C/2025/6753

22.12.2025

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2025/6753)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Gaillac“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0502-AM04 – 24.9.2025

1. **Názov výrobku**

„Gaillac“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

5. **Vnútroštátny orgán oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva a potravinovej sebestačnosti, Generálne riaditeľstvo pre hospodársku a environmentálnu výkonnosť podnikov

6. **Zdôvodnenie, prečo ide o štandardnú zmenu**

Francúzske orgány vyhlasujú, že predložená žiadosť spĺňa požiadavky nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 a nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Zmeny špecifikácie výrobku predstavujú štandardné zmeny v zmysle definície v článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143.

Žiadosť o zmenu CHOP „Gaillac“ sa netýka žiadnej z troch situácií, ktoré predstavujú zmenu na úrovni Únie, konkrétne:

a) nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

b) nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou,

c) neprináša ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

Francúzske orgány preto považujú žiadosť za štandardnú zmenu.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Doplnenie agroenvironmentálnych ustanovení

Opis

Existujúce ustanovenie v špecifikácii výrobku o udržiavaní zeleného porastu na úvratí bolo nahradené povinnosťou udržiavať trávnatý porast na úvratí. Boli pridané aj dve ďalšie štandardné agroenvironmentálne ustanovenia: úplný zákaz chemického odburiňovania vinohradníckych plôch a zákaz používania plastovej mulčovacej fólie vo viniciach.

Cieľom je zvýšiť udržateľnosť tohto označenia vzhľadom na zmenu klímy a vysoké spoločenské očakávania.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vloženie určitých odrôd viniča ako odrôd, ktoré sú predmetom záujmu na účely prispôsobenia

Opis

Päť odrôd je v špecifikácii výrobku uvedených ako odrody vhodné na účely adaptácie (francúzska skratka: VIFA).

Vybrané odrody majú agronomické vlastnosti, ktoré sú zaujímavé pre toto označenie, a aromatický profil, ktorý zodpovedá profilu, ktorý hľadajú vinári.

Existuje pravidlo, podľa ktorého môžu odrody vhodné na účely prispôsobenia tvoriť len 5 % podnikov, pričom v prípade malých podnikov s rozlohou menšou ako 3 hektáre sa tento podiel zvyšuje na 20 %.

Existuje aj ustanovenie, podľa ktorého môžu odrody vhodné na účely prispôsobenia tvoriť len 10 % zmesí, pričom v prípade malých podnikov s rozlohou menšou ako 3 hektáre sa tento podiel zvyšuje na 20 %.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmeny podmienok výroby červených vín s označením „primeur“

Opis

Špecifikácia výrobku bola zmenená takto:

— vypustenie povinnosti, aby vína, ktoré spĺňajú podmienky pre označenie „primeur“, boli vyrobené z ručne zozbieraného hrozna,

— doplnenie možnosti použitia semikarbonickej macerácie ako metódy výroby vína,

— pridanie povinného odstopkovania buď vo vinohrade, alebo v pivnici, ako aj používanie zberových a prepravných strojov vybavených systémom na odvod vody alebo vhodným ochranným systémom.

Tento vývoj zohľadňuje technický pokrok v oblasti strojov na zber hrozna, ktoré sú v súčasnosti natoľko efektívne, že je možné zachovať alebo dokonca zlepšiť kvalitu zozbieraného hrozna. Zdokonalené technické vlastnosti týchto strojov umožňujú jemné a presné nastavenie, vďaka čomu sa mechanická žatva stáva pre prevádzkovateľov cenným nástrojom optimalizácie.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Pridanie odrody Duras N do zoznamu odrôd viniča povolených pre sceľované červené vína s označením „primeur“ (skoré).

Opis

Odroda Duras N je teraz zaradená do zoznamu odrôd povolených na výrobu červených vín s označením „primeur“. Hoci sa už predtým používala v označení ako hlavná odroda viniča pre červené a ružové vína, toto doplnenie znamená, že sa teraz povoľuje ako odrodová skladba povolená pre miešané červené vína s označením „primeur“ bez minimálnych alebo maximálnych limitov. Táto zmena umožní prevádzkovateľom vyrábať vína „primeur“ buď v zmesi s Gamay, alebo ako jednoduchú zmes Duras.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena zmesi odrôd pre tiché biele vína

Opis

Minimálny podiel hlavných odrôd v zmesi pre tiché biele vína sa zvýšil z 50 % na 70 %. Okrem toho sa podľa nového pravidla vyžaduje, aby sa hrozno Muscadelle miešalo aspoň s jednou ďalšou odrodou a aby tvorilo najviac 70 % zmesi.

Cieľom týchto zmien je zvýšiť podiel hlavných odrôd viniča v zmesiach, aby sa zabezpečilo lepšie vyjadrenie typických vlastností bielych vín s CHOP „Gaillac“.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zrušenie povinnosti určenia začiatku zberu v prípade vín, na ktoré sa vzťahuje pojem „vendanges tardives“ (neskorý zber)

Opis

V dôsledku zmeny klímy a značných výkyvov v zrelosti, ktoré sa v posledných rokoch zaznamenali vo vinohradoch, si skupina výrobcov CHOP neželá zachovať túto povinnosť, pretože už nemá žiadny reálny zmysel.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena dátumu na podanie predbežného vyhlásenia o pridelení pozemku (DPAP)

Opis

Skupina výrobcov CHOP už predložila dve žiadosti o dočasné zmeny v rokoch 2021 a 2024 (v súvislosti s mrazmi) s cieľom predĺžiť lehotu na predkladanie predbežných vyhlásení o pridelení pozemku *(Déclarations préalables d'affectation parcellaire* alebo *DPAP*) z 15. mája na 15. júna. Tieto predĺženia poskytli prevádzkovateľom viac času na lepšie posúdenie pozemkov, ktoré by sa mohli použiť na výrobu CHOP, ako aj príslušnej kategórie vína.

Zistilo sa, že 15. jún je dátum, ktorý prevádzkovateľom vyhovuje viac, aj vzhľadom na medziročné zmeny a extrémne klimatické podmienky, a zároveň poskytuje dostatok času na organizáciu predbežných kontrol.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Pridanie spôsobu výroby ružového vína metódou Saignée

Opis

Skupina výrobcov vyrába ružové vína metódou „saignée“ (kontakt so šupkami hrozna). Ide o tradičný postup, ktorý sa v prípade tohto označenia stále používa a ktorý chce zachovať. S cieľom ochrany tejto špecifickej metódy bola zahrnutá do časti o prepojení so zemepisnou oblasťou.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmeny zemepisnej oblasti

Opis

Cieľom je spojiť dve zemepisné oblasti uvedené v špecifikácii výrobku do jednej zemepisnej oblasti, aby sa v ôsmich obciach, ktoré tvoria oblasť „Noyau de Cunac“, mohli vyrábať tiché biele vína, šumivé vína a tiché biele vína s označením „vendanges tardives“ (neskorý zber).

Vzhľadom na súčasné náročné ekonomické podmienky pri výrobe červeného vína sa toto pravidlo, podľa ktorého sa v týchto ôsmich obciach mohli vyrábať iba červené alebo ružové vína, už nezdalo vhodné. Vinárske družstvo, ktorého členmi sú všetci prevádzkovatelia v danej oblasti, umožní rozvoj výroby bieleho vína výsadbou štyroch až piatich hektárov bielych odrôd uvedených v špecifikácii pre CHOP.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Vypustenie prechodných opatrení

Opis

Prechodné opatrenia stanovené v oddiele XI – Prechodné opatrenia stratili platnosť a boli zo špecifikácie výrobku vypustené.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Formálna zmena

Opis

Pojem „kontrolované označenie pôvodu“ bol v celej špecifikácii výrobku nahradený pojmom „chránené označenie pôvodu“.

— V časti „Zmes odrôd viniča“ a pre každú kategóriu vína sa vypúšťa veta: „Vína musia byť vyrobené z hrozna alebo vína aspoň jednej hlavnej odrody hrozna“. Vzhľadom na to, že percentuálny podiel hlavnej zmesi je teraz špecifikovaný na systematickom základe, táto veta už nemá žiadny zmysel.

— Oddiel „Súvislosť so zemepisnou oblasťou“ bol zmenený tak, aby odrážal zmeny týkajúce sa výroby červených vín s označením „primeur“: pridaním semikarbonickej macerácie a odrody Duras N.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Odkazy

Opis

Aktualizovali sa údaje Institut national de l’origine et de la qualité (Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality, INAO).

Zmenili sa podmienky kontroly špecifikácie výrobku.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Gaillac“

Referenčné číslo EÚ: PDO-FR-A0502-AM04 – 24.9.2025

1. **Názov (názvy)**

„Gaillac“

2. **Druh zemepisného označenia**

☑ CHOP

☐ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Francúzsko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

5. Akostné šumivé víno

6. Akostné aromatické šumivé víno

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

Tiché biele vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Tieto vína majú typicky ovocné a kvetinové arómy a miernu kyslosť.

Aróma

Vína môžu byť označené pojmom „primeur“; v takom prípade sa pri výrobe prihliada na to, že ich treba spotrebovať v priebehu niekoľkých mesiacov po výrobe.

Z odrôd viniča Mauzac B a Mauzac Rosé R, ktoré pochádzajú z oblasti Gaillac, sa môžu v týchto podmienkach vyrábať suché tiché biele vína. Výsledkom sú jemné vína s nízkou kyslosťou a príjemnými jablkovými arómami. Na dobre exponovaných svahoch môže hrozno pri ponechaní na prezretie dosiahnuť vysoký obsah cukru. Aj odroda Len de l'el B je pôvodná odroda z oblasti Gaillac; nie je doložené, že by sa pestovala v iných viniciach. Bielym vínam dodáva jemnosť a buket a je hlavnou odrodou, ktorá sa používa v zmesiach z neskorého zberu.

Chuť

Biele tiché vína s označením „doux“ majú často arómu zrelých jabĺk, hrušiek a exotického ovocia a ich trvanlivosť je až päť rokov.

Biele vína s označením „vendanges tardives“ (neskorý zber) majú arómu sušeného alebo kandizovaného ovocia alebo medovú vôňu. Rovnováha medzi kyslosťou, alkoholom a olejnatosťou umožňuje vínam dospieť v priebehu rokov k ešte väčšej komplexnosti.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Tiché biele vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %. Obsah skvasiteľného cukru v tichých bielych vínach, či už predávaných ako sudové alebo fľašované, nesmie prekročiť 4 g/l. Celkový obsah alkoholu v týchto vínach nesmie po obohatení prekročiť 13 %.

Tiché biele vína označené pojmom „doux“ (sladké) majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 12,5 obj. %. Obsah skvasiteľného cukru v nich nesmie prekročiť 45 g/l (bez ohľadu na to, či sa predávajú ako sudové alebo fľašované). Celkový obsah alkoholu v týchto vínach nesmie po obohatení prekročiť 15 %.

Tiché biele vína označené pojmom „vendanges tardives“ (neskorý zber) majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 17 obj. %. Obsah skvasiteľného cukru vo fľaškových vínach nesmie prekročiť 100 g/l.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Tiché červené a ružové vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Vína sa v ústach často vyznačujú arómami červeného ovocia a korenistými tónmi.

Ružové vína (získané priamym lisovaním alebo kontaktom so šupkami) majú viac alebo menej intenzívnu čerešňovo-červenú farbu.

Aróma

Obsahujú taníny, ktoré im so starnutím dodávajú štruktúru a guľatosť chuti. Príjemne sa pijú, keď sú mladé, ale sú vhodné aj na zrenie.

Vína s označením „primeur“ sú vyvážené, s ovocnými vôňami, ktoré v sebe spájajú aromatickú ľahkosť a jemnosť. Vyrábajú sa z odrôd Gamay N a Duras N.

Chuť

Zaviedlo sa obdobie vyzrievania po kvasení s cieľom získať vína s komplexnejšou arómou, a najmä zabezpečiť hladké a zaoblené taníny.

Ružové vína sa vyznačujú ovocnými arómami a príjemnou sviežosťou.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Tiché červené vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %. Vína s označením „primeur“ majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %.

Obsah skvasiteľného cukru vo vínach s prirodzeným obsahom alkoholu najviac 14 % obj. (bez ohľadu na to, či sa uvádzajú na trh ako sudové alebo fľašované) nesmie prekročiť 2,5 g/l.

Obsah skvasiteľného cukru vo vínach s prirodzeným obsahom alkoholu viac ako 14 % obj. (bez ohľadu na to, či sa uvádzajú na trh ako sudové alebo fľašované) nesmie prekročiť 4 g/l.

Obsah skvasiteľného cukru vo (fľašovaných) vínach s označením „primeur“ nesmie prekročiť 2 g/l.

Obsah kyseliny jablčnej v červenom tichom víne, ktoré sa má uvádzať na trh ako sudové alebo fľašované, nesmie prekročiť 0,4 g/l.

Na to, aby sa víno mohlo predávať ako sudové a aby sa naň vzťahoval pojem „primeur“, nesmie obsah prchavých kyselín prekročiť 10,2 mEq/l.

Celkový obsah alkoholu v tichých červených vínach nesmie po obohatení prekročiť 13,5 obj. %. Celkový obsah alkoholu vo vínach s označením „primeur“ nesmie po obohatení prekročiť 13 obj.%.

Tiché ružové vína musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 obj. %. Obsah skvasiteľného cukru vo všetkých vínach, či už predávaných ako sudové alebo fľašované, nesmie prekročiť 4 g/l. Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 13,5 obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Šumivé vína

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Šumivé vína vyrobené druhotným kvasením vo fľaši majú prevažne kyslú štruktúru, ktorej výsledkom sú jemné, svieže vína.

Aróma

Táto kyslosť je sprevádzaná ovocnými tónmi.

Chuť

Zrenie vo fľašiach naležato metódou „sur lattes“ alebo „on rack“ prispieva k dobrému druhotnému kvaseniu a rozvoju komplexnejších ovocných aróm.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Šumivé vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %. V prípade šumivých vín vyrobených druhotným kvasením vo fľaši (po kvasení a prípadnom pridaní expedičného likéru) nesmie obsah skvasiteľného cukru presiahnuť 50 g/l. V prípade obohatenia muštu nesmie celkový obsah alkoholu prekročiť 13 %.

V prípade šumivých vín s označením „doux“ musí byť minimálny prirodzený obsah alkoholu 11 % objemu. Po fermentácii musí byť obsah fermentovateľného cukru najmenej 50 g/l a obsah voľného oxidu siričitého najmenej 25 mg/l. V prípade obohatenia muštu nesmie celkový obsah alkoholu prekročiť 14 %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

Šumivé vína s označením „méthode ancestrale“

Organoleptické vlastnosti

Vizuálny vzhľad

Vína s označením „méthode ancestrale“ sú akostné aromatické šumivé vína.

Tieto vína sa vyrábajú výlučne z odrôd Mauzac B a Mauzac Rose R, ktoré sú známe ako ideálne pre bohaté druhotné kvasenie, ktorého výsledkom sú jemné bublinky.

Aróma

Šumivé vína s označením „méthode ancestrale“ majú jemné bublinky a bohatú penu.

Chuť

Nakoniec zrenie vo fľašiach naležato metódou „sur lattes“ alebo „on rack“ prispieva k dobrému druhotnému kvaseniu a rozvoju komplexnejších ovocných aróm.

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

–

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	–
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	8
Minimálna celková kyslosť:	–
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v miliekvivalentoch na liter
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	–
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	–

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

-

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína alebo vín, príslušné obmedzenia týkajúce sa výroby daného vína alebo vín*

Vinárska výrobné postupy

Hustota a rozstup

Druh enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Minimálna hustota výsadby viniča je 4 000 krov na hektár a vzdialenosť medzi radmi viniča je maximálne 2,50 m. Vzdialenosť medzi radmi nesmie byť menšia ako 0,80 m. V prípade viniča pestovaného metódou vedenia Gobelet je vzdialenosť medzi radmi maximálne 2,20 m. V prípade viniča vysadeného na terasovitých pozemkoch je plocha na jeden ker menšia alebo rovná 2,50 m².

Vinársky výrobný postup

Pravidlá rezu viniča

Druh enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Na vedenie viniča sa používa: – buď rez na čapíky (vedenie systémom vedenia Gobelet alebo kordónom Royat) maximálne s 12 púčikmi na ker, – alebo dvojitým Guyotovým rezom („*tirette*“) s maximálne desiatimi púčikmi na ker. Bez ohľadu na použitý spôsob rezu nesmie počet rodivých letorastov na rastlinu a rok po odkvitnutí (Lorenzova fenofáza 23) presiahnuť 10.

Vinársky výrobný postup

Zavlažovanie

Druh enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

Možno povoliť zavlažovanie.

Vinársky výrobný postup

Osobitné ustanovenia o zbere

Druh enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

V prípade červených vín, ktoré spĺňajú podmienky pre označenie „primeur“, musia byť strapce odstopkované. Šumivé vína, ktoré spĺňajú podmienky pre označenie „méthode ancestrale“, musia byť vyrobené z ručne zbieraného hrozna. Vína, na ktoré sa vzťahuje označenie „méthode ancestrale“, musia byť vyrobené z hrozna zozbieraného ručne v niekoľkých po sebe nasledujúcich cykloch.

Vinársky výrobný postup

Osobitné ustanovenia o preprave zozberaného hrozna

Druh enologického postupu

Pestovateľský postup

Opis

V nádobách používaných na uskladnenie ručne zozbieraného hrozna určeného na výrobu červených vín, na ktoré sa vzťahuje označenie „primeur“, alebo šumivých vín, na ktoré sa vzťahuje označenie „méthode ancestrale“, nesmie výška hrozna pri preprave úrody z vinohradu do vinárstva presiahnuť 0,60 metra.

Stroje na zber a prepravu mechanicky zozbieraného hrozna určeného na výrobu červených vín, ktoré spĺňajú podmienky pre označenie „primeur“, musia byť vybavené systémom na odvádzanie vody alebo vhodným ochranným systémom.

Vinársky výrobný postup

Používanie enologického aktívneho uhlia

Druh enologického postupu

Obmedzenie týkajúce sa výroby

Opis

Pri výrobe ružových vín je zakázané používať enologické aktívne uhlie, či už samostatne, alebo v prípravkoch.

Vinársky výrobný postup

Obohacovanie

Druh enologického postupu

Osobitný enologický postup

Opis

V prípade červených vín je povolené zahusťovanie hroznového muštu až do dosiahnutia čiastočnej koncentrácie 10 % použitého objemu. Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako: 13 % pri bielych vínach; 13 % pri šumivých vínach (v prípade obohacovania muštu); 13 % pri červených vínach, ktoré spĺňajú podmienky pre označenie „primeur“; 13,5 % pri červených a ružových vínach; 14 % pri šumivých vínach, ktoré spĺňajú podmienky pre označenie „doux“ (ak je mušt obohatený); a 15 % pri tichých bielych vínach, ktoré spĺňajú podmienky pre označenie „doux“.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Tiché biele vína a šumivé vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	72
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele tiché vína s označením „doux“ a šumivé vína s označením „doux“

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	54
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Biele tiché vína s označením „vendanges tardives“ (neskorý zber)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	25
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/druh

Tiché červené a ružové vína

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	66
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Označenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Alvarinho – Albariño

— Cabernet franc N

— Cabernet-Sauvignon N

— Duras N

— Felen

— Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

— Furmint B

— Gamay N

— Jurançon noir N – Dame noire

— Len de l'El B – Loin de l'Oeil

— Mauzac B

— Mauzac rose R

— Merlot N

— Muscadelle B

— Ondenc B

— Prunelard N

— Sauvignac B

— Syrah N – Shiraz

— Verdanel B

9. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

1 – *Zemepisná oblasť*

Všetky fázy zberu hrozna, výroby vína, zrenia červených vín a plnenia šumivých vín a bielych tichých vín do fliaš, ktoré spĺňajú podmienky pre označenie „vendanges tardives“ (neskorý zber), sa musia uskutočniť na území týchto obcí departementu Tarn podľa vydania úradného zemepisného kódu z roku 2025: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisses, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

2 – *Vymedzená pozemková oblasť*

Vína sa musia vyrábať výlučne z viniča nachádzajúceho sa v produkčnej oblasti parciel schválenej Národným inštitútom pre pôvod a kvalitu na zasadnutiach príslušného národného výboru, ktoré sa konali 3. a 4. novembra 1999, 6. septembra 2000, 5. a 6. júna 2002, 9. a 10. novembra 2005, 11. septembra 2008 a 6. novembra 2014 a 18. a 19. júna 2019.

Národný inštitút pre osvedčovanie pôvodu a kvality predkladá radniciam obcí uvedených v odseku 1 mapy, ktoré určujú hranice takto schválenej zemepisnej oblasti.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Kategória vinárskych výrobkov

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

Oceánske podnebie vytvára vhodné podmienky na rast viniča na jar a vyznačuje sa miernymi zimami, čo obmedzuje riziko silných mrazov. Stredomorský vplyv, ktorý sa prejavuje suchými a teplými letami a jeseňami, podporuje rovnomerné a optimálne zrenie hrozna s miernou letnou závlahou. Teplý, suchý vietor a vo všeobecnosti silný

juhovýchodný vietor, známy ako autan, zohráva dôležitú úlohu počas celého vegetačného obdobia najmä tým, že urýchľuje pučanie listov, kvitnutie a začiatok dozrievania. Obzvlášť silno môže tento vietor fúkať začiatkom jesene a jeho horúci a vysušujúci vplyv podporuje zrenie hrozna a obmedzuje rozvoj chorôb. Od polovice septembra sa striedajú chladné a často vlhké noci s teplými dňami, čo podporuje rozvoj *Botrytis cinerea* a „ušľachtilej hniloby" na pozemkoch, kde ešte neprebehol zber úrody. Vietor zvaný autan môže byť začiatkom jesene silný. Hrozno, ktoré sa nechá dozrieť na viniči, rýchlo získava vyššie koncentrácie cukrov a kyselín. Po dosiahnutí zrelosti a prirodzenom vyzrievaní na viniči, ktorému napomáha vietor autan alebo pôsobenie ušľachtilej hniloby, sa ručne zberajú vo viacerých fázach, podobne ako pri sladkých bielych vínach. Z tohto hrozna sa potom vyrábajú vína s označením „vendanges tardives" (neskorý zber). Neskorý príchod prvých mrazov priaznivo vplýva na proces drevnatenia. Plocha vymedzená pre vinohradnícke pozemky je prispôsobená každej zemepisnej jednotke a odráža miestne zvyky a znalosti. Uprednostňujú sa pôdy, ktoré dobre odvádzajú vodu a ľahko sa zahrievajú, pričom sa vylučujú chladné oblasti náchylné na mráz a najúrodnejšie pôdy. Z odrôd viniča Mauzac B a Mauzac Rosé R, ktoré pochádzajú z oblasti Gaillac, sa môžu v týchto podmienkach vyrábať suché tiché biele vína. Výsledkom sú jemné vína s nízkou kyslosťou a príjemnými jablkovými arómami. Na dobre exponovaných svahoch môže hrozno pri ponechaní na prezretie dosiahnuť vysoký obsah cukru. Aj odroda Len de l'el B je pôvodná odroda z oblasti Gaillac; nie je doložené, že by sa pestovala v iných viniciach. Bielym vínam dodáva jemnosť a buket a je hlavnou odrodou, ktorá sa používa v zmesiach z neskorého zberu. Toto hrozno môže byť takisto veľmi koncentrované, pretože sa nechalo dozrieť na viniči, čomu napomáha vietor autan alebo pôsobenie ušľachtilej hniloby. Platí to vo všetkých prírodných prostrediach, ktoré tvoria zemepisnú oblasť, na ktorú sa vzťahuje toto označenie. Ondenc B je takisto súčasťou zmesi odrôd, z ktorých sa vyrábajú biele vína. Kedysi bola rozšírená na juhozápade Francúzska, ale zachovala sa len v oblasti Gaillac, kde je cenená pre svoju príjemnú chuť a schopnosť koncentrácie na viniči. V červených a ružových vínach sa uprednostňujú aj pôvodné a miestne alebo regionálne odrody, ako napríklad Duras N (v súčasnosti sa vyskytuje takmer výlučne vo viniciach Gaillac a pravdepodobne pochádza z tejto oblasti), Fer N (pochádza z juhozápadného Francúzska) a Prunelard N (gaillacká odroda, ktorú v roku 1868 uviedol Dr. Guyot, v 20. storočí upadla do nemilosti a obnovila sa koncom 90. rokov 20. storočia). Vhodnosť regiónu Gaillac na pestovanie vína je založená na jeho polohe na rozhraní rôznych klimatických zón a na rozmanitosti geológie a pôdy. V tejto prechodnej zemepisnej oblasti sa sústredila celá rada regionálnych a v zásade autochtónnych odrôd viniča, ktoré boli vyberané a uchovávané po celé generácie a ktoré vytvárajú v tomto prírodnom prostredí jedinečnú ekologickú niku. Výrobcom sa podarilo zachovať pestovanie viniča tak, že dokonale ovládli pestovanie tejto odrodovej skladby a prispôsobili jej svoje know-how, a to najmä spôsoby rezu a vedenia viniča, ktoré umožňujú optimálne rozmiestnenie strapcov. Know-how výrobcov sa prejavuje aj ovládnutím techník, ktoré umožňujú optimálne využitie hrozna vďaka prispôsobeniu alebo zachovaniu techník vinifikácie. Zaviedlo sa obdobie zrenia červeného vína po kvasení s cieľom dosiahnuť vína s komplexnejšími arómami a súčasne zabezpečiť zaokrúhlenie a zjemnenie tanínov, predovšetkým pri použití pôvodných, rustikálnych odrôd. S týmto zámerom sa v špecifikácii určila minimálny čas zrenia až do 1. februára roku nasledujúceho po roku zberu. Vína s označením „vendanges tardives" musia dozrievať minimálne do 15. mája druhého roka nasledujúceho po roku, v ktorom sa uskutočnil ich zber, pričom musia byť vo fľaši minimálne dva mesiace. Toto dlhé obdobie zrenia podporuje rovnováhu chuti a rozvíja komplexnosť ich arómy. Aby sa tieto vlastnosti zachovali a zaručila sa špecifickosť a dobré meno výrobku, musia sa tieto vína plniť do fliaš v rámci zemepisnej oblasti. Všetky šarže vína označené „vendanges tardives" sa na konci obdobia zrenia systematicky kontrolujú v zemepisnej oblasti.

Kategória vinárskych výrobkov

6. Akostné aromatické šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

V priebehu generácií výrobcovia vyvinuli know-how na výrobu šumivých vín rôznymi technikami vinifikácie. Technika známa ako „méthode ancestrale" alebo starodávna metóda je založená na zvládnutí procesu kvasenia vína vo fľaši v pivniciach. Tieto vína sa vyrábajú výlučne z odrôd Mauzac B a Mauzac Rose R, ktoré sú uznávané pre ich vhodnosť pre bohaté druhotné kvasenie, ktorého výsledkom sú jemné bublinky. Prezrievanie týchto odrôd na exponovaných svahoch umožňuje výrobu sladkých šumivých bielych vín. Keď si vinári osvojili túto prvú techniku, vyvinuli metódu druhotného kvasenia vo fľaši, vďaka ktorej vyrábajú suchšie vína (brut), pričom zloženie ich kupáží zohľadňuje miestny pôvod. Nakoniec zrenie vo fľašiach naležato metódou „sur lattes" alebo „on rack" prispieva

k dobrému druhotnému kvaseniu a rozvoju komplexnejších ovocných aróm. Vína z tohto regiónu, kde sa vinič pestuje už viac ako 2 000 rokov, sa vyvážali cez rieky Tarn a Garonne, o čom svedčia úlomky amfor pochádzajúce z okresu Montans, ktoré sa našli až na juhu Španielska a severe Škótska. Pri zakladaní opátstva Saint Michel si benediktíni vybrali miesta, ktoré boli najvhodnejšie na výrobu vína, preukázali pozoruhodnú zručnosť pri organizovaní obchodnej siete pozdĺž rieky Tarn a vybudovali rozsiahlu sieť pivníc. Víno putovalo po rieke Tarn, ďalej po rieke Garonne do prístavu Bordeaux, odkiaľ sa úspešne rozvážalo po Francúzsku a severnej Európe. V roku 1253 si anglický kráľ Richard III nechal poslať 20 sudov vína „Gaillac“. Sláva vín Gaillac sa začala šíriť. Zachovali sa napríklad účty z rokov 1306 a 1307, podľa ktorých pochádzalo z oblasti Gaillac 40 % vín prepravených cez povodie rieky Garonne do Bordeaux, odkiaľ sa vyvážali do zahraničia. Od 80. rokov 20. storočia sa celková rozloha viníc v departemente Tarn zmenšila, ale podiel vyrobených vín s chráneným označením pôvodu „Gaillac“ sa zvýšil. Väčšina vyrobeného vína sa uvádza na trh vo fľašiach. Dynamika a odbornosť vinohradníkov z Gaillacu pomohli udržať slávu a povesť ich vín.

Kategória vinárskych výrobkov

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

Opátstvo Saint-Michel sa v roku 1903 stalo prvým družstvom, ktoré fľašovalo a predávalo vína. S nárastom predaja bielych vín sa rozšírili plantáže bieleho hrozna, najmä v oblasti Plateau Cordais. Dňa 21. decembra 1922 súd v Gaillac uznal označenie „Vin de Gaillac“ ako označenie pôvodu pre biele vína vyrobené na území obcí, ktoré tvorili bývalý okres Gaillac. Zväz vinárov Gaillac bol založený 20. júna 1923. Druhým súdnym rozhodnutím z roku 1931 sa stanovilo, že na to, aby bolo možné získať označenie pôvodu „Gaillac“, musia byť biele šumivé vína plnené do fliaš a skladované v zemepisnej oblasti. Prvý dekrét o označení pôvodu „Gaillac“ pochádza z roku 1938 a stanovuje podmienky výroby rôznych výrobkov: suché biele vína, šumivé vína vyrobené metódou „méthode ancestrale“ (známou aj ako „méthode gaillacoise“) alebo druhotným kvasením vo fľaši.

V priebehu generácií výrobcovia vyvinuli know-how na výrobu šumivých vín rôznymi technikami vinifikácie. Hoci nie je možné presne určiť, kedy boli vyrobené prvé šumivé vína, vieme, že Auger Gaillard (1530 – 1593), básnik píšuci v jazyku Langue d'Oc, opísal gaillacké vína takto: „*Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre*“ (víno, ktoré sa v pohári leskne a poskakuje).

V povojnovom období viedla intenzívnejšia spolupráca k vytvoreniu troch vinárskych družstiev (Labastide-de-Lévis v roku 1949, Rabastens a Técou v roku 1953). V roku 1958 sa vo vyhláške stanovili podmienky výroby, ktoré musia byť splnené, aby sa tiché a šumivé vína mohli označovať ako „doux“. Mráz v roku 1956 vážne zasiahol vinohrady.

Od 80. rokov 20. storočia sa celková rozloha viníc v departemente Tarn zmenšila, ale podiel vyrobených vín s chráneným označením pôvodu „Gaillac“ sa zvýšil. Väčšina vyrobeného vína sa uvádza na trh vo fľašiach. Dynamika a odbornosť vinohradníkov z Gaillacu pomohli udržať slávu a povesť ich vín.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Názov požiadavky/výnimky

Označovanie

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Sud-Ouest“. Táto väčšia zemepisná jednotka sa súčasne môže uvádzať aj na všetkých prospektoch alebo nádobách. Väčšia zemepisná jednotka musí byť uvedená písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako veľkosť písma tvoriaceho názov chráneného označenia pôvodu.

V súlade s článkom 5 ods. 1 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 oblasť v bezprostrednej blízkosti zodpovedá oblasti v bezprostrednej blízkosti predmetnej vymedzenej oblasti.

Názov požiadavky/výnimky

Ďalšie údaje

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis požiadavky/výnimky

Názov chráneného označenia pôvodu možno doplniť tradičným pojmom „méthode ancestrale“, ak vína spĺňajú podmienky stanovené pre tento tradičný pojem v špecifikácii výrobku. Názov kontrolovaného označenia pôvodu možno doplniť tradičným pojmom „primeur“, ak vína spĺňajú podmienky stanovené pre tento tradičný pojem v špecifikácii výrobku. Názov kontrolovaného označenia pôvodu možno doplniť tradičným pojmom „doux“, ak vína spĺňajú podmienky stanovené pre tento tradičný pojem v špecifikácii výrobku. Názov kontrolovaného označenia pôvodu možno doplniť tradičným pojmom „vendanges tardives“, ak vína spĺňajú podmienky stanovené pre tento tradičný pojem v špecifikácii výrobku. Vína s označením „primeur“ alebo „vendanges tardives“ sa musia označiť aj ročníkom.

Názov požiadavky/výnimky

Šumivé vína a šumivé vína s označením „méthode ancestrale“

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

Fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Všetky kroky výroby od zberu hrozna až po degoržovanie alebo odstránenie usadeniny kvasničných kalov sa uskutočňujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Šumivé vína sa vyrábajú druhotným kvasením vo fľaši a fľaše sa musia uchovávať na kvasničných kaloch najmenej deväť mesiacov. Šumivé vína s označením „méthode ancestrale“ sa vyrábajú metódou prvotného kvasenia, ktoré sa začína v nádrži. Druhotné kvasenie z čiastočne skvaseného hroznového muštu prebieha výlučne vo fľašiach. Fľaše sa musia uchovávať na kvasničných kaloch najmenej dva mesiace. Balenie vín sa uskutočňuje v zemepisnej oblasti. Táto požiadavka zohľadňuje proces druhotného kvasenia vo fľaši. Vína vyrobené druhotným kvasením vo fľaši sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po uplynutí minimálne deväťmesačného vyzrievania vo fľaši na kvasničných kaloch po tiráži po začatí druhotného kvasenia a najskôr v septembri roku nasledujúceho po zbere. Vína s označením „méthode ancestrale“ sa uvádzajú na trh na konzumáciu po uplynutí dvojmesačného obdobia, počas ktorého sa fľaše uchovávajú na kvasničných kaloch.

Názov požiadavky/výnimky

Biele tiché vína s označením „vendanges tardives“ (neskorý zber)

Právny rámec

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

fľašovanie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Vína s označením „vendanges tardives“ musia dozrievať minimálne do 15. mája druhého roka nasledujúceho po roku, v ktorom sa uskutočnil ich zber, pričom musia byť vo fľaši minimálne dva mesiace. Toto dlhé obdobie zrenia podporuje rovnováhu chuti a rozvíja komplexnosť ich arómy. Vína sa fľašujú vo vymedzenej zemepisnej oblasti a na konci obdobia zrenia sa všetky šarže vína systematicky kontrolujú. Cieľom výrobcov je na jednej strane lepšie zachovať základné vlastnosti výrobkov zabezpečením dlhého vyzrievania, ktoré si vyžaduje majstrovskú zručnosť, a na strane druhej zaručiť a chrániť prostredníctvom kontrol v regióne výroby, ktoré si vyžadujú osobitné organoleptické odborné znalosti, kvalitu a osobitosť výrobkov, a tým aj dobré meno kontrolovaného označenia pôvodu.

Elektronický odkaz (URL) na uverejnenie špecifikácie výrobku

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