

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia standardowej zmiany w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(2020/C 115/03)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA STANDARDOWEJ ZMIANY

„GAILLAC”

PDO-FR-A0502-AM03

Data przekazania informacji: 19.12.2019

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Odniesienie do oficjalnego kodu geograficznego („code officiel géographique”)

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 lit. a) i b) po słowie „Tarn” dodaje się sformułowanie „zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym (»code officiel géographique«) z 2019 r.”.

Odniesienie do obszaru geograficznego opiera się na obowiązującej wersji oficjalnego kodu geograficznego „code officiel géographique” redagowanego corocznie przez INSEE. Granice obszaru geograficznego pozostają niezmienione.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2. Zmiany redakcyjne

W rozdziale I pkt IV ppkt 1 lit. b) dodaje się gminę „Bellegarde-Marsal” i usuwa się gminy „Bellegarde” i „Marsal”.

Zmiana ta wynika z połączenia tych dwóch gmin. Obszar geograficzny nie uległ zmianie.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 6 jednolitego dokumentu.

3. Wyznaczona działka rolna

W rozdziale I pkt IV ppkt 2 po słowach „6 listopada 2014 r.” dodaje się słowa „oraz 18–19 czerwca 2019 r.”.

Zmiana ta ma na celu dodanie dat zatwierdzenia przez właściwy organ krajowy zmiany dotyczącej działek wyznaczonych do produkcji w obrębie obszaru geograficznego produkcji. Wyznaczenie granic działek rolnych polega na zidentyfikowaniu na obszarze geograficznym produkcji działek nadających się do produkcji produktu objętego daną chronioną nazwą pochodzenia.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Obrót między uprawnionymi właścicielami składów

Usuwa się rozdział I pkt IX ppkt 5 lit. b) dotyczący daty wprowadzenia win do obrotu między uprawnionymi właścicielami składów.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

5. Środek przejściowy

Usuwa się rozdział I pkt XI ppkt 4.

Zmiana ta polega na usunięciu środka przejściowego, który wygasł.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

6. Odniesienie do INAO

W rozdziale III pkt II gminę „Montreuil-sous-Bois” zastępuje się gminą „Montreuil”.

Przedmiotowa zmiana ma na celu uwzględnienie zmiany nazwy tej gminy.

Nie dotyczy ona jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa produktu

Gaillac

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące

4. Opis wina lub win

Białe wina niemusujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach białych niemusujących wynosi co najmniej 10,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego) wynosi ≤ 4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

Wina te charakteryzują się aromatami owocowymi i kwiatowymi oraz umiarkowaną kwasowością. Mogą być opatrzone określeniem „primeur” – poddaje się je wówczas procesowi winifikacji w celu szybkiego spożycia w miesiącach następujących po ich wytworzeniu.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Białe wina niemusujące opatrzone określeniem „doux” (słodkie)

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w białych winach niemusujących opatrzonych określeniem „doux” wynosi co najmniej 12,5 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi ≥ 45 g/l (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego).

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w tych winach po wzbogacaniu nie przekracza 15 %.

Wina te często rozwijają aromaty dojrzałych jabłek, gruszek i owoców egzotycznych i mogą być przechowywane przez okres do 5 lat.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	10
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

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

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w białych winach niemusujących opatrzonych określeniem „vendanges tardives” wynosi co najmniej 17 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina zapakowanego) wynosi ≥ 100 g/l.

Wina te rozwijają aromaty suszonych lub kandyzowanych owoców lub nuty miodowe. Dzięki równowadze między kwasowością, zawartością alkoholu i zawiesistością z biegiem lat wina te mogą nabierać jeszcze bardziej złożonego charakteru.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	11
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Czerwone wina niemusujące

Minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w tych winach wynosi 11 %.

W winach opatrzonych określeniem „primeur” (wczesne) minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu wynosi 10,5 %.

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

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

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

Zawartość kwasu jabłkowego w partiach win gotowych do wprowadzenia do obrotu luzem lub w opakowaniu wynosi $\leq 0,4$ g/l.

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

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach opatrzonych określeniem „primeur” po wzbogacaniu nie przekracza 13 %.

W smaku win wyczuwa się często aromaty czerwonych owoców (czereśni, truskawki, maliny, porzeczki) i nuty przypraw. Obecność tanin nadaje winom strukturę i krągłość w miarę dojrzewania. Można je pić, gdy są one młode, jednak doskonale nadają się także do dojrzewania.

Wina opatrzone określeniem „primeur” są winami zrównoważonymi, charakteryzującymi się owocowymi aromatami łączącymi lekkość i aromatyczną subtelność, produkowanymi wyłącznie z odmiany gamay N.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Różowe wina niemusujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach różowych niemusujących wynosi co najmniej 11 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych (w partiach wina wprowadzanego do obrotu luzem lub zapakowanego) wynosi ≤ 4 g/l.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza 13,5 %.

Wina różowe charakteryzują się mniej lub bardziej głębszą wiśniową barwą. Rozwijają owocowe aromaty i przyjemną świeżość.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina musujące

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach musujących wynosi co najmniej 9 %.

Zawartość cukrów fermentacyjnych w winach musujących produkowanych metodą drugiej fermentacji w butelce wynosi < 50 g/l (po drugiej fermentacji i – w stosownych przypadkach – dodaniu *expedition liqueur*).

W przypadku win poddawanych wzbogaceniu moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 13 %.

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

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina musujące opatrzone określeniem „*méthode ancestrale*” (metoda tradycyjna)

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

Wina musujące opatrzone określeniem „*méthode ancestrale*” charakteryzują się drobnymi pęcherzykami i obfitą pianką. Są bogate w aromaty, które mogą przywołać na myśl jabłka, charakterystyczne dla odmiany winorośli mauzac B.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	8
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

Wina musujące opatrzone określeniem „doux” (słodkie)

Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach musujących opatrzonych określeniem „doux” wynosi co najmniej 11 %.

Po drugiej fermentacji zawartość cukrów fermentacyjnych wynosi ≥ 50 g/l, natomiast zawartość wolnego dwutlenku siarki wynosi maksymalnie 25 mg/l.

W przypadku win poddawanych wzbogaceniu moszczu całkowita objętościowa zawartość alkoholu nie przekracza 14 %.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	7
Minimalna kwasowość miareczkowa	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	25

Analityczne cechy charakterystyczne, których nie wskazano, odpowiadają wartościom określonym w przepisach wspólnotowych.

5. Praktyki winiarskie

a) Podstawowe praktyki enologiczne

Gęstość obsady i odstęp

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość obsady wynosi 4 000 roślin na hektar, a odstęp między rzędami winorośli wynosi maksymalnie 2,5 metra.

Odstęp między roślinami w tym samym rzędzie wynosi co najmniej 0,8 metra.

W przypadku winorośli prowadzonych w formie kielicha odstęp między rzędami wynosi maksymalnie 2,2 metra.

W przypadku winorośli posadzonych na terasach powierzchnia przypadająca na jedną roślinę wynosi maksymalnie 2,5 m².

Zasady przycinania winorośli

Praktyka uprawy

Winorośl przycina się:

- albo krótko (kształt kielicha lub sznur Royat), albo w formie jednoramiennego sznura Guyota, pozostawiając maksymalnie 12 oczek na łozie,
- albo w formie dwuramiennego sznura Guyota (tzw. „tirette”), pozostawiając maksymalnie 10 oczek na łozie.

Niezależnie od techniki przycinania liczba gałązek owocujących w roku na roślinę po kwitnieniu (23. faza fenologiczna w skali Lorenza) nie przekracza 10.

Nawadnianie

Praktyka uprawy

Można zezwolić na nawadnianie.

Przepisy szczególne dotyczące zbiorów

Praktyka uprawy

Wina czerwone, które mogą być opatrzone określeniem „primeur”, i wina musujące, które mogą być opatrzone określeniem „méthode ancestrale”, produkuje się z zebranych ręcznie winogron.

Wina, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives”, produkuje się z winogron zebranych ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych.

Przepisy szczególne dotyczące transportu zbiorów

Praktyka uprawy

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

Stosowanie węgla do celów enologicznych

Ograniczenie mające zastosowanie do produkcji wina

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

Wzbogacanie

Szczególne praktyki enologiczne

W przypadku win czerwonych zezwala się na stosowanie subtraktywnych technik wzbogacania przy maksymalnym progu częściowego stężenia względem objętości przed wzbogacaniem wynoszącym 10 %.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogacaniu nie przekracza:

- 13 % w białych winach niemusujących,
- 13 % w winach musujących (w przypadku wzbogacania moszczu),
- 13 % w winach czerwonych, które mogą być opatrzone określeniem „primeur”,
- 13,5 % w winach czerwonych i różowych,
- 14 % w winach musujących, które mogą być opatrzone określeniem „doux” (w przypadku wzbogacania moszczu),
- 15 % w białych winach niemusujących, które mogą być opatrzone określeniem „doux”.

b) *Maksymalne zbiory*

Białe wina niemusujące i wina musujące

72 hektolitry z hektara

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

54 hektolitrów z hektara

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

25 hektolitrów z hektara

Czerwone i różowe wina niemusujące

66 hektolitrów z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja białych win niemusujących, a także zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja win musujących i białych win niemusujących, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives”, ich dojrzewanie i pakowanie odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Tarn: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraises, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, 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.

Zbiór winogron, ich fermentacja i produkcja win różowych, a także zbiór winogron, ich fermentacja oraz produkcja i dojrzewanie win czerwonych odbywają się na obszarze następujących gmin w departamencie Tarn: 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, Lasgrais, 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, Téco, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Główne odmiany winorośli

fer N – fer servadou, brauacol, mansois, pinenc

len de l'el B – loin de l'oeil

ondenc B

prunelard N

syrah N – shiraz

muscadelle B

mauzac B

duras N

8. Opis związku lub związków

Wina niemusujące

Klimat oceaniczny stwarza korzystne warunki dla wzrostu winorośli w okresie wiosennym i zapewnia łagodne zimy, ograniczając ryzyko silnych mrozów. Wpływ Morza Śródziemnego, przekładający się na gorące i suche lata i jesień, sprzyja regularnemu i optymalnemu dojrzewaniu winogron przy umiarkowanym niedoborze wody w okresie letnim. Wiatr autan, gorący, suchy i zwykle bardzo intensywny, odgrywa ważną rolę w całym cyklu wegetacyjnym winorośli, w szczególności przyspieszając rozwijanie pąków, kwitnienie oraz mięknięcie i przebarwienie winogron. Wczesną jesienią może wiać mocno, a dzięki osuszającemu działaniu jego ciepłych powiewów sprzyja on dojrzewaniu winogron i ogranicza rozwój chorób. Od połowy września naprzemiennie występowanie chłodnych i często wilgotnych nocy oraz gorących dni sprzyja powstawaniu *Botrytis cinerea* i „szlachetnej pleśni” na działkach, na których nie przeprowadzono jeszcze zbiorów. Wczesną jesienią mogą występować mocne powiewy autanu. W jeszcze niezebranych winogronach szybko gromadzą się cukry i kwasy. Te przejrzałe winogrona, w których koncentracja cukru następuje wskutek naturalnego podsuszania winogron na krzewie dzięki autanowi lub w wyniku działania „szlachetnej pleśni”, zbiera się ręcznie metodą zbiorów sukcesywnych, a zbiory mają miejsce późno w porównaniu ze zbiorami winogron przeznaczonych do produkcji słodkich win białych. Wytwarza się z nich wina opatrzone określeniem „vendanges tardives” (późny zbiór).

Pierwsze przymrozki nadchodzą późno, co umożliwia należyte stwardnienie drewna.

Zgodnie ze stosowanymi praktykami i w oparciu o znajomość środowiska wyznaczone działki rolne dostosowane do każdej jednostki geograficznej obejmują najczęściej tereny o przepuszczalnych i łatwo nagrzewających się glebach, z wyłączeniem chłodnych i mroźnych obszarów oraz najżyźniejszych terenów.

Pochodzące z regionu Gaillac odmiany winorośli mauzac B i mauzac rose Rs wykształcają w tych warunkach właściwości, dzięki którym nadają się one idealnie do produkcji białych wytrawnych win niemusujących. Produkuje się z nich delikatne wina o niskiej kwasowości i przyjemnych aromatach jabłek. Na dobrze wyeksponowanych zboczach winogrona, które zbiera się po osiągnięciu przez nie przejrzałości, mają wysoką zawartość cukru.

Z regionu Gaillac pochodzi również odmiana winorośli len de l'el B. Nie potwierdzono występowania tej odmiany w innych regionach winiarskich. Winom białym nadaje ona subtelność i bukiet, a także stanowi główną odmianę winorośli stosowaną do produkcji wina opatrzonego określeniem „vendanges tardives” (późny zbiór). We wszystkich regionach naturalnych tworzących obszar geograficzny nazwy winogrona tej odmiany mogą się bowiem charakteryzować wysoką zawartością cukru wskutek naturalnego podsuszania winogron, który to proces zawdzięczany jest autanowi lub działaniu „szlachetnej pleśni”. Odmiany winogron wykorzystywane do produkcji białych win uzupełnia odmiana ondenc B, która dawniej była rozpowszechniona w południowo-zachodniej Francji, ale utrzymała się jedynie w regionie winiarskim „Gaillac” ze względu na swój przyjemny smak i duży potencjał do koncentracji cukru.

Wśród odmian winorośli przeznaczonych do produkcji win czerwonych i różowych chętniej wykorzystuje się również odmiany pierwotne i lokalne lub regionalne, takie jak pochodzącą prawdopodobnie z regionu winiarskiego Gaillac i występującą niemal wyłącznie w tym regionie odmianę duras N, pochodzącą z południowo-zachodniej Francji odmianę fer N lub pochodzącą z regionu Gaillac odmianę prunelard N, wspomnianą w 1868 r. przez doktora Guyota, której uprawy zaprzestano w XX wieku, lecz która wróciła do łask pod koniec lat 90. XX wieku.

Bogactwo regionu winiarskiego „Gaillac” wynika z jego położenia na skrzyżowaniu terenów o różnorodnych warunkach klimatycznych oraz z różnorodności występujących w tym regionie warunków geologicznych i pedologicznych. Na obszarze geograficznym, będącym początkowo terenem przejściowym, występują obecnie pierwotne i głównie rodzime, wyselekcjonowane i zachowane na przestrzeni pokoleń odmiany winorośli, które w tym środowisku naturalnym mają wyjątkową niszę ekologiczną. Producenci opanowali sposób uprawy przedmiotowych odmian winorośli, dostosowując swoje umiejętności, w szczególności poprzez metody przycinania i palikowania, które pozwalają na odpowiednie rozmieszczenie kiści, dzięki czemu udało im się utrzymać uprawę winorośli na obszarze.

Umiejętności producentów znajdują również odzwierciedlenie w opanowaniu technik pozwalających im na wydobycie z winogron tego, co najlepsze, dzięki dostosowaniu lub ugruntowaniu ich technik produkcji wina. Okres dojrzewania win czerwonych po fermentacji okazał się niezbędny – nie tylko po to, by uzyskać wino o bardziej złożonych aromatach, lecz przede wszystkim po to, by taniny stały się krągłe i jedwabiste, zwłaszcza w przypadku wykorzystywania pierwotnych, ale odpornych odmian winorośli. Aby osiągnąć te cele, w specyfikacji produktu określono minimalny czas dojrzewania wina trwający do dnia 1 lutego roku następującego po roku zbiorów.

Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives” dojrzewają co najmniej do dnia 15 maja drugiego roku następującego po roku zbiorów, w tym przez co najmniej 2 miesiące w butelce. Dzięki tak długiemu czasowi dojrzewania wina zyskują równowagę i wykształcają złożoność aromatyczną. Aby zachować te właściwości i specyfikę produktu, a tym samym jego renomę, pakowanie przedmiotowych win odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Wszystkie partie win, które mogą być opatrzone określeniem „vendanges tardives”, pod koniec okresu dojrzewania podlegają systematycznym kontrolom przeprowadzanym na przedmiotowym obszarze geograficznym.

Wina musujące

Na przestrzeni lat producenci udoskonaliли umiejętności w zakresie produkcji win musujących przy użyciu różnych technik produkcji wina. Technika nazywana „méthode ancestrale” opiera się na opanowaniu zjawiska fermentacji win butelkowanych w piwnicach winiarskich. Wina te produkuje się wyłącznie z winogron odmian mauzac B i mauzac rose Rs, które znane są z tego, że podczas drugiej fermentacji wytwarzają obfitą piankę charakteryzującą się drobnymi bąbelkami. Dzięki temu, że na dobrze wyeksponowanych zboczach winogrona przedmiotowych odmian mogą osiągnąć stan przejrzystości, możliwa jest produkcja białych słodkich win musujących.

Po opanowaniu tej pierwszej techniki producenci opracowali metodę drugiej fermentacji w butelce w związku ze zwrotem w kierunku bardziej wytrawnych produktów, zapewniając, by skład ich *cuvées* zachował swoją oryginalność terytorialną. Ponadto długie dojrzewanie „sur lattes” (w pozycji leżącej) przyczynia się do odpowiedniego przeprowadzenia procesu drugiej fermentacji i do wykształcenia się złożonych aromatów owocowych.

Wydóz wina z tego liczącego ponad 2 000 lat regionu winiarskiego odbywa się Tarnem i Garonną, o czym świadczą ślady amfor z gminy Montans znajdujące od południa Hiszpanii po północ Szkocji. Kiedy benedyktyni zakładali opactwo św. Michała, wybrali miejsca najbardziej sprzyjające produkcji wina, wykorzystali wyjątkowe umiejętności w celu organizacji sieci handlowej na rzece Tarn i stworzyli dużą sieć piwnic winiarskich. Wino spławiano Tarnem, a następnie Garonną, do portu w Bordeaux, skąd wyruszało ono na podbój Francji i Europy Północnej. W 1253 r. Ryszardowi III Yorkowi wysłano 20 beczek wina „Gaillac”. Renoma win z regionu Gaillac stale rosła. W latach 1306–1307, czyli w latach, za które zachowały się księgi rachunkowe, region Gaillac dostarczał 40 % win, które przepływały tranzytem przez zlewisko Garonny w kierunku Bordeaux, a następnie były wywożone.

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

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykiecie wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia można umieścić nazwę większej jednostki geograficznej „Sud-Ouest”. Nazwa przedmiotowej większej jednostki geograficznej może również występować na ulotkach lub na dowolnych pojemnikach.

Czcionka, którą zapisana jest nazwa większej jednostki geograficznej, nie może być większa (wysokość i szerokość) niż czcionka, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Uwagi dodatkowe

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „méthode ancestrale” (metoda tradycyjna) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „primeur” (wczesne) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia uzupełnia się określeniem „doux” (słodkie) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „vendanges tardives” (późny zbiór) w przypadku win, które spełniają warunki wskazane dla tego określenia w specyfikacji produktu.

Oznaczenie rocznika win opatrzonych określeniem „primeur” i win opatrzonych określeniem „vendanges tardives” jest obowiązkowe.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wszystkie czynności związane z produkcją – od zbioru winogron aż po degorżowanie lub usuwanie osadu – odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Wina musujące wytwarza się z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce, a czas dojrzewania w butelkach na osadzie wynosi co najmniej 9 miesięcy.

Wina musujące opatrzone określeniem „méthode ancestrale” wytwarza się z zastosowaniem metody pojedynczej fermentacji. Fermentacja ta rozpoczyna się w kadzi. Druga fermentacja odbywa się wyłącznie w butelce, przy użyciu częściowo sfermentowanego moszczu.

Czas dojrzewania w butelkach na osadzie wynosi co najmniej 2 miesiące.

Ponieważ wina wytwarzane są z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelkach, ich pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Przeznaczone dla konsumenta wina wyprodukowane z zastosowaniem metody drugiej fermentacji w butelce wprowadza się do obrotu po zakończeniu trwającego co najmniej 9 miesięcy okresu dojrzewania w butelkach na osadzie po butelkowaniu oraz najwcześniej w dniu 1 września roku następującego po roku zbiorów.

Przeznaczone dla konsumenta wina opatrzone określeniem „méthode ancestrale” wprowadza się do obrotu po zakończeniu trwającego 2 miesiące okresu dojrzewania na osadzie w butelkach.

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

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu:

Wina opatrzone określeniem „vendanges tardives” dojrzewają co najmniej do dnia 15 maja drugiego roku następującego po roku zbiorów, w tym przez co najmniej 2 miesiące w butelce. Dzięki tak długiemu czasowi dojrzewania wina zyskują równowagę i wykształcają złożoność aromatyczną.

Wina pakuje się na wyznaczonym obszarze geograficznym, a wszystkie partie win pod koniec okresu dojrzewania podlegają systematycznym kontrolom. Celem producentów jest, z jednej strony, lepsze zachowanie istotnych cech produktów poddawanych długiemu procesowi dojrzewania, który to proces wymaga opanowania określonych umiejętności, a z drugiej strony, poprzez kontrole przeprowadzane w regionie produkcji, które wymagają szczególnej wiedzy organoleptycznej, zagwarantowanie i zachowanie jakości i specyfiki produktów, a tym samym renomy kontrolowanej nazwy pochodzenia.

Link do specyfikacji produktu

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274
