C/2025/6753

22.12.2025

Offentliggörande av ett meddelande om en godkänd standardändring av produktspecifikationen för en geografisk beteckning enligt artikel 5.4 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/6753)

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV EN STANDARDÄNDRING

(Artikel 24 i förordning (EU) 2024/1143)

”Gaillac”

Referensnummer: PDO-FR-A0502-AM04 – 24 september 2025

1. **Produktens namn**

”Gaillac”

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Jordbruksprodukter

☑ Vin

☐ Spritdrycker

4. **Land till vilket det geografiska området hör**

Frankrike

5. **Nationell myndighet som meddelar standardändringen**

Namn

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire, Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (ministeriet för jordbruk och livsmedelssuveränitet, generaldirektoratet för företags ekonomi- och miljöprestanda)

6. **Klassificering som standardändring**

De franska myndigheterna anser att ansökan uppfyller kraven i förordningarna (EU) nr 1308/2013 och (EU) 2024/1143.

Ändringarna av denna produktspecifikation utgör standardändringar enligt definitionen i artikel 24.4 i förordning (EU) 2024/1143.

Ändringsansökan för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gaillac” gäller ingen av de tre situationer som utgör en unionsändring, eftersom den inte

a) innefattar en ändring i namnet eller användningen av namnet eller i den produktkategori eller de produkter som omfattas av den geografiska beteckningen,

b) riskerar att upphäva sambandet med det geografiska området,

c) innebär ytterligare begränsningar vad gäller saluföringen av produkten.

De franska myndigheterna bedömer därför att ansökan gäller en standardändring.

[1] Kommissionens delegerade förordning (EU) 2025/27 av den 30 oktober 2024 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 med regler om registrering och skydd av geografiska beteckningar, garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp samt om upphävande av delegerad förordning (EU) nr 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivning av den eller de standardändringar som godkänts**

Rubrik

Tillägg av bestämmelser om miljövänligt jordbruk

Beskrivning

Den befintliga bestämmelsen i produktspecifikationen om kravet på växttäcke på vändtegar har ersatts med ett krav på gräsbevuxna vändtegar. Ytterligare två standardbestämmelser om miljövänligt jordbruk har också lagts till: ett totalförbud mot kemisk ogräsbekämpning i vinodlingsskiftena och ett förbud mot plantering under plast i vinodlingarna.

Syftet är att göra beteckningen mer miljömässigt hållbar, mot bakgrund av klimatförändringarna och allmänhetens höga förväntningar.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Införande av vissa druvsorter som anpassade sorter

Beskrivning

Fem druvsorter har angetts i produktspecifikationen som anpassade sorter (*variétés d'intérêt à fin d'adaptation*, VIFA).

De utvalda sorterna har odlingsegenskaper som är av intresse för beteckningen och en aromprofil som överensstämmer med den som producenterna eftersträvar.

Genom en regel begränsas andelen anpassade sorter till högst 5 % av vingårdarnas druvbestånd, eller till högst 20 % för små vingårdar på mindre än tre hektar.

Det finns också en bestämmelse som begränsar de anpassade sorternas andel i blandningar till högst 10 %, eller till högst 20 % för små vingårdar på mindre än tre hektar.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av villkoren för framställning av röda viner som får märkas med uttrycket ”primeur”

Beskrivning

Produktspecifikationen har ändrats på följande sätt:

— Kravet på att viner med uttrycket ”primeur” ska framställas av druvor som skördas för hand har strukits.

— Möjligheten att använda delvis kolsyrejäsning som vinframställningsmetod har lagts till.

— Ett obligatoriskt krav på avstjälkning, antingen i vinodlingen eller i vineriet, och på användning av skörde- och transportutrustning som är försedd med system för vattenavrinning eller motsvarande skydd.

Genom dessa ändringar tas hänsyn till den tekniska utvecklingen av skördemaskiner, som nu är så effektiva att kvaliteten på de skördade druvorna kan bevaras eller till och med förbättras. Förbättrade tekniska egenskaper hos dessa maskiner ger noggranna och exakta inställningsmöjligheter som gör maskinell skörd till ett värdefullt optimeringsverktyg för producenterna.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Införande av duras N i förteckningen över druvsorter som får ingå i blandningar för röda viner som får märkas med uttrycket ”primeur” (ungt vin)

Beskrivning

Druvsorten duras N ingår nu i förteckningen över druvsorter som är godkända för framställning av röda viner med uttrycket ”primeur”. Den har redan använts inom beteckningen som en huvudsaklig druvsort för röda viner och roséviner, och genom detta tillägg är den nu godkänd som en druvsort i blandningar för röda viner som får märkas med uttrycket ”primeur” utan lägsta eller högsta tillåtna andel. Ändringen gör det möjligt för producenter att framställa viner med uttrycket ”primeur” antingen genom blandningar med sorten gamay eller som endruvsviner av druvsorten duras.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av druvsortsblandningen för stilla vita viner

Beskrivning

Den lägsta andelen huvudsakliga druvsorter i blandningar för stilla vita viner har höjts från 50 % till 70 %. Enligt en ny regel krävs nu också att druvsorten muscadelle blandas med minst en annan sort och utgör högst 70 % av blandningen.

Ändringarna syftar till att öka andelen huvudsakliga druvsorter i blandningarna för att bättre framhäva de typiska egenskaperna hos vita viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gaillac”.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av kravet på tillkännagivande om skörd för viner med uttrycket ”vendanges tardives”

Beskrivning

Som en följd av klimatförändringarna och de stora skillnader när det gäller mognad som har observerats i vinodlingarna på senare år vill producentgruppen för den skyddade ursprungsbeteckningen stryka detta krav, eftersom det inte längre tjänar något praktiskt syfte.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av datumet för inlämning av förhandsdeklarationen om användningen av skiften (DPAP)

Beskrivning

Producentgruppen för den skyddade ursprungsbeteckningen har redan lämnat in två ansökningar om tillfälliga ändringar 2021 och 2024 (i samband med frostperioder) för att förlänga tidsfristen för inlämning av förhandsdeklarationen om användningen av skiften (*Déclarations préalables d'affectation parcellaire*, DPAP) från den 15 maj till den 15 juni. Genom dessa förlängningar gavs producenterna mer tid för att bättre utvärdera vilka skiften som kunde användas för produktion för den skyddade ursprungsbeteckningen och för den aktuella vinkategorin.

Det har konstaterats att den 15 juni är ett datum som passar producenterna bättre, med hänsyn till årliga förändringar och extrema klimatrelaterade händelser, samtidigt som det ger tillräckligt med tid för att organisera förhandskontroller.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Tillägg av saignéemetoden för framställning av roséviner

Beskrivning

Producentgruppen framställer roséviner med hjälp av saignéemetoden (som omfattar kontakt med druvskalen), en traditionell metod som fortfarande används för beteckningen och som man vill bevara. För att skydda denna särskilda metod har den inkluderats i avsnittet om samband med det geografiska området.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Ändring av det geografiska området

Beskrivning

Syftet är att slå samman de två geografiska områden som anges i produktspecifikationen till ett enda geografiskt område, så att stilla vita viner, mousserande viner och stilla vita viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives” kan produceras i de åtta kommuner som utgör området ”Noyau de Cunac”.

Mot bakgrund av dagens svåra ekonomiska situation för producenter av rött vin förefaller det inte längre lämpligt att bara röda viner och roséviner kan produceras i dessa åtta kommuner. Det vinkooperativ som alla producenterna i området tillhör kommer att göra det möjligt att utveckla produktionen av vitt vin genom plantering av mellan fyra och fem hektar med gröna druvsorter som anges i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen.

☑ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Strykning av övergångsbestämmelser

Beskrivning

De övergångsbestämmelser som angavs i avsnitt XI ”Övergångsbestämmelser” har upphört att gälla och har strukits i produktspecifikationen.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Redaktionell ändring

Beskrivning

Termen ”kontrollerad ursprungsbeteckning” har i hela produktspecifikationen ersatts med ”skyddad ursprungsbeteckning”.

— I avsnittet ”Blandning av druvsorter” och för varje vinkategori har formuleringen ”vinerna måste framställas av druvor eller viner från minst en huvudsaklig druvsort” strukits. Eftersom de huvudsakliga druvsorternas andel i blandningar nu anges på ett systematiskt sätt är denna formulering överflödig.

— Avsnittet ”Samband med det geografiska området” har ändrats för att återspegla de ändringar som rör framställningen av röda viner som får märkas med uttrycket ”primeur”, nämligen tilläggen om delvis kolsyrejäsning och druvsorten duras N.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

Rubrik

Hänvisningar

Beskrivning

Kontaktuppgifterna för *Institut National de l’Origine et de la Qualité* (INAO) (det nationella institutet för ursprung och kvalitet) har uppdaterats.

Bestämmelserna för kontroll av produktspecifikationen har ändrats.

☐ Ändringen påverkar det sammanfattande dokumentet.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för vinerna

”Gaillac”

Referensnummer: PDO-FR-A0502-AM04 – 24 september 2025

1. **Namn**

Gaillac

2. **Typ av geografisk beteckning**

☑ SUB

☐ SGB

☐ GB

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Frankrike

4. **Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

5. **Kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

6. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

Vinprodukt

Stilla vita viner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinerna har fruktiga och blommiga aromer och en måttlig syra.

Doft

De får märkas med uttrycket ”primeur” (ungt vin). I så fall ska de vinifieras för konsumtion inom kort efter framställningen.

Under dessa förhållanden visar druvsorterna mauzac B och mauzac rose Rs, som har sitt ursprung i Gaillacois, sin lämplighet för framställning av stilla torra vita viner. De ger mjuka viner med låg syra och behagliga äppelaromer. På de väl solbelysta sluttningarna kan druvorna uppnå höga sockerhalter när de är övermogna. Även druvsorten len de l'el B har sitt ursprung i Gaillacois: den finns inte noterad i andra vinodlingsområden. Den ger finess och bouquet till vita viner och är den druvsort som framför allt används för att producera viner från sent skördade druvor (”vendanges tardives”).

Smak

Stilla vita viner som får märkas med uttrycket ”doux” (sött vin) utvecklar ofta aromer av mogna äpplen, päron och exotiska frukter och är lämpliga för lagring i upp till fem år.

Vita viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives” utvecklar aromer av torkad eller kanderad frukt eller dofter av honung. Balansen mellan syra, alkohol och mjukhet betyder att vinerna kan utvecklas och bli ännu mer sammansatta under årens lopp.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

De stilla vita vinernas naturliga alkoholhalt är minst 10,5 volymprocent. De stilla vita vinerna (partier som säljs otappade eller tappade) har en halt av jäsbart socker på ≤ 4 g/l. Efter berikning har dessa viner en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent.

Stilla vita viner som får märkas med uttrycket ”doux” har en lägsta naturlig alkoholhalt på 12,5 volymprocent. De har en halt av jäsbart socker på ≥ 45 g/l (partier som säljs otappade eller tappade). Efter berikning har dessa viner en total alkoholhalt på högst 15 volymprocent.

Stilla vita viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives” har en lägsta naturlig alkoholhalt på 17 volymprocent. De har (tappade partier) en halt av jäsbart socker på ≥ 100 g/l.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Stilla röda viner och roséviner

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Vinerna har ofta en smak som påminner om röda bär, med kryddiga toner.

Rosévinerna (framställda genom direkt pressning eller saignéemetoden) har en mer eller mindre intensivt ceriseröd ton.

Doft

Tanninerna är framträdande och ger vinet struktur och rondör under lagringen. De är trevliga att dricka unga och är även väl lämpade för lagring.

De viner som får märkas med uttrycket ”primeur” är väl balanserade, med fruktiga aromer som förenar lätthet och aromatisk finess. Dessa viner framställs av druvsorterna gamay N och duras N.

Smak

Lagringsperioden för röda viner efter jäsning har införts för att framställa ett vin med mer sammansatta aromer, men framför allt för att tanninerna ska bli avrundade och lena.

Rosévinerna har fruktiga aromer och en behaglig friskhet.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

De stilla röda vinerna har en lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent. Viner som får märkas med uttrycket ”primeur” har en lägsta naturlig alkoholhalt på 10,5 volymprocent.

Viner med en naturlig alkoholhalt på ≤ 14 volymprocent (partier som säljs otappade eller tappade) har en halt av jäsbart socker på ≤ 2,5 g/l.

Viner med en naturlig alkoholhalt på > 14 volymprocent (partier som säljs otappade eller tappade) har en halt av jäsbart socker på ≤ 4 g/l.

Viner som får märkas med uttrycket ”primeur” (tappade partier) har en halt av jäsbart socker på ≤ 2 g/l.

För de partier av stilla röda viner som är färdiga att säljas otappade eller tappade är halten äppelsyra ≤ 0,4 g/l.

För de partier av vin som säljs otappade och som får märkas med uttrycket ”primeur” är halten av flyktiga syror ≤ 10,2 mekv/l.

Efter berikning har de stilla röda vinerna en total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent. Efter berikning har viner som får märkas med uttrycket ”primeur” en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent.

De stilla rosévinernas naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent. De har (partier som säljs otappade eller tappade) en halt av jäsbart socker på ≤ 4 g/l. Efter berikning har dessa viner en total alkoholhalt på högst 13,5 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande vin

Organoleptiska egenskaper

Utseende

De mousserande viner som framställs genom en andra jäsning på flaska har en dominerande syrastruktur som ger vinerna deras friskhet och finess.

Doft

Syran åtföljs av fruktiga toner.

Smak

Den långa lagringen ”sur lattes” bidrar slutligen till en god kolsyreutveckling och till en utveckling av sammansatta fruktiga aromer.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	”minAlcoholStrength”
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

De mousserande vinernas naturliga alkoholhalt är minst 9 volymprocent. De mousserande viner som framställs genom en andra jäsning på flaska har (efter kolsyreutveckling och i förekommande fall tillsats av expeditionslikör) en halt av jäsbart socker på < 50 g/l. Vid berikning av musten får vinerna ha en total högsta alkoholhalt på 13 volymprocent.

Mousserande viner som får märkas med uttrycket ”doux” har en lägsta naturlig alkoholhalt på 11 volymprocent. Efter kolsyreutvecklingen har de en halt av jäsbart socker på ≥ 50 g/l och en halt av fri svaveldioxid på högst 25 mg/l. Vid berikning av musten får vinerna ha en total högsta alkoholhalt på 14 volymprocent.

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

Vinprodukt

Mousserande viner som får märkas med uttrycket ”méthode ancestrale”

Organoleptiska egenskaper

Utseende

Mousserande viner som får märkas med uttrycket ”méthode ancestrale” är mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ.

Dessa viner framställs uteslutande av druvsorterna mauzac B och mauzac rose Rs, som är kända för sin förmåga att få en rik kolsyreutveckling och ge fina bubblor.

Doft

Mousserande viner som får märkas med uttrycket ”méthode ancestrale” har fina bubblor och ett rikt skum.

Smak

Den långa lagringen ”sur lattes” bidrar slutligen till en god kolsyreutveckling och till en utveckling av sammansatta fruktiga aromer.

Ytterligare information om organoleptiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

Analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent):	”maxAlcoholStrength”
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent):	8
Lägsta totala syrahalt:	”minAcidity”
Enhet för lägsta totala syrahalt:	milliekvivalenter per liter
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter):	”maxAcidity”
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):	”maxSO2”

Ytterligare information om analytiska egenskaper

”html:technicalFile.applicationDescriptio”

☑ Alla analytiska egenskaper som inte anges i detta avsnitt ligger inom de gränser som fastställs i tillämplig EU-lagstiftning.

7. **Vinframställningsmetoder**

7.1 *Särskilda oenologiska metoder som använts för att framställa vinet eller vinerna samt de relevanta restriktionerna för denna framställning*

Vinframställningsmetod

Planttäthet och avstånd

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetoder

Beskrivning

Planteringstätheten ska vara minst 4 000 vinstockar per hektar, med ett radavstånd på högst 2,50 meter. Avståndet mellan plantorna i en rad ska vara minst 0,80 meter. För vinstockar som beskärs enligt gobeletmetoden ska radavståndet vara högst 2,20 meter. För vinstockar som planteras på terrasser ska ytan per stock vara högst 2,50 kvadratmeter.

Vinframställningsmetod

Bestämmelser gällande beskärning av vinrankorna

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetoder

Beskrivning

Vinstockarna beskärs — med kort beskärning (gobeletbeskärning eller cordon de royat-metoden), eller med enkel guyotbeskärning, med högst 12 skott per stock, eller — med dubbel guyotbeskärning (”tirette”), med högst tio skott per stock. Oavsett vilken beskärningsmetod som används ska antalet fruktbärande grenar per år och stock efter blomningen (Lorenz-stadium 23) vara högst tio.

Vinframställningsmetod

Bevattning

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetoder

Beskrivning

Bevattning kan tillåtas.

Vinframställningsmetod

Särskilda skördebestämmelser

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetoder

Beskrivning

För röda viner som får märkas med uttrycket ”primeur” är avstjälkning av skörden obligatorisk. Mousserande viner som får märkas med uttrycket ”méthode ancestrale” framställs av druvor som skördas för hand. Viner som får märkas med uttrycket ”méthode ancestrale” framställs av druvor som har skördats för hand i omgångar.

Vinframställningsmetod

Särskilda bestämmelser om transport av skörden

Typ av oenologisk metod

Odlingsmetoder

Beskrivning

De behållare som används för druvor skördade för hand som är avsedda för framställning av röda viner som får märkas med uttrycket ”primeur” och mousserande viner som får märkas med uttrycket ”méthode ancestrale” får högst vara packade till ett djup av 0,60 meter när druvorna transporteras från vingården till vinifieringslokalen.

Skörde- och transportutrustning som används vid maskinell skörd av druvor avsedda för framställning av röda viner som får märkas med uttrycket ”primeur” måste vara försedd med system för vattenavrinning eller motsvarande skydd.

Vinframställningsmetod

Kol för oenologiskt bruk

Typ av oenologisk metod

Restriktion som gäller för framställningen

Beskrivning

Vid framställningen av roséviner är det förbjudet att använda kol för oenologiskt bruk, enskilt eller som blandning i beredningar.

Vinframställningsmetod

Berikning

Typ av oenologisk metod

Särskilda oenologiska metoder

Beskrivning

Subtraktiva berikningsmetoder är tillåtna för röda viner. Vid partiell koncentrering får inte ursprungsvolymen minska med mer än 10 %. Efter berikning har vinerna en total alkoholhalt på högst 13 volymprocent för stilla vita viner, 13 volymprocent för mousserande viner (vid berikning av musten), 13 volymprocent för röda viner som får märkas med uttrycket ”primeur”, 13,5 volymprocent för röda viner och roséviner, 14 volymprocent för mousserande viner som får märkas med uttrycket ”doux” (vid berikning av musten), och 15 volymprocent för röda viner som får märkas med uttrycket ”doux”.

7.2 *Högsta avkastning*

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Stilla vita viner och mousserande viner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	72
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter/hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Stilla vita viner som får märkas med uttrycket ”doux” och mousserande viner som får märkas med uttrycket ”doux”

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	54
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter/hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Stilla vita viner får märkas med uttrycket ”vendanges tardives”

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	25
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter/hektar

Alla viner/kategori/druvsort/typ

Stilla röda viner och roséviner

Högsta avkastning:

Högsta avkastning:	66
Enhet för högsta avkastning:	hektoliter/hektar

8. **Uppgifter om den eller de druvsorter som vinet eller vinerna framställs av**

— 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. **Kort beskrivning av det avgränsade geografiska området**

1 – *Geografiskt område*

Skörden av druvor, vinframställningen, lagringen av röda viner och tappningen av mousserande viner och stilla vita viner som får märkas med uttrycket "vendanges tardives" måste inom området för följande kommuner i departementet Tarn, enligt 2025 års officiella geografiska kodex: 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 och Virac.

2 – *Avgränsat odlingsområde*

Vinerna måste framställas uteslutande från vinstockar i det odlingsområde som godkändes av *Institut National de l'Origine et de la Qualité* (INAO) vid den behöriga nationella kommitténs möten den 3 och 4 november 1999, den 6 september 2000, den 5 och 6 juni 2002, den 9 och 10 november 2005, den 11 september 2008, den 6 november 2014 och den 18 och 19 juni 2019.

Institut National de l'Origine et de la Qualité ska lämna in ett grafiskt dokument som visar gränserna för det godkända geografiska området till kommunförvaltningarna i de kommuner som anges i punkt 1 ovan.

10. **Samband med det geografiska området**

Kategori av vinprodukt

1. Vin

Sammanfattning av sambandet

Kustklimatet skapar gynnsamma förhållanden för vinrankans tillväxt under våren och ger milda vintrar som minskar risken för hård frost. Medelhavets inflytande i form av torra varma somrar och höstar främjar en jämn och optimal mognad hos druvorna, med måttlig vattenstress under sommaren. Den varma torra Autan-vinden, som ofta är

mycket hård, har stor betydelse under hela växtcykeln för vinrankorna, bland annat genom att påskynda knoppsprickningen, blomningen och början av mognaden. Vinden kan vara mycket kraftig i början av hösten och dess värmande och uttorkande effekt främjar druvornas mognad och begränsar utvecklingen av sjukdomar. I mitten av september främjar växlingen mellan kyliga nätter (ofta med hög luftfuktighet) och varma dagar utvecklingen av *Botrytis cinerera* och uppkomsten av s.k. ädelröta på de jordlotter som ännu inte har skördats. I början av hösten kan Autan-vinden vara mycket kraftig. Koncentrationen av socker och syra ökar snabbt i de druvklasar som ännu inte har skördats. Dessa druvor, som har blivit övermogna och koncentrerats genom en naturlig torkning på stocken tack vare Autan-vinden eller genom inverkan av ädelröta, skördas i omgångar för hand, senare än den skörd som är avsedd för vita viner som märks med uttrycket ”doux”. De ligger till grund för produktionen av viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives”. Att den första frosten kommer sent på året möjliggör en god lignifiering av veden. Inom det avgränsade odlingsområdet, som är anpassat för varje geografisk enhet, väljs av tradition och kännedomen om de lokala förhållandena framför allt jordlotter med väldränerad mark som snabbs värms upp, medan lägen med kallare klimat och större risk för frost samt bördigare jordar väljs bort. Under dessa förhållanden visar druvsorterna mauzac B och mauzac rose Rs, som har sitt ursprung i Gaillacois, sin lämplighet för framställning av stilla torra vita viner. De ger mjuka viner med låg syra och behagliga äppelaromer. På de väl solbelysta sluttningarna kan druvorna uppnå höga sockerhalter när de är övermogna. Även druvsorten len de l'el B har sitt ursprung i Gaillacois: den finns inte noterad i andra vinodlingsområden. Sorten ger finess och bouquet till vita viner och är den druva som framför allt används för att producera viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives”. Druvor från denna sort kan uppnå en hög koncentration genom den naturliga torkeffekten från Autan-vinden eller av inverkan från ädelröta inom alla de naturregioner som ingår i det geografiska området för beteckningen. Det druvbestånd som är avsett att användas för framställning av vita viner kompletteras med druvsorten ondenc B, som tidigare var mycket utbredd i sydvästra Frankrike, men som endast har överlevt i Gaillacois med anledning av dess goda smak och stora lämplighet för koncentration på stocken. Även i det druvbestånd som är avsett att användas för framställning av röda viner och roséviner föredras ursprungliga och lokala eller regionala druvsorter, som druvsorten duras N. Den har sannolikt sitt ursprung i Gaillacois och finns nästan uteslutande i detta vinodlingsområde, liksom druvsorten fer N, som har sitt ursprung i sydvästra Frankrike, eller druvsorten prunelard N, en sort från Gaillacois som omnämns av doktor Guyot år 1868 och som upphörde att odlas under 1900-talet för att sedan få ett nytt uppsving i slutet av 1990-talet. Gaillacois lämplighet för vinodling är en följd av områdets placering i brytningspunkten mellan olika klimatzoner och variationen i fråga om geologi och jordmån. Det geografiska området är ett passageområde som också har blivit ett område för en rad ursprungliga och i princip lokala druvsorter som har valts och bevarats genom årens lopp och som trivs i sin ekologiska nisch i denna miljö. Producenterna har lärt sig att hantera detta druvbestånd och anpassat sitt kunnande, framför allt genom beskärnings- och uppbindningsmetoder som möjliggör en god fördelning av druvorna och har på så sätt lyckats bevara vinodlingen. Aktörernas kunnande visar sig också i att de har börjat använda teknik som gör det möjligt för dem att få ut det bästa av druvorna, genom att anpassa eller bevara sina vinframställningsmetoder. Lagringsperioden för röda viner efter jäsning har införts för att framställa ett vin med mer sammansatta aromer, men framför allt för att tanninerna ska bli avrundade och lena, särskilt med ett ursprungligt men rustikt druvbestånd. För dessa syften fastställs en minsta lagringsperiod fram till den 1 februari året efter skörden i produktspecifikationen. Viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives” ska minst lagras till den 15 maj det andra året efter skördeåret, varav minst 2 månader på flaska. Denna långa lagring främjar vinernas balans och ger dem utrymme att utveckla sammansatta aromer. För att bevara dessa egenskaper och produktens särskilda egenskaper och även dess anseende, tappas dessa viner i det geografiska området. Viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives” omfattas av systematiska kontroller av samtliga partier i slutet av lagringsperioden i det geografiska området.

Kategori av vinprodukt

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

Sammanfattning av sambandet

Genom årens lopp har producenterna utvecklat sitt kunnande i fråga framställning av mousserande viner med olika tekniker. Den teknik som kallas ”méthode ancestrale” bygger på att buteljerade viner får jäsa i källare. Dessa viner framställs uteslutande av druvsorterna mauzac B och mauzac rose Rs, som är kända för sin förmåga att få en rik kolsyreutveckling och ge fina bubblor. På sluttningar med god solexponering kan man låta dessa druvsorter bli övermogna och använda dem för framställning av vita mousserande viner som får märkas med uttrycket ”doux”. Efter att först ha bemästrat denna teknik har producenterna utvecklat metoden med en andra jäsning på flaska, vilket ger torrare produkter som samtidigt bibehåller den lokala karaktären i sin sammansättning. Den långa lagringen ”sur lattes” bidrar slutligen till en god kolsyreutveckling och till en utveckling av sammansatta fruktiga aromer. Vinerna

från detta vinodlingsområde, som har funnits i mer än 2 000 år, har exporterats via floderna Tarn och Garonne, vilket framgår av skärvor från amforor som har tillverkats i kommunen Montans och som har hittats från södra Spanien till norra Skottland. När benediktinermunkarna grundade klostret Saint-Michel valde de lägen som var mest gynnsamma för vinodling. De uppvisade ett imponerande kunnande när de organiserade ett kommersiellt nätverk längs floden Tarn och grävde ut ett stort nät av källare. Vinet fraktades nedför floden Tarn och därefter via Garonne till hamnen i Bordeaux och vidare ut för att erövra Frankrike och Nordeuropa. År 1253 fick Richard III av England 20 tunnor vin från Gaillacois skickade till sig. Vinerna från Gaillacois växte i anseende. Mellan 1306 och 1307, år för vilka det finns räkenskaper bevarade, levererade Gaillacois 40 % av de viner som transporterades via Garonnebäckenet till Bordeaux för export. Sedan 1980-talet har den totala vinodlingsytan i Tarnområdet minskat, men andelen produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gaillac” har ökat. Merparten av produktionen säljs på flaska. Genom sin utvecklingsförmåga och sitt kunnande upprätthåller vinodlarna i Gaillacois anseendet och ryktbarheten hos vinerna från detta vinodlingsområde.

Kategori av vinprodukt

5. Mousserande kvalitetsvin

Sammanfattning av sambandet

Klostret Saint-Michel var 1903 det första vinkooperativet som buteljerade och sålde viner. I takt med att försäljningen av vita viner ökade utökades odlingarna av gröna druvsorter, framför allt i området Plateau Cordais. Den 21 december 1922 erkändes genom en dom av domstolen i Gaillac ”Vin de Gaillac” som en ursprungsbeteckning för vita viner som producerades inom kommunerna i det tidigare distriktet Gaillac. Vinodlarförbundet i Gaillac grundades den 20 juni 1923. I en andra dom från 1931 fastställdes att mousserande vita viner måste tappas på flaska och lagras inom det geografiska området för att omfattas av ursprungsbeteckningen ”Gaillac”. Det första dekretet om ursprungsbeteckningen ”Gaillac” är från 1938, och i det anges villkoren för framställning av olika produkter: torra vita viner, mousserande viner framställda enligt ”méthode ancestrale” (även kallad ”méthode gaillacoise”) eller genom en andra jäsning på flaska.

Genom årens lopp har producenterna utvecklat sitt kunnande i fråga framställning av mousserande viner med olika tekniker. Även om det inte går att fastställa exakt när de första mousserande vinerna började framställas vet vi att Auger Gaillard (1530–1593), en poet som skrev på occitanska, beskrev vin från Gaillacois med följande ord: ”Lo bi qu’éro picant et sautabo dins lou veyre” (vinet som gnistrar och hoppar i glaset).

Under efterkrigstiden ledde ett ökat samarbete till bildandet av tre vinkooperativ (Labastide-de-Lévis in 1949, följt av Rabastens och Técou 1953). År 1958 fastställdes i ett dekret de produktionsvillkor som måste uppfyllas för att uttrycket ”doux” ska få användas för stilla och mousserande viner. Frosten 1956 drabbade vingårdarna hårt.

Sedan 1980-talet har den totala vinodlingsytan i Tarnområdet minskat, men andelen produkter med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Gaillac” har ökat. Merparten av produktionen säljs på flaska. Genom sin utvecklingsförmåga och sitt kunnande upprätthåller vinodlarna i Gaillacois anseendet och ryktbarheten hos vinerna från detta vinodlingsområde.

11. **Ytterligare tillämpliga krav**

Rubrik för kravet/undantaget

Märkning

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Märkningen av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan ange den större geografiska enheten ”Sud-Ouest”. Denna större geografiska enhet får även anges på alla slags prospekt och behållare. De teckensnitt som används för denna större geografiska enhet får varken på höjden eller på bredden vara större än de tecken som används i den skyddade ursprungsbeteckningens namn.

I enlighet med artikel 5.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 motsvarar det omedelbara närområdet ett område i det berörda avgränsade områdets omedelbara närhet.

Rubrik för kravet/undantaget

Kompletterande uppgifter

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av kravet/undantaget

Namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket ”méthode ancestrale” för de viner som uppfyller de villkor som fastställs för detta uttryck i produktspecifikationen. Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket ”primeur” för de viner som uppfyller de villkor som fastställs för detta uttryck i produktspecifikationen. Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket ”doux” för de viner som uppfyller de villkor som fastställs för detta uttryck i produktspecifikationen. Namnet på den kontrollerade ursprungsbeteckningen får kompletteras med uttrycket ”vendanges tardives” för de viner som uppfyller de villkor som fastställs för detta uttryck i produktspecifikationen. För viner som märks med uttrycket ”primeur” och viner som märks med uttrycket ”vendanges tardives” måste även årgången anges.

Rubrik för kravet/undantaget

Mousserande vin och mousserande viner som får märkas med uttrycket ”méthode ancestrale”

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Samtliga steg i produktionsprocessen, från druvskörd till degorgering eller borttagning av bottensatsen utförs i det geografiska området. De mousserande vinerna framställs genom en andra jäsning på flaska och de ska lagras på jästfällning på flaska i minst 9 månader. Mousserande viner som får märkas med uttrycket ”méthode ancestrale” framställs genom en enda jäsning. Denna jäsning påbörjas i tanken. Kolsyreutvecklingen sker enbart i flaskan utifrån delvis jäst must. Vinerna ska lagras på jästfällning på flaska i minst 2 månader. Vinerna förpackas i det geografiska området med tanke på framställningsprocessen med kolsyreutveckling i flaskan. De viner som framställs genom en andra jäsning på flaska släpps ut på marknaden för försäljning till konsument efter minst 9 månaders lagring på jästfällning på flaska efter omtappningen och tidigast den 1 september året efter skörden. Viner som får märkas med uttrycket ”méthode ancestrale” släpps ut på marknaden för försäljning till konsument efter utgången av lagringsperioden på 2 månader på jästfällning på flaska.

Rubrik för kravet/undantaget

Stilla vita viner får märkas med uttrycket ”vendanges tardives”

Rättslig ram

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare krav/undantag

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av kravet/undantaget

Viner som får märkas med uttrycket ”vendanges tardives” ska minst lagras till den 15 maj det andra året efter skördeåret, varav minst 2 månader på flaska. Denna långa lagring främjar vinernas balans och ger dem utrymme att utveckla sammansatta aromer. De förpackas i det avgränsade geografiska området och samtliga partier omfattas av systematiska kontroller vid utgången av lagringsperioden. Producenterna har som mål att dels bevara de väsentliga egenskaperna hos de produkter som lagras under lång tid, vilket kräver stort kunnande, dels använda sig av kontroller i produktionsområdet, vilket kräver särskilda organoleptiska sakkunskaper, för att garantera och skydda kvaliteten och de särskilda egenskaperna hos dessa produkter och därmed även anseendet för den kontrollerade ursprungsbeteckningen.

Elektronisk hänvisning (URL) till offentliggörandet av produktspecifikationen

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