C/2025/6753

22.12.2025

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6753)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Gaillac“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0502-AM04 – 24. september 2025

1. **Ime proizvoda**

„Gaillac“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Francija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo in prehransko suverenost, generalni direktorat za gospodarsko in okoljsko učinkovitost podjetij

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Francoski organi menijo, da zahtevek izpolnjuje zahteve iz uredb (EU) št. 1308/2013 in (EU) 2024/1143.

Spremembe te specifikacije proizvoda so standardne spremembe, kot so opredeljene v členu 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143.

Zahtevek za spremembo ZOP „Gaillac“ se ne nanaša na nobenega od treh primerov tako imenovane spremembe Unije, v katerih sprememba:

(a) vključuje spremembo imena ali uporabe imena ali kategorije proizvoda ali proizvodov, označenih z geografsko označbo;

(b) lahko izniči povezavo z geografskim območjem ali

(c) vključuje dodatne omejitve trženja proizvoda.

Zato francoski organi menijo, da se zahtevek nanaša na tako imenovano standardno spremembo.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis odobrenih sprememb**

Naslov

Vključitev kmetijsko-okoljskih določb

Opis

Obstoječa določba v specifikaciji proizvoda o ohranjanju rastlinskega pokrova na ozarah je bila nadomeščena z obveznostjo zatravitve ozar. Dodani sta bili še dve drugi standardni kmetijsko-okoljski določbi: popolna prepoved kemičnega zatiranja plevela na vinogradniških parcelah in prepoved uporabe plastične zastirke v vinogradih.

Cilj je povečati trajnostnost proizvodov z označbo ob podnebnih spremembah in visokih družbenih pričakovanjih.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vstavitev nekaterih sort vinske trte kot prilagoditveno obetavnih sort

Opis

V specifikaciji proizvoda je navedenih pet prilagoditveno obetavnih sort (francoska kratica: VIFA).

Izbrane sorte imajo agronomske lastnosti, ki so pomembne za označbo, in aromatični profil, ki je skladen s tistim, ki ga želijo doseči vinarji.

Določeno je pravilo, da lahko prilagoditveno obetavne sorte predstavljajo največ 5 % površin oziroma največ 20 % pri malih kmetijskih gospodarstvih z manj kot 3 hektarji.

Vključena je tudi določba, da lahko prilagoditveno obetavne sorte predstavljajo največ 10 % sorte v zvrsti oziroma največ 20 % pri malih kmetijskih gospodarstvih z manj kot 3 hektarji.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Spremembe pogojev za proizvodnjo rdečih vin, za katera se uporablja izraz „primeur“ (novo vino)

Opis

Specifikacija proizvoda je bila spremenjena, in sicer:

— črtana je bila obveznost, da se vina, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“, pridelujejo iz ročno trganega grozdja,

— dodana je bila možnost uporabe delne karbonske maceracije kot postopka pridelave vina,

— dodana je bila obveznost pecljanja, bodisi v vinogradu bodisi v kleti, ter uporabe strojev za trganje in prevoz grozdja, ki so opremljeni s sistemom za odvajanje vode ali ustreznim zaščitnim sistemom.

Te spremembe upoštevajo tehnični napredek strojev za trganje grozdja, ki so zdaj tako učinkoviti, da je mogoče ohraniti ali celo izboljšati kakovost potrganega grozdja. Izboljšane tehnične lastnosti teh strojev omogočajo zelo natančne in prilagodljive nastavitve, zaradi česar je strojna trgatev dragoceno orodje za optimizacijo dela gospodarskih subjektov.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vključitev sorte duras N v trsni izbor za rdeča zvrstna vina, za katera se uporablja izraz „primeur“

Opis

Sorta duras N je zdaj vključena v trsni izbor za rdeča vina, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“. Čeprav se je ta sorta že uporabljala v označbi kot glavna sorta vinske trte za rdeča vina in vina rosé, ta vključitev pomeni, da je zdaj dovoljena kot sorta vinske trte za rdeča zvrstna vina, za katera se uporablja izraz „primeur“ (novo vino), brez predpisanih spodnjih ali zgornjih mej. Ta sprememba bo gospodarskim subjektom omogočila pridelavo vin, za katera se uporablja izraz „primeur“, bodisi kot zvrstnega vina s sorto gamay bodisi kot vina izključno iz sorte duras.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba sortnega sestava za mirna bela vina

Opis

Najmanjši delež glavnih sort v zvrsti za mirna bela vina je bil povečan s 50 % na 70 %. Določeno je tudi novo pravilo, da se grozdje sorte muscadelle zvršča z vsaj eno drugo sorto in da ne predstavlja več kot 70 % sorte v zvrsti.

Namen teh sprememb je povečati delež glavnih sort vinske trte v zvrsteh, da bi se bolje izrazile značilne lastnosti belih vin z ZOP „Gaillac“.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Odprava obveznosti določitve datuma začetka trgatve za vina, za katera se lahko uporabi izraz „vendanges tardives“ (pozna trgatev)

Opis

Zaradi podnebnih sprememb in velikih razlik v zrelosti grozdja, opaženih v vinogradih v zadnjih letih, se je skupina proizvajalcev na območju ZOP odločila, da te obveznosti ne bo ohranila, saj se ne uporablja več za svoj prvotni namen.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Sprememba roka za vložitev predhodne prijave namembnosti parcel (DPAP)

Opis

Skupina proizvajalcev na območju ZOP je v letih 2021 in 2024 že vložila dve zahtevi za začasno spremembo (povezani s pozebami) za podaljšanje roka za vložitev predhodnih prijav namembnosti parcel (*déclarations préalables d'affectation parcellaire* – DPAP) s 15. maja na 15. junij. Ti podaljšanji sta gospodarskim subjektom omogočili več časa za natančnejšo oceno parcel, ki bi jih bilo mogoče uporabiti za pridelavo ZOP, ter zadevne kategorije vina.

Ugotovljeno je bilo, da je 15. junij datum, ki bolj ustreza gospodarskim subjektom, tudi ob upoštevanju podnebnih razmer, ki se iz leta v leto spreminjajo, in skrajnih vremenskih razmer, hkrati pa omogoča dovolj časa za vnaprejšnjo organizacijo preverjanja.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vključitev iztoka samotoka (*saignée*) kot postopka obdelave vin rosé

Opis

Skupina proizvajalcev prideluje vina rosé z iztokom samotoka, kar je tradicionalna praksa, ki se za to označbo še vedno uporablja in jo želijo ohraniti. Za zaščito tega posebnega postopka je bil ta vključen v oddelek o povezavi z geografskim območjem.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Spremembe geografskega območja

Opis

Namen spremembe je združiti obe geografski območji, opredeljeni v specifikaciji proizvoda, v eno geografsko območje, tako da bi bilo mogoče mirna bela vina, peneča vina in mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“ (pozna trgatev), pridelovati v osmih občinah, ki sestavljajo območje Noyau de Cunac.

Glede na današnje težke gospodarske razmere pri pridelavi rdečih vin se je izkazalo, da pravilo, po katerem je bilo mogoče v teh osmih občinah pridelovati le rdeča vina ali vina rosé, ni več ustrezno. Vinska zadruga, katere člani so vsi gospodarski subjekti na tem območju, namerava razvijati pridelavo belih vin z zasaditvijo od štirih do pet hektarjev belih sort, ki so vključene v specifikacijo proizvoda z ZOP.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Črtanje prehodnih ukrepov

Opis

Prehodni ukrepi iz oddelka XI – Prehodni ukrepi so prenehali veljati in so bili črtani iz specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Redakcijska sprememba

Opis

Izraz „appellation d'origine contrôlée“ (kontrolirana označba porekla) je bil v celotni specifikaciji proizvoda nadomeščen z izrazom „zaščitena označba porekla“.

— V oddelku Zvrščanje in za vsako kategorijo vina je bil črtan stavek: „vina se morajo pridelati iz grozdja ali vin iz vsaj ene glavne sorte vinske trte“. Ker je delež glavne sorte v zvrsti zdaj določen sistematično, ta stavek ni več potreben.

— Oddelek Povezava z geografskim območjem je bil spremenjen tako, da odraža spremembe, ki se nanašajo na pridelavo rdečih vin, za katera se uporablja izraz „primeur“, in sicer sta bili dodani možnost uporabe delne karbonske maceracije ter sorta duras N.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Podatki o zunanjih organizacijah

Opis

Posodobljeni so bili podatki o nacionalnem inštitutu za poreklo in kakovost INAO (Institut national de la qualité et de l'origine).

Spremenjena je bila ureditev nadzora nad upoštevanjem specifikacije proizvoda.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vina

„Gaillac“

Referenčna številka EU: PDO-FR-A0502-AM04 – 24. september 2025

1. **Ime**

„Gaillac“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Francija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

6. Kakovostno aromatično peneče vino

6. **Opis vina**

Proizvod vinske trte

Mirna bela vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Za ta vina so značilne sadne in cvetlične arome ter zmerna vsebnost kislin.

Vonj

Zanje se lahko uporabi izraz „primeur“ (novo vino), kar pomeni, da so namenjena za hitro porabo v nekaj mesecih po pridelavi.

V takih razmerah dobro uspevata sorti mauzac B in mauzac rose R, ki izvirata z območja Gaillac in sta primerni za pridelavo suhih mirnih belih vin. Iz teh sort se pridelujejo mehka vina z nizko vsebnostjo kislin in prijetnimi aromami jabolk. Ustrezno izpostavljena pobočja pripomorejo, da ima grozdje ob prezrelosti visoko vsebnost sladkorja. Tudi sorta len de l'el B izvira z območja Gaillac; ni potrjeno, da bi ta sorta rasla na drugih vinorodnih območjih. Belim vinom prinaša prefinjenost in cvetico ter je glavna sorta v zvrsteh iz pozne trgatve.

Okus

V mirnih belih vinih, za katera se uporablja izraz „sladko“, se pogosto zaznavajo arome zrelih jabolk, hrušk in eksotičnega sadja, prav tako so primerna za staranje, ki lahko traja do pet let.

Bela vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“ (pozna trgatev), razvijejo arome suhega ali kandiranega sadja ali medene zaznave. Zaradi uravnoteženosti kislin, alkohola in oljnatosti lahko ta vina z leti razvijejo še večjo kompleksnost.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Mirna bela vina imajo najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Mirna bela vina, ne glede na to, ali se prodajajo neustekleničena ali ustekleničena, lahko vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev na liter. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v teh vinih znaša največ 13 %.

Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „sladko“, imajo najmanj 12,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Vsebujejo lahko največ 45 gramov fermentirnih sladkorjev na liter (ne glede na to, ali se prodajajo neustekleničena ali ustekleničena). Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v teh vinih znaša največ 15 %.

Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“ (pozna trgatev), imajo najmanj 17-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Ustekleničena vina lahko vsebujejo največ 100 gramov fermentirnih sladkorjev na liter.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Mirna rdeča vina in vina rosé

Organoleptične lastnosti

Videz

Za okus teh vin so pogosto značilne arome rdečega jagodičja in začimbne note.

Vina rosé (pridobljena z neposrednim stiskanjem ali z iztokom samotoka) so bolj ali manj intenzivne češnjevo rdeče barve.

Vonj

Vsebujejo tanine, ki med staranjem prinašajo strukturo in zaokroženost. Za pitje so prijetna kot mlado vino, primerna pa so tudi za staranje.

Vina, za katera se uporablja izraz „primeur“ (novo vino), so uravnotežena, s sadnimi aromami, ki združujejo aromatično lahkotnost in prefinjenost. Pridelujejo se iz sort gamay N in duras N.

Okus

Uveljavilo se je obdobje zorenja po vrenju, da bi pridelali vino s kompleksnejšimi aromami, predvsem pa svilnatimi in zaokroženimi tanini.

Vina rosé imajo sadne arome in prijetno svežino.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Mirna rdeča vina imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Vina, za katera se uporablja izraz „primeur“, morajo imeti najmanj 10,5-odstotni volumenski delež naravnega alkohola.

Vina z največ 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola (ne glede na to, ali se tržijo neustekleničena ali ustekleničena) lahko vsebujejo največ 2,5 grama fermentirnih sladkorjev na liter.

Vina z več kot 14-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola (ne glede na to, ali se tržijo neustekleničena ali ustekleničena) lahko vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev na liter.

(Ustekleničena) vina, za katera se uporablja izraz „primeur“, lahko vsebujejo največ 2 grama fermentirnih sladkorjev na liter.

Pri mirnem rdečem vinu, ki se trži neustekleničeno ali ustekleničeno, je lahko vsebnost jabolčne kisline največ 0,4 g/l.

Pri vinu, ki se trži neustekleničeno in za katero se lahko uporabi izraz „primeur“, je lahko vsebnost hlapnih kislin največ 10,2 mEq/l.

Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v mirnih rdečih vinih znaša največ 13,5 %. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinih, za katera se uporablja izraz „primeur“, znaša največ 13 %.

Mirna vina rosé imajo najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Vsa vina, ne glede na to, ali se prodajajo neustekleničena ali ustekleničena, lahko vsebujejo največ 4 grame fermentirnih sladkorjev na liter. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v teh vinih znaša največ 13,5 %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Peneča vina

Organoleptične lastnosti

Videz

Peneča vina, pridelana s sekundarnim vrenjem v steklenicah, imajo strukturo z višjo vsebnostjo kislin, kar daje vinom prefinjenost in svežino.

Vonj

Te kisline spremljajo sadne note.

Okus

Nazadnje, dolgo zorenje v ležečih steklenicah (*sur lattes*) prispeva k dobremu sekundarnemu vrenju in razvoju kompleksnih sadnih arom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	-
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Peneča vina imajo najmanj 9-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Peneča vina, pridelana s sekundarnim vrenjem v steklenicah, lahko vsebujejo (po vrenju in morebitnem dodajanju sladilnega likerja) največ 50 gramov fermentirnih sladkorjev na liter. Pri obogatitvi mošta volumenski delež skupnega alkohola znaša največ 13 %.

Peneča vina, za katera se uporablja izraz „sladko“, morajo imeti najmanj 11-odstotni volumenski delež naravnega alkohola. Po vrenju morajo vsebovati najmanj 50 gramov fermentirnih sladkorjev na liter in največ 25 miligramov prostega žveplovega dioksida na liter. Pri obogatitvi mošta volumenski delež skupnega alkohola znaša največ 14 %.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“ (starodavna metoda)

Organoleptične lastnosti

Videz

Peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“, so kakovostna aromatična peneča vina.

Ta vina se pridelujejo izključno iz sort mauzac B in mauzac rose R, ki sta poznani po svoji primernosti za dobro sekundarno vrenje z drobnimi mehurčki.

Vonj

Peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“, imajo drobne mehurčke in obilno peno.

Okus

Nazadnje, dolgo zorenje v ležečih steklenicah (*sur lattes*) prispeva k dobremu sekundarnemu vrenju in razvoju kompleksnih sadnih arom.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

-

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	-
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	8
Najnižja vsebnost skupnih kislin	-
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v miliekvivalentih na liter
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	-
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	-

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

-

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

Vinarska praksa

Gostota zasaditve in razdalja

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Najmanjša gostota zasaditve je 4 000 trsov na hektar, pri čemer razdalja med vrstami meri največ 2,50 metra. Razdalja med trsi v isti vrsti meri najmanj 0,80 metra. Pri kotlasti gojitveni obliki vinske trte razdalja med vrstami meri največ 2,20 metra. Pri terasasti zasaditvi vinske trte površina na trs meri največ 2,50 kvadratnega metra.

Vinarska praksa

Pravila rezi

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Trsi se obrezujejo: bodisi s kratko rezjo (kotlasta gojitvena oblika ali kordonska gojitvena oblika royat) ali rezjo enojni guyot z največ 12 očesi na trs bodisi z rezjo dvojni guyot (imenovano tudi *tirette*) z največ desetimi očesi na trs. Ne glede na uporabljeno tehniko rezi ima posamezen trs po cvetenju (fenofaza 23 po Lorenzu) največ deset enoletnih rodnih mladik.

Vinarska praksa

Namakanje

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Namakanje se lahko dovoli.

Vinarska praksa

Posebne določbe za trgatev

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

Pri rdečih vinih, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“ (novo vino), je treba grozde razpecljati. Peneča vina, za katera se lahko uporabi izraz „méthode ancestrale“ (starodavna metoda), se morajo pridelati iz ročno trganega grozdja. Vina, za katera se lahko uporabi izraz „méthode ancestrale“, se morajo pridelati iz ročno trganega grozdja s postopnim odbiranjem.

Enološki postopek

Posebne določbe o prevozu potrganega grozdja

Vrsta enološkega postopka

Pridelovalna praksa

Opis

V posodah, v katerih se shranjuje ročno potrgano grozdje, namenjeno za proizvodnjo rdečih vin, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“ (novo vino), ali penečih vin, za katera se lahko uporabi izraz „méthode ancestrale“ (starodavna metoda), se grozdje med prevozom v prostore za pridelavo vina lahko naloži največ 0,60 metra visoko.

Stroji za trganje grozdja, ki se uporabljajo za trganje in prevoz strojno potrganega grozdja, namenjenega za pridelavo rdečih vin, za katera se lahko uporab izraz „primeur“, morajo biti opremljeni s sistemom za odvajanje vode ali ustreznim zaščitnim sistemom.

Vinarska praksa

Uporaba oglja za enološko uporabo

Vrsta enološkega postopka

Omejitve pri obdelavi

Opis

Pri obdelavi vin rosé je prepovedano samostojno ali v mešanici z drugimi pripravki uporabljati oglje za enološko uporabo.

Vinarska praksa

Obogatitev

Vrsta enološkega postopka

Posebni enološki postopek

Opis

Za rdeča vina so dovoljene odvzemalne tehnike obogatitve, najvišja stopnja delne koncentracije glede na uporabljene količine pa je določena na 10 %. Po obogatitvi volumenski delež skupnega alkohola v vinu znaša največ: 13 % pri mirnih belih vinih, 13 % pri penečih vinih (ob obogatitvi mošta), 13 % pri rdečih vinih, za katera se lahko uporabi izraz „primeur“, 13,5 % pri rdečih vinih in vinih rosé, 14 % pri penečih vinih, za katera se lahko uporabi izraz „sladko“ (ob obogatitvi mošta), in 15 % pri mirnih belih vinih, za katera se lahko uporabi izraz „sladko“.

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Mirna bela vina in peneča vina

Največji donos

Največji donos	72
Enota pri največjem donosu	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „sladko“, in peneča vina, za katera se uporablja izraz „sladko“

Največji donos

Največji donos	54
Enota pri največjem donosu	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“

Največji donos

Največji donos	25
Enota pri največjem donosu	hektolitrov na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta

Mirna rdeča vina in vina rosé

Največji donos

Največji donos	66
Enota pri največjem donosu	hektolitrov na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnat opis razmejenega geografskega območja**

1. *Geografsko območje*

Trgatev, vinifikacija, obdelava vin, zorenje rdečih vin ter stekleničenje penečih vin in mirnih belih vin, za katera se lahko uporabi izraz „vendanges tardives" (pozna trgatev), morajo potekati na ozemlju naslednjih občin departmaja Tarn po uradnem geografskem kodeksu iz leta 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 in Virac.

2. *Razmejeno območje parcel*

Vina se morajo pridelati izključno iz vinske trte, zasajene na parcelah, ki se nahajajo na območju pridelave, ki ga je na zasedanjih pristojnega nacionalnega odbora 3. in 4. novembra 1999, 6. septembra 2000, 5. in 6. junija 2002, 9. in 10. novembra 2005, 11. septembra 2008 in 6. novembra 2014 ter 18. in 19. junija 2019 odobril INAO.

INAO deponira zemljevide, s katerimi so določene meje tako odobrenega geografskega območja, pri občinskih upravah občin iz odstavka 1.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorija proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Oceansko podnebje ustvarja ugodne razmere za rast vinske trte spomladi in blage zime, ki zmanjšujejo nevarnost močne pozebe. Sredozemski vpliv, ki se kaže s suho poletno in jesensko vročino, spodbuja pravilno in optimalno zorenje grozdja ob zmernem poletnem pomanjkanju vode. Med celotnim vegetativnim ciklom vinske trte ima

pomembno vlogo topli in suhi veter autan, ki običajno piha zelo močno, zlasti ker pospeši brstenje, cvetenje in zorenje. Veter je lahko močan v začetku jeseni, ko s svojim toplim in suhim vplivom spodbuja zorenje grozdja in zmanjšuje razvoj bolezni. Menjavanje hladnih in pogosto vlažnih noči ter vročih dni od sredine septembra ugodno vpliva na pojav glive *Botrytis cinerea* in plemenite plesni na parcelah, kjer še ni bilo trgatve. V začetku jeseni je autan lahko močan. V še nepotrganem grozdju poteka hitro zgoščevanje sladkorjev in kislin. To prezrelo grozdje, v katerem se sok na trti zgoščuje z naravnim sušenjem zaradi pihanja autana ali delovanja plemenite plesni, se trga ročno s postopnim odbiranjem in po trgatvi za sladka bela vina. Iz njega se pridelujejo vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“. Prvi mraz pride pozno, kar omogoča dobro olesenitev vej. V skladu z običaji in poznavanjem okolja je razmejeno območje parcel prilagojeno posamezni geografski enoti. Prednost imajo dobro odcedna tla, ki se hitro ogrejejo, iz česar so izključeni hladne lege, na katerih se pojavlja zmrzal, in najrodovitnejša zemljišča. V takih razmerah dobro uspevata sorti mauzac B in mauzac rose R, ki izvirata z območja Gaillac in sta primerni za pridelavo suhih mirnih belih vin. Iz teh sort se pridelujejo mehka vina z nizko vsebnostjo kislin in prijetnimi aromami jabolk. Ustrezno izpostavljena pobočja pripomorejo, da ima grozdje ob prezrelosti visoko vsebnost sladkorja. Tudi sorta len de l'el B izvira z območja Gaillac; ni potrjeno, da bi ta sorta rasla na drugih vinorodnih območjih. Belim vinom prinaša prefinjenost in cvetico ter je glavna sorta v zvrsteh iz pozne trgatve. V grozdju te sorte se lahko močno zgoščuje grozdni sok z naravnim sušenjem zaradi pihanja autana ali delovanja plemenite plesni. To velja za vsa naravna okolja, ki sestavljajo geografsko območje označbe. Sortni sestav belih vin dopolnjuje sorta ondenc B. Nekdaj je bila na jugozahodu Francije zelo razširjena, vendar se je ohranila le še na vinorodnem območju Gaillac, in sicer zaradi prijetnega okusa in primernosti za zgoščevanje grozdnega soka na trti. Tudi pri rdečih vinih in vinih rosé se daje prednost izvirnim lokalnim ali regionalnim sortam vinske trte, kot so sorta duras N (ki se danes goji skoraj izključno na vinorodnem območju Gaillac in verjetno izvira s tega območja), fer N (ki izvira z jugozahoda Francije) in prunelard N (ki jo je dr. Guyot omenil leta 1868 in katere gojenje je bilo v 20. stoletju opuščeno, nato pa je bila znova uvedena konec 90. let prejšnjega stoletja). Primernost območja Gaillac za vinogradništvo temelji na njegovi legi na stičišču različnih podnebnih pasov ter na raznolikosti tal in prsti. Na tem prehodnem geografskem območju kot prehodnem ozemlju so se zvrščale izvirne, predvsem avtohtone sorte, ki so jih izbirali in ohranjali iz roda v rod ter imajo v tem naravnem okolju na voljo idealno ekološko nišo. Vinogradniki so s prilagajanjem svojega znanja in izkušenj obvladali ta sortni sestav, zlasti z rezjo in oblikovanjem v brajde, kar je omogočilo ustrezno porazdelitev grozdov, in tako ohranili vinogradništvo. Njihovo znanje in izkušnje se kažejo tudi v obvladovanju tehnik, ki so jim omogočile, da so s prilagajanjem ali ohranjanjem postopkov pridelave vina iz grozdja iztisnili najboljše. Kot ključno se je uveljavilo obdobje zorenja rdečih vin po vrenju, da bi dobili vino s kompleksnejšimi aromami, predvsem pa zaokroženimi in svilnatimi tanini, zlasti pri izvirnem, a odpornem sortnem sestavu. Za dosego teh ciljev je v specifikaciji proizvoda opredeljeno najkrajše obdobje zorenja do 1. februarja leta, ki sledi letu trgatve. Vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“ (pozna trgatev), morajo zoreti vsaj do 15. maja drugega leta, ki sledi letu trgatve, od tega vsaj dva meseca v steklenici. To dolgo obdobje zorenja ugodno vpliva na uravnoteženost vin in jim daje aromatično kompleksnost. Da bi se ohranile te značilnosti in posebnosti proizvoda ter hkrati njegov sloves, mora stekleničenje teh vin potekati na geografskem območju. Vse serije vina, za katero se uporablja izraz „vendanges tardives“, se sistematično preverjajo ob koncu obdobja zorenja na geografskem območju.

Kategorija proizvoda vinske trte

6. Kakovostno aromatično peneče vino

Povzetek povezave

Proizvajalci so iz roda v rod razvili znanje in spretnosti za proizvodnjo penečih vin z različnimi tehnikami pridelave vina. Tehnika, imenovana „méthode ancestrale“ (starodavna metoda), temelji na obvladovanju pojava vrenja ustekleničenega vina v kleteh. Ta vina se pridelujejo izključno iz sort mauzac B in mauzac rose R, ki sta poznani po svoji primernosti za dobro sekundarne vrenje z drobnimi mehurčki. Ti sorti ob prezrelosti omogočata, da se na ustrezno izpostavljenih pobočjih pridelujejo sladka peneča bela vina. Ko so vinarji obvladali to prvo tehniko, so razvili metodo s sekundarnim vrenjem v steklenicah, usmerjeno v bolj suhe proizvode, in v sestavi zvrsti upoštevali pristnost vinorodnega prostora. Nazadnje, dolgo zorenje v ležečih steklenicah (*sur lattes*) prispeva k dobremu sekundarnemu vrenju in razvoju kompleksnih sadnih arom. Vina s tega več kot 2 000 let starega vinorodnega območja so se izvažala prek rek Tarn in Garone, o čemer pričajo sledi amfor iz občine Montans, ki so jih našli vse od juga Španije do severa Škotske. Ko so benediktinci ustanovili opatijo Saint-Michel, so tako izbrali najugodnejše lege za proizvodnjo vina, pokazali neverjetno znanje in spretnosti pri organizaciji trgovske mreže na reki Tarn ter izdolbli ogromno mrežo kleti. Vino je potovalo navzdol po reki Tarn, nato po Garoni in proti pristanišču Bordeaux, od koder se je uspešno razširilo po Franciji in severni Evropi. Leta 1253 je angleški kraj Rihard III. naročil 20 sodov vina „Gaillac“. Sloves vin z območja Gaillac se je krepil. Tako je vinorodno območje Gaillac med letoma 1306 in 1307, za kateri so se ohranili računi, zalagalo 40 % vina, ki je prek porečja Garone pripotovalo v Bordeaux, da bi se izvozilo. Čeprav se od 80. let prejšnjega stoletja skupna površina vinorodnega območja Tarn zmanjšuje, se povečuje delež proizvedenih količin vin z ZOP „Gaillac“. Večina proizvodnje se trži ustekleničena. Vinogradniki z območja Gaillac so s svojo zavzetostjo ter znanjem in spretnostmi pripomogli k ohranjanju prepoznavnosti in slovesa njihovih vin.

Kategorija proizvoda vinske trte

5. Kakovostno peneče vino

Povzetek povezave

Opatija Saint-Michel je leta 1903 postala prva zadruga, ki je stekleničila in prodajala vina. S povečevanjem prodaje belih vin so se širili nasadi belih sort vinske trte, zlasti na območju Plateau Cordais. Sodišče v Gaillacu je 21. decembra 1922 s sodno odločbo priznalo označbo porekla za bela vina „Vin de Gaillac“, pridelana na zemljiščih občin, ki so sestavljale nekdanji okraj Gaillac. Zveza vinogradnikov z območja Gaillac je bila ustanovljena 20. junija 1923. Z drugo sodno odločbo sodišča iz leta 1931 je bilo določeno, da se morajo peneča bela vina stekleničiti in hraniti na geografskem območju, da se lahko označijo z označbo porekla „Gaillac“. Prvi odlok o označbi porekla „Gaillac“ je bil sprejet leta 1938 in določa pogoje pridelave za različne proizvode: suha bela vina, peneča vina, pridelana po metodi „méthode ancestrale“ (imenovani tudi „méthode gaillacoise“) ali s sekundarnim vrenjem v steklenicah.

Proizvajalci so iz roda v rod razvili znanje in spretnosti za proizvodnjo penečih vin z različnimi tehnikami pridelave vina. Čeprav ni mogoče natančno določiti, kdaj so bila pridelana prva peneča vina, je znano, da je pesnik Auger Gaillard (1530–1593), ki je pisal v jeziku langue d'oc, vina z območja Gaillac opisal z besedami: „Lo bi qu'éro picant et sautabo dins lou veyre“ (vino, ki se iskri in poskakuje v kozarcu).

Po drugi svetovni vojni je okrepljeno sodelovanje med pridelovalci privedlo do ustanovitve treh vinskih zadrug – Labastide-de-Lévis leta 1949, Rabastens in Técou pa leta 1953. Z odlokom iz leta 1958 so bili določeni pogoji pridelave, ki jih je bilo treba izpolniti za označevanje mirnih in penečih vin z izrazom „sladko“. Pozeba leta 1956 je močno prizadela vinograde.

Čeprav se od 80. let prejšnjega stoletja skupna površina vinorodnega območja Tarn zmanjšuje, se povečuje delež proizvedenih količin vin z ZOP „Gaillac“. Večina proizvodnje se trži ustekleničena. Vinogradniki z območja Gaillac so s svojo zavzetostjo ter znanjem in spretnostmi pripomogli k ohranjanju prepoznavnosti in slovesa njihovih vin.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja:

označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja:

dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja:

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede večja geografska enota „Sud-Ouest“. Ta večja geografska enota je lahko navedena tudi na kakršnem koli prospektu in embalaži. Črke za navedbo večje geografske enote v višino in širino merijo največ toliko kot črke, ki sestavljajo ime zaščitene označbe porekla.

V skladu s členom 5(1) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 območje v neposredni bližini ustreza območju v neposredni bližini tega razmejenega območja.

Naslov zahteve/odstopanja:

dodatne podrobnosti

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja:

dodatne določbe o označevanju

Opis zahteve/odstopanja:

Ime zaščitene označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „méthode ancestrale“ (starodavna metoda) pri vinih, ki izpolnjujejo pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda. Ime zaščitene označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „primeur“ (novo vino) pri vinih, ki izpolnjujejo pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda. Ime zaščitene označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „sladko“ pri vinih, ki izpolnjujejo pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda. Ime zaščitene označbe porekla se lahko dopolni z izrazom „vendanges tardives“ (pozna trgatev) pri vinih, ki izpolnjujejo pogoje, ki so za ta izraz določeni v specifikaciji proizvoda. Pri vinih, za katera se uporablja izraz „primeur“, ali vinih, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“, se obvezno navede letnik.

Naslov zahteve/odstopanja:

peneča vina in peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja:

polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja:

Vsi postopki proizvodnje, od trgatve do degoržiranja ali odstranjevanja droži, morajo potekati na geografskem območju. Peneča vina se pridelujejo s sekundarnim vrenjem v steklenicah, obdobje zorenja v steklenicah na drožeh traja najmanj devet mesecev. Peneča vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“, se pridelujejo po metodi enega vrenja, ki se začne v zaprtih jeklenih posodah. Sekundarno vrenje poteka izključno v steklenicah z delno prevretim grozdnim moštom. Steklenice je treba hraniti na drožeh najmanj dva meseca. Vina se morajo polniti na geografskem območju. Ta zahteva upošteva postopek sekundarnega vrenja v steklenicah. Vina, pridelana s sekundarnim vrenjem v steklenicah, se dajo na potrošniški trg po koncu najmanj devetmesečnega obdobja zorenja v steklenicah na drožeh po začetku sekundarnega vrenja in ne prej kot septembra leta, ki sledi letu trgatve. Vina, za katera se uporablja izraz „méthode ancestrale“, se dajo na potrošniški trg po koncu dvomesečnega obdobja zorenja v steklenicah na drožeh.

Naslov zahteve/odstopanja:

mirna bela vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“ (pozna trgatev)

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja:

polnjenje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja:

Vina, za katera se uporablja izraz „vendanges tardives“ (pozna trgatev), morajo zoreti vsaj do 15. maja drugega leta, ki sledi letu trgatve, od tega vsaj dva meseca v steklenici. To dolgo obdobje zorenja ugodno vpliva na uravnoteženost vin in jim daje aromatično kompleksnost. Vina se polnijo na razmejenem geografskem območju, ob koncu obdobja zorenja pa se sistematično preverijo vse serije. Proizvajalci si po eni strani prizadevajo za boljše ohranjanje bistvenih lastnosti proizvodov z dolgim zorenjem, za katero je treba obvladati znanje in spretnosti, in po drugi strani za to, da bi s preverjanjem na pridelovalnem območju, za katero je potrebno posebno organoleptično strokovno znanje, jamčili in ščitili kakovost in posebnost proizvodov ter posledično sloves zaščitene označbe porekla.

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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