicionados) um teor de açúcares fermentescíveis ≥ 100 g/l.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos tranquilos tintos e rosados

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos caracterizam-se frequentemente, na boca, por aromas de frutos vermelhos e notas de especiarias.

Os vinhos rosados (obtidos por prensagem direta ou sangria) têm cor vermelho-cereja mais ou menos intensa.

Nariz

Os taninos presentes acrescentam estrutura e redondez com o envelhecimento. São vinhos agradáveis quando bebidos jovens, apresentando também boa capacidade de envelhecimento.

Os vinhos com a menção «primeur» [novo] são equilibrados, possuem aromas frutados e combinam leveza e fineza aromáticas, sendo produzidos a partir das castas *gamay* N e *duras* N.

Boca

O período de estágio dos vinhos tintos, após a fermentação, impôs-se de forma a obter um vinho com aromas mais complexos, mas sobretudo para obter taninos mais redondos e sedosos.

Os vinhos rosados revelam aromas frutados e uma frescura agradável.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos tranquilos tintos apresentam um TAVNM de 11 %. Os vinhos com a menção «primeur» [novo] têm um TAVNM de 10,5 %.

Os vinhos com um TAVNM ≤ 14 % apresentam (lotes comercializados a granel ou acondicionados) um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 2,5 g/l.

Os vinhos com um TAVNM > 14 % apresentam (lotes comercializados a granel ou acondicionados) um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 4 g/l.

Os vinhos com a menção «primeur» [novo] apresentam (lotes acondicionados) um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 2 g/l.

O teor em ácido málico dos lotes de vinhos tranquilos tintos prontos para serem comercializados a granel ou acondicionados é ≤ 0,4 g/l.

Os lotes de vinhos comercializados a granel que podem ostentar a menção «primeur» [novo] apresentam um teor de acidez volátil ≤ 10,2 meq/l.

Os vinhos tranquilos tintos não excedem, após o enriquecimento, um título alcoométrico volúmico total de 13,5 %. Após enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos com a menção «primeur» [novo] não excede os 13 %.

Os vinhos tranquilos rosados apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %. Apresentam (lotes comercializados a granel ou acondicionados) um teor de açúcares fermentescíveis ≤ 4 g/l. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total destes vinhos não excede os 13,5 %.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos espumantes

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos espumantes elaborados por segunda fermentação em garrafa apresentam uma estrutura ácida dominante, que lhes confere a sua frescura e fineza.

Nariz

Esta acidez é acompanhada de notas frutadas.

Boca

Por último, o longo período de estágio «em pilhas» contribui para a boa formação de espuma e para o desenvolvimento de aromas frutados complexos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	—
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

Os vinhos espumantes apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 9 %. Os vinhos espumantes elaborados por segunda fermentação em garrafa apresentam (após a fermentação e, se for caso disso, a adição de licor de expedição) um teor em açúcares fermentescíveis < 50 g/l. Em caso de enriquecimento do mosto, os vinhos não excedem um título alcoométrico volúmico total de 13 %.

Os vinhos espumantes com a menção «doux» [doce] apresentam um título alcoométrico volúmico natural mínimo de 11 %. Após a segunda fermentação, apresentam um teor de açúcares fermentescíveis de ≥ 50 g/l e um teor de dióxido de enxofre livre igual ou inferior a 25 mg/l. Em caso de enriquecimento do mosto, os vinhos não excedem um título alcoométrico volúmico total de 14 %.

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

Produto vitivinícola

Vinhos espumantes com a menção «méthode ancestrale» [método ancestral]

Características organoléticas

Aspeto visual

Os vinhos espumantes com a menção «méthode ancestrale» [método ancestral] são vinhos espumantes de qualidade aromáticos.

Estes vinhos são elaborados exclusivamente a partir das castas *mauzac* B e *mauzac-rose* Rs, reconhecidas pela sua aptidão à formação de espuma abundante e pela fineza das bolhas obtidas.

Nariz

Os vinhos espumantes com a menção «méthode ancestrale» [método ancestral] têm bolhas finas e espuma abundante.

Boca

Por último, o longo período de estágio «em pilhas» contribui para a boa formação de espuma e para o desenvolvimento de aromas frutados complexos.

Informações adicionais relativas às características organoléticas

—

Características analíticas

Título alcoométrico total máximo (% vol.):	—
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.):	8
Acidez total mínima:	—
Unidade de medida da acidez total mínima:	miliequivalentes por litro
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro):	—
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):	—

Informações adicionais relativas às características analíticas

—

☑ As características analíticas não constantes da presente secção cumprem os limites estabelecidos na legislação da UE aplicável.

7. **Práticas vitivinícolas**

7.1. *Práticas enológicas específicas utilizadas na vinificação e restrições aplicáveis*

Práticas de vinificação

Densidade e compasso

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

As vinhas têm uma densidade mínima de 4 000 pés por hectare, com uma distância máxima de 2,50 metros entre as linhas. A distância entre pés da mesma linha é igual ou superior a 0,80 metros. Para as vinhas conduzidas em forma de taça, a distância máxima entre as linhas é de 2,20 metros. Para as vinhas plantadas em socalcos, a superfície por pé é igual ou inferior a 2,50 m^2.

Práticas de vinificação

Métodos de poda da vinha

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

As vinhas são podadas: — em poda curta (condução em taça ou cordão Royat) ou em poda Guyot simples, com um máximo de 12 olhos francos por pé, — em poda Guyot dupla (denominada «tirette»), com um máximo de 10 olhos francos por pé. Independentemente do método de poda, o número de ramos frutíferos do ano por pé, após floração (estado fenológico 23 de Lorenz), é igual ou inferior a 10.

Práticas de vinificação

Irrigação

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

A rega pode ser autorizada.

Práticas de vinificação

Disposições específicas da colheita

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

Para os vinhos tintos que podem ostentar a menção «primeur» (novo), o desengaço é obrigatório. Os vinhos espumantes que podem ostentar a menção «méthode ancestrale» [método ancestral] provêm de uvas colhidas manualmente. Os vinhos que podem ostentar a menção «vendanges tardives» [vindima tardia] provêm de uvas colhidas manualmente, em triagens sucessivas.

Práticas de vinificação

Disposições específicas relativas ao transporte das uvas

Tipo de prática enológica

Prática de cultivo

Descrição

Os recipientes que contêm as uvas colhidas manualmente e destinadas à produção dos vinhos tintos que podem ostentar a menção «primeur» [novo], e dos vinhos espumantes que podem ostentar a menção «méthode ancestrale» [método ancestral] têm, durante o transporte da vindima, das vinhas para as instalações de vinificação, uma altura de uvas igual ou inferior a 0,60 metros.

Os materiais de vindima e os meios de transporte das uvas colhidas mecanicamente e destinadas à produção de vinhos tintos que podem ostentar a menção «primeur» [novo] dispõem de um sistema de escoamento da água ou de proteção adequado.

Práticas de vinificação

Utilização de carvões para uso enológico

Tipo de prática enológica

Restrição aplicável à vinificação

Descrição

Na elaboração de vinhos rosados, é proibida a utilização de carvões para uso enológico, isoladamente ou misturados com as preparações.

Práticas de vinificação

Enriquecimento

Tipo de prática enológica

Prática enológica específica

Descrição

No caso dos vinhos tintos, são autorizadas as técnicas subtrativas de enriquecimento, sendo a percentagem máxima de concentração parcial em relação aos volumes utilizados fixada em 10 %. Após o enriquecimento, o título alcoométrico volúmico total dos vinhos não excede: — 13 % para os vinhos tranquilos brancos, — 13 % para os vinhos espumantes (em caso de enriquecimento do mosto), — 13 % para os vinhos tintos que podem ostentar a menção «primeur» [novo], — 13,5 % para os vinhos tintos e rosados, — 14 % para os vinhos espumantes que podem ostentar a menção «doux» [doce] (em caso de enriquecimento do mosto), — 15 % para os vinhos tranquilos brancos que podem ostentar a menção «doux» [doce].

7.2. *Rendimentos máximos*

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tranquilos brancos e vinhos espumantes

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	72
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tranquilos brancos com a menção «doux» [doce] e vinhos espumantes com a mesma menção

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	54
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tranquilos brancos com a menção «vendanges tardives» [vindima tardia]

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	25
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

Todos os vinhos/categoria/casta/tipo

Vinhos tranquilos tintos e rosados

Rendimento máximo:

Rendimento máximo:	66
Unidade de medida do rendimento máximo:	hectolitros por hectare

8. **Indicação da casta ou castas de uva de vinho a partir das quais o vinho ou vinhos são obtidos**

— 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. **Definição sucinta da área geográfica delimitada**

1º — *Área geográfica*

A colheita das uvas, a vinificação, a elaboração dos vinhos, o envelhecimento dos vinhos tintos e o acondicionamento dos vinhos espumantes e dos vinhos tranquilos brancos que podem ostentar a menção «vendanges tardives» [vindima tardia] realizam-se no território dos seguintes municípios do departamento de Tarn, com base no *code officiel géographique* [código geográfico oficial] de 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 e Virac.

2º — *Superfície parcelar delimitada*

Os vinhos são produzidos exclusivamente a partir de vinhas localizadas na superfície parcelar de produção, tal como aprovada pelo Institut national de l'origine et de la qualité [Instituto Nacional da Origem e da Qualidade] nas reuniões da comissão nacional competente de 3 e 4 de novembro de 1999, 6 de setembro de 2000, 5 e 6 de junho de 2002, 9 e 10 de novembro de 2005, 11 de setembro de 2008, 6 de novembro de 2014 e 18-19 de junho de 2019.

O Institut national de l'origine et de la qualité entrega às câmaras dos municípios referidos no ponto *1.º* os documentos gráficos que estabelecem os limites das parcelas da superfície de produção assim aprovada.

10. **Relação com a área geográfica**

Categorias de produtos vitivinícolas

1. Vinho

Resumo da relação

O clima oceânico favorece o crescimento da vinha na primavera e contribui para invernos mais amenos, ao limitar os riscos de geadas fortes. A influência mediterrânica, sob a forma de calor seco estival e outonal, favorece uma maturação regular e ideal das uvas, com um *stress* hídrico estival moderado O vento de Autan, quente e seco,

geralmente muito intenso, desempenha um papel importante ao longo de todo o ciclo vegetativo da vinha, nomeadamente acelerando o abrolhamento, a floração e a maturação. Pode soprar com força no início do outono, quando a sua influência quente e dessecante favorece a maturação das uvas e limita a propagação de doenças. A partir de meados de setembro, a alternância entre noites frescas e frequentemente húmidas e dias quentes é propícia ao aparecimento de *Botrytis cinerea* e da «podridão nobre» nas parcelas onde ainda não vindimadas. No início do outono, o vento de Autan pode soprar com força. As uvas ainda por vindimar passam por uma concentração rápida de açúcares e ácidos. Estas uvas, que atingem a sobrematuração na cepa e uma concentração por secagem natural, graças ao vento de Autan ou ao efeito da «podridão nobre», são colhidas manualmente, em triagens sucessivas, numa fase tardia em comparação com a vindima dos vinhos brancos doces. Sãs estas as uvas utilizadas na produção de vinhos com a menção «vendanges tardives» [vindima tardia]). A chegada tardia dos primeiros dias frios permite um bom processo de lenhificação das varas. Refletindo os usos e saberes da região, a superfície parcelar delimitada, adaptada a cada unidade geográfica, privilegia os solos bem drenados e facilmente aquecidos, excluindo as zonas expostas ao frio e às geadas e os terrenos mais férteis. As castas *mauzac* B e *mauzac-rose* Rs, originárias da região de Gaillac, mostram, nessas zonas, uma aptidão à elaboração de vinhos tranquilos brancos secos, dando origem a vinhos suaves de baixa acidez e com agradáveis aromas de maçã. Nas encostas bem expostas, as uvas podem ser ricas em açúcar quando atingem a fase de sobrematuração. A presença da casta *len-de-l'el* B, igualmente originária da região de Gaillac, não está demonstrada noutras vinhas. Esta casta confere fineza e *bouquet* aos vinhos brancos e constitui a casta maioritária para a produção de vinhos de vindima tardia. Com efeito, as uvas desta casta podem apresentar uma concentração significativa, por secagem natural, graças ao vento de Autan ou à podridão nobre, no conjunto das regiões naturais que formam a área geográfica da denominação. A casta *ondenc* B completa o encepamento destinado à produção de vinhos brancos. Trata-se de uma casta outrora muito comum no sudoeste de França, que só subsistiu nas vinhas de «Gaillac», devido ao seu sabor agradável e à sua aptidão para a concentração na cepa. O encepamento destinado à produção de vinhos tintos e rosados privilegia igualmente as castas originais e locais ou regionais, como a casta *duras* N, provavelmente originária da região de Gaillac e presente de forma praticamente exclusiva nestas vinhas, ou ainda a casta *fer* N, originária do sudoeste de França, ou a casta *prunelard* N, uma casta de Gaillac citada pelo Dr. Guyot em 1868, que deixou de ser cultivada ao longo do séc. XX e foi reabilitada no final da década de 1990. A riqueza da vinha «Gaillac» decorre da sua localização numa zona de cruzamento climático e da diversidade de situações geopedológicas. Lugar de passagem, a área geográfica tornou-se um lugar de associação de castas originais e essencialmente autóctones, selecionadas e preservadas de geração em geração, dispondo, neste ambiente natural, de um nicho ecológico de predileção. Os produtores dominaram as técnicas de encepamento adaptando o seu saber-fazer, nomeadamente através de métodos de poda e de condução que permitem uma boa distribuição dos cachos, logrando, desta forma, manter a cultura da vinha. O seu saber-fazer é igualmente demonstrado pelo domínio de técnicas que lhes permitem extrair o melhor das uvas, adaptando ou perenizando as suas técnicas de vinificação. O período de estágio dos vinhos tintos, após a fermentação, impôs-se de forma a obter um vinho com aromas mais complexos, mas sobretudo para obter taninos mais redondos e sedosos, graças, nomeadamente, a um encepamento original, mas rústico. Para atingir estes objetivos, o caderno de especificações fixa um período mínimo de estágio até 1 de fevereiro do ano seguinte ao da colheita. Os vinhos com a menção «vendanges tardives» [vindima tardia] têm um período de estágio até, pelo menos, 15 de maio do segundo ano seguinte ao da colheita, incluindo pelo menos dois meses em garrafa. Este longo período de estágio favorece o equilíbrio dos vinhos e desenvolve a sua complexidade aromática. A fim de preservar estas características e a especificidade do produto e, consequentemente, a sua reputação, o acondicionamento destes vinhos realiza-se na área geográfica. Os vinhos que podem ostentar a menção «vendanges tardives» [vindima tardia] estão sujeitos a controlos sistemáticos de todos os lotes no termo do período de estágio na área geográfica.

Categorias de produtos vitivinícolas

6. Vinho espumante de qualidade aromático

Resumo da relação

Ao longo de gerações, os produtores desenvolveram um saber-fazer para elaborar vinhos espumantes de acordo com várias técnicas de vinificação. A técnica descrita como «méthode ancestrale» [método ancestral] baseia-se no controlo do processo de fermentação em cave dos vinhos engarrafados. Estes vinhos são elaborados exclusivamente a partir das castas *mauzac* B e *mauzac-rose* Rs, reconhecidas pela sua aptidão à formação de espuma abundante e pela fineza das bolhas obtidas. Nas encostas bem expostas, a sobrematuração das uvas destas castas permite a elaboração de vinhos espumantes brancos doces. Após terem dominado esta primeira técnica, os produtores desenvolveram o método por segunda fermentação em garrafa, evoluindo para produtos mais brutos e respeitando, na composição dos seus vinhos de base, a originalidade territorial. Por último, o longo período de estágio «em pilhas» contribui para

a boa formação de espuma e para o desenvolvimento de aromas frutados complexos. Estes vinhos, com mais de 2 000 anos, são exportados através do rio Tarn e do rio Garonne, como atestam ânforas provenientes do município de Montans encontradas em zonas que vão do sul de Espanha ao norte da Escócia. Quando os Beneditinos fundaram a abadia de Saint-Michel, selecionaram as zonas mais favoráveis para a produção de vinho, mostrando um grande saber-fazer na organização de uma rede comercial no Tarn, escavando uma importante rede de caves. O vinho descia o rio Tarn e, depois, o rio Garonne, até ao porto de Bordéus, de onde partia para conquistar a França e o norte da Europa. Em 1253, o rei Ricardo III de Inglaterra encomendou 20 pipas de vinho de «Gaillac». A fama dos vinhos da região de Gaillac foi aumentando. Assim, a região de Gaillac forneceu, entre 1306 e 1307 (anos cujas contas se conservaram até hoje), 40 % dos vinhos que transitavam pela bacia do Garonne até Bordéus, destinados à exportação. A partir da década de 1980, embora a superfície total da vinha do Tarn sofra uma redução, a proporção dos volumes produzidos com a denominação de origem controlada «Gaillac» aumenta. A maior parte da produção é comercializada em garrafas. Graças ao seu dinamismo e saber-fazer, os vitivinicultores da região de Gaillac continuam a contribuir para a notoriedade e a reputação dos vinhos desta região vitícola.

Categorias de produtos vitivinícolas

5. Vinho espumante de qualidade

Resumo da relação

Em 1903, a abadia de Saint-Michel tornou-se a primeira cooperativa de engarrafamento e venda. As vendas de vinhos brancos aumentaram, levando ao crescimento das plantações de castas brancas, em especial no planalto de Cordais. Em 21 de dezembro de 1922, um acórdão do tribunal de Gaillac reconheceu o direito à denominação de origem «Vin de Gaillac» dos vinhos brancos produzidos no território correspondente aos municípios do antigo distrito de Gaillac. A união dos vitivinicultores de Gaillacois foi fundada em 20 de junho de 1923. Um segundo acórdão, de 1931, especifica que os vinhos espumantes brancos devem ser engarrafados e manuseados na área geográfica para poderem beneficiar da denominação de origem «Gaillac». O primeiro decreto relativo à denominação de origem controlada «Gaillac» data de 1938 e define as condições de produção dos diferentes produtos: vinhos brancos secos e vinhos espumantes elaborados pelo «méthode ancestrale» [método ancestral] (método «gaillacoise») ou por segunda fermentação em garrafa.

Ao longo de gerações, os produtores desenvolveram um saber-fazer para elaborar vinhos espumantes de acordo com várias técnicas de vinificação. Embora não se conheça com exatidão o período em que os primeiros vinhos espumantes começaram a ser produzidos, Auger Gaillard (1530-1593), um poeta de língua occitana, refere-se ao vinho «Gaillac» do seguinte modo: «Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre» (o vinho que borbulhava e saltava no copo).

Após a guerra, a cooperação desenvolveu-se através da construção de três cooperativas de vinificação (Labastide-de--Lévis em 1949, Rabastens e Tecou em 1953). Em 1958, especificaram-se em decreto as condições de produção a respeitar para poder ostentar a menção «doux» [doce], tanto para os vinhos tranquilos como para os vinhos espumantes. A geada de 1956 afetou gravemente as vinhas.

A partir da década de 1980, embora a superfície total da vinha do Tarn sofra uma redução, a proporção dos volumes produzidos com a denominação de origem controlada «Gaillac» aumenta. A maior parte da produção é comercializada em garrafas. Graças ao seu dinamismo e saber-fazer, os vitivinicultores da região de Gaillac continuam a contribuir para a notoriedade e a reputação dos vinhos desta região vitícola.

11. **Outros requisitos aplicáveis**

Título do requisito/derrogação

Rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O rótulo dos vinhos que beneficiam da denominação de origem controlada pode especificar a unidade geográfica mais alargada «Sud-Ouest» [Sudoeste]. Esta unidade geográfica mais alargada pode igualmente constar de prospetos e recipientes. As dimensões dos carateres da unidade geográfica mais alargada não podem exceder, tanto em altura como em largura, a dimensão dos carateres que compõem o nome da denominação de origem protegida.

Em conformidade com o artigo 5.º, n.º 1, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão, a área de proximidade imediata corresponde a uma área situada na proximidade imediata da área delimitada em causa.

Título do requisito/derrogação

Menções suplementares

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Disposições adicionais sobre a rotulagem

Descrição do requisito/derrogação

O nome da denominação de origem protegida pode ser completado com a menção «méthode ancestrale» [método ancestral], para os vinhos que satisfaçam as condições previstas para essa menção no caderno de especificações. O nome da denominação de origem protegida pode ser completado com a menção «primeur» [novo], para os vinhos que satisfaçam as condições previstas para essa menção no caderno de especificações. O nome da denominação de origem protegida pode ser completado com a menção «doux» [doce], para os vinhos que satisfaçam as condições previstas para essa menção no caderno de especificações. O nome da denominação de origem protegida pode ser completado com a menção «vendanges tardives» [vindima tardia], para os vinhos que satisfaçam as condições previstas para essa menção no caderno de especificações. Os vinhos com a menção «primeur» [novo] e os vinhos com a menção «vendanges tardives» [vindima tardia] têm obrigatoriamente de ostentar o ano de colheita.

Título do requisito/derrogação

Vinhos espumantes e vinhos espumantes com a menção «méthode ancestrale» [método ancestral]

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Todas as operações de produção, da colheita das uvas até à remoção das borras da garrafa («dégorgement») ou a eliminação do depósito, são realizadas na área geográfica. Os vinhos espumantes são elaborados por segunda fermentação em garrafa; o período de conservação sobre borras, em garrafa, não pode ser inferior a 9 meses. Os vinhos espumantes com a menção «méthode ancestrale» [método ancestral] são elaborados por fermentação única, que é iniciada em cuba. A segunda fermentação faz-se unicamente em garrafa a partir do mosto parcialmente fermentado. O período de conservação sobre borras, em garrafa, não pode ser inferior a 2 meses. O acondicionamento dos vinhos realiza-se na área geográfica devido ao processo de elaboração, em que a segunda fermentação é realizada na garrafa. Os vinhos elaborados por segunda fermentação em garrafa são colocados no mercado para consumo após um período mínimo de 9 meses de estágio sobre borras, em garrafa, após a tiragem, e não antes de 1 de setembro do ano seguinte ao da colheita. Os vinhos com a menção «méthode ancestrale» [método ancestral] são colocados no mercado para consumo após um período de 2 meses de estágio sobre borras, em garrafa.

Título do requisito/derrogação

Vinhos tranquilos brancos com a menção «vendanges tardives» [vindima tardia]

Quadro jurídico:

Legislação nacional

Tipo de requisito/derrogação suplementar

Acondicionamento na área geográfica delimitada

Descrição do requisito/derrogação

Os vinhos com a menção «vendanges tardives» [vindima tardia] têm um período de estágio até, pelo menos, 15 de maio do segundo ano seguinte ao da colheita, incluindo pelo menos dois meses em garrafa. Este longo período de estágio favorece o equilíbrio dos vinhos e desenvolve a sua complexidade aromática. Os vinhos são acondicionados na área geográfica delimitada e sujeitos a controlos sistemáticos de todos os lotes no final do período de estágio. Os produtores têm por objetivo, por um lado, a conservação das características essenciais dos produtos objeto de estágios longos, que exigem um saber-fazer confirmado, e por outro, através dos controlos efetuados na região de produção, que exigem uma perícia organolética específica, a garantia e a salvaguarda da qualidade e da especificidade dos produtos e, logo, da reputação da denominação de origem controlada.

Referência eletrónica (URL) à publicação do caderno de especificações

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