

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN EUROPEA

**Publicación de una comunicación de la aprobación de una modificación normal del pliego de condiciones de un nombre del sector vitivinícola, tal como se menciona en el artículo 17, apartados 2 y 3, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión**

(2020/C 115/03)

La presente comunicación se publica con arreglo al artículo 17, apartado 5, del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión <sup>(1)</sup>.

## COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

«GAILLAC»

PDO-FR-A0502-AM03

Fecha de la comunicación: 19.12.2019

## DESCRIPCIÓN Y MOTIVOS DE LA MODIFICACIÓN APROBADA

**1. Referencia al nomenclátor geográfico oficial**

En el capítulo I, sección IV, punto 1, letras a) y b), tras «Tarn» se añaden los términos «con arreglo al nomenclátor geográfico oficial de 2019».

La referencia a la zona geográfica se basa en la versión en vigor del nomenclátor geográfico oficial, editado anualmente por el INSEE. El perímetro de la zona geográfica se mantiene estrictamente idéntico.

Esta modificación no afecta al documento único.

**2. Cambio de redacción**

En el capítulo I, sección IV, punto 1, letra b), se añade el municipio «Bellegarde-Marsal» y se suprimen los municipios «Bellegarde» y «Marsal».

Esta modificación responde a la fusión de estos dos municipios. La zona geográfica no se modifica.

Se modifica en consecuencia el punto 6 del documento único.

**3. Superficie parcelaria delimitada**

En el capítulo I, sección IV, punto 2, se añaden los términos «y el 18 y 19 de junio de 2019» después de «6 de noviembre de 2014».

Esta modificación tiene por objeto añadir las fechas de aprobación, por la autoridad nacional competente, de una modificación de la superficie parcelaria delimitada dentro de la zona geográfica de producción. La delimitación parcelaria consiste en identificar, dentro de la zona geográfica de producción, las parcelas aptas para la producción de la denominación de origen protegida.

Esta modificación no afecta al documento único.

(1) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.

**4. Circulación entre almacenistas autorizados**

Se suprime el capítulo I, sección IX, punto 5, letra b), relativo a la fecha de puesta en circulación de los vinos entre almacenistas autorizados.

Esta modificación no afecta al documento único.

**5. Medida transitoria**

Se suprime el capítulo I, sección XI, punto 4.

Esta modificación responde a la supresión de una medida transitoria expirada.

Esta modificación no afecta al documento único.

**6. Referencia del INAO**

En el capítulo III, sección II, se sustituye el municipio de «Montreuil-sous-Bois» por el de «Montreuil».

Con esta modificación se tiene en cuenta la modificación del nombre del municipio.

Esta modificación no afecta al documento único.

## DOCUMENTO ÚNICO

**1. Nombre del producto**

Gaillac

**2. Tipo de indicación geográfica**

DOP-Denominación de origen protegida

**3. Categorías de productos vitivinícolas**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

6. Vino espumoso aromático de calidad

**4. Descripción del vino o de los vinos**

*Vinos tranquilos blancos*

Los vinos tranquilos blancos presentan un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 10,5 %.

Los lotes de estos vinos comercializados a granel o envasados presentan un contenido en azúcares fermentables inferior o igual a 4 g/L.

Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total de 13 %.

Estos vinos se caracterizan por sus aromas afrutados y florales y por su suave acidez. Si se vinifican para ser consumidos rápidamente en los meses siguientes a su elaboración, pueden optar a la mención «primeur».

## Características analíticas generales

Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

*Vinos tranquilos blancos con la mención «doux»*

Los vinos tranquilos blancos con la mención «doux» tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 12,5 %.

Los lotes de estos vinos comercializados a granel o envasados presentan un contenido en azúcares fermentables igual o superior a 45 g/L.

Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total de 15 %.

A menudo desarrollan aromas de manzanas maduras, peras y frutas exóticas, y muestran una aptitud de guarda de hasta cinco años.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	10
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

*Vinos tranquilos blancos con la mención «vendanges tardives» (vendimia tardía)*

Los vinos tranquilos blancos con la mención «vendanges tardives» tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 17 %.

Los lotes de estos vinos envasados presentan un contenido en azúcares fermentables igual o superior a 100 g/L.

Estos vinos desarrollan aromas de frutos secos o frutas confitadas, o notas de miel. El equilibrio entre acidez, alcohol y untuosidad brinda a los vinos la posibilidad de desarrollar una complejidad aún mayor con los años.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	11
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

*Vinos tranquilos tintos*

Los vinos tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11 %.

Los vinos con la mención «primeur» tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 10,5 %.

Los lotes de estos vinos comercializados a granel o envasados con un grado alcohólico volumétrico natural inferior o igual a 14 % presentan un contenido en azúcares fermentables inferior o igual a 2,5 g/L.

Los lotes de estos vinos comercializados a granel o envasados con un grado alcohólico volumétrico natural superior a 14 % presentan un contenido en azúcares fermentables inferior o igual a 4 g/L.

Los lotes de estos vinos envasados con la mención «primeur» presentan un contenido en azúcares fermentables inferior o igual a 2 g/L.

Los lotes de vinos listos para su comercialización a granel o su envasado presentan un contenido en ácido málico inferior o igual a 0,4 g/L.

Los lotes de vinos comercializados a granel que pueden optar a la mención «primeur» tienen una acidez volátil inferior o igual a 10,2 meq/L.

Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total de 13,5 %.

Tras el enriquecimiento, los vinos con la mención «primeur» no rebasan un grado alcohólico volumétrico total de 13 %.

En boca, se caracterizan a menudo por aromas de frutos rojos y notas especiadas. Están presentes los taninos, que aportan estructura y redondez al envejecer. Son agradables de beber cuando son jóvenes, y sus aptitudes para el envejecimiento también son buenas.

Los vinos con la mención «primeur» son vinos equilibrados, de aromas afrutados, que aúnan ligereza y finura aromáticas y se producen exclusivamente a partir de la variedad gamay N.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

#### *Vinos tranquilos rosados*

Los vinos tranquilos rosados tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11 %.

Los lotes de estos vinos comercializados a granel o envasados presentan un contenido en azúcares fermentables inferior o igual a 4 g/L.

Tras el enriquecimiento, estos vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total de 13,5 %.

Los vinos rosados ofrecen un color rojo cereza más o menos intenso. Despliegan aromas afrutados y un agradable frescor.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

#### *Vinos espumosos*

Los vinos espumosos tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 9 %.

Los vinos espumosos elaborados mediante una segunda fermentación en botella presentan (tras la formación de espuma y, en su caso, la adición de licor de expedición) un contenido en azúcares fermentables inferior a 50 g/L.

Si se enriquece el mosto, los vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total de 13 %.

Los vinos espumosos elaborados mediante una segunda fermentación en botella se basan en una estructura de dominante ácida que aporta a los vinos frescor y finura. Esta acidez se acompaña de matices afrutados.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

#### *Vinos espumosos con la mención «méthode ancestrale»*

Los vinos espumosos con la mención «méthode ancestrale» son vinos espumosos de calidad de tipo aromático.

Los vinos espumosos con la mención «méthode ancestrale» presentan finas burbujas y una espuma abundante. Son ricos en aromas que pueden recordar a la manzana, característicos de la variedad mauzac B.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	8
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

*Vinos espumosos con la mención «doux»*

Los vinos espumosos con la mención «doux» tienen un grado alcohólico volumétrico natural mínimo de 11 %.

Tras la formación de espuma, presentan un contenido en azúcares fermentables igual o superior a 50 g/L y un contenido en anhídrido sulfuroso libre inferior o igual a 25 mg/L.

Si se enriquece el mosto, los vinos no rebasan un grado alcohólico volumétrico total de 14 %.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol)	7
Acidez total mínima	
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total en anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	25

Las características analíticas no señaladas se ajustan a la legislación comunitaria.

## 5. Prácticas vitivinícolas

### a. Prácticas enológicas esenciales

#### Densidad y distancia

##### Práctica de cultivo

Las viñas presentan una densidad mínima de plantación de 4 000 cepas por hectárea, con una distancia entre las hileras de 2,5 metros como máximo.

La distancia entre las cepas de una misma hilera es igual o superior a 0,8 metros.

En el caso de las plantaciones en vaso, la distancia entre las hileras alcanza como máximo los 2,2 metros.

En las viñas plantadas en terrazas, la superficie por planta no supera los 2,5 metros cuadrados.

#### Normas de poda de la vid

##### Práctica de cultivo

Las viñas se podan:

- bien en poda corta (en vaso o cordón de Royat), bien en Guyot simple, con un máximo de 12 yemas francas por planta;
- o bien en Guyot doble («tirette») con un máximo de 10 yemas francas por planta.

Al margen de la técnica de poda, el número de ramas fructíferas del año por planta, tras la floración (estado fenológico 23 de Lorenz), es inferior o igual a 10.

#### Riego

##### Práctica de cultivo

Se puede autorizar el riego.

#### Disposiciones específicas en relación con la cosecha

##### Práctica de cultivo

Los vinos tintos que pueden optar a la mención «primeur» y los espumosos que pueden optar a la mención «méthode ancestrale» se elaboran a partir de uvas vendimiadas manualmente.

Los vinos que pueden optar a la mención «vendanges tardives» se elaboran a partir de uvas vendimiadas manualmente en cosechas sucesivas.

#### Disposiciones específicas en relación con el transporte de la vendimia

##### Práctica de cultivo

Los recipientes que contienen la vendimia destinada a la producción de vinos tintos que pueden optar a la mención «primeur» y de vinos espumosos que pueden optar a la mención «méthode ancestrale» presentan una altura de uva inferior o igual a 0,60 metros durante el transporte de la vendimia de la viña al recinto de vinificación.

#### Utilización de carbones enológicos

##### Restricción aplicable a la elaboración

Se prohíbe la utilización de carbones de uso enológico, solos o mezclados en preparaciones, para la elaboración de los vinos rosados.

#### Enriquecimiento

##### Práctica enológica específica

Para los vinos tintos se autorizan las técnicas sustractivas de enriquecimiento y se fija en el 10 % el porcentaje máximo de concentración parcial con respecto a los volúmenes utilizados.

Tras el enriquecimiento, el grado alcohólico volumétrico total de los vinos no puede superar:

- el 13 %, en el caso de los vinos tranquilos blancos;
- el 13 %, en el caso de los vinos espumosos (si se enriquece el mosto);
- el 13 %, en el caso de los vinos tintos que pueden optar a la mención «primeur»;
- el 13,5 %, en el caso de los vinos tintos y rosados;
- el 14 %, en el caso de los vinos espumosos que pueden optar a la mención «doux» (si se enriquece el mosto);
- el 15 %, en el caso de los vinos tranquilos blancos que pueden optar a la mención «doux».

#### b. Rendimientos máximos

Vinos tranquilos blancos y vinos espumosos:

72 hectolitros por hectárea.

Vinos tranquilos blancos con la mención «doux» y vinos espumosos con la mención «doux»:

54 hectolitros por hectárea.

Vinos tranquilos blancos con la mención «vendanges tardives»:

25 hectolitros por hectárea.

Vinos tranquilos tintos y rosados:

66 hectolitros por hectárea.

## 6. Zona geográfica delimitada

La vendimia, la vinificación y la elaboración de los vinos tranquilos blancos, así como la vendimia, la vinificación, la elaboración, la crianza y el envasado de los vinos espumosos y de los vinos tranquilos blancos que pueden optar a la mención «vendanges tardives», tienen lugar en el territorio de los municipios siguientes del departamento de 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, Lasgrais, 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 y Virac.

La vendimia, la vinificación, la elaboración de los vinos rosados, así como la vendimia, la vinificación, la elaboración y la crianza de los vinos tintos, tienen lugar en el territorio de los municipios siguientes del departamento de 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, Fréjairrolles, 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 y Virac.

## 7. Principales variedades de uva de vinificación

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. Descripción del (de los) vínculo(s)

*Vinos tranquilos*

El clima oceánico aporta un contexto propicio para el crecimiento de la vid en primavera e induce una suavidad invernal que limita los riesgos de fuertes heladas. La influencia mediterránea, traducida en un calor seco estival y otoñal, favorece una maduración regular y óptima de la uva con moderado estrés hídrico estival. El viento de Autan, un viento cálido y seco por lo general de gran intensidad, desempeña un papel importante a lo largo de todo el ciclo vegetativo de la vid por cuanto acelera el desborre, la floración y el envero. Puede soplar con fuerza al principio del otoño, y su influencia cálida y reseca favorece la maduración de las uvas y limita el desarrollo de enfermedades. A partir de mediados de septiembre, la alternancia de noches frescas, y a menudo húmedas, y días calurosos propicia la formación de la *Botrytis cinerea* y la «podredumbre noble» en las parcelas aún no vendimiadas. Al comienzo del otoño, el viento de Autan puede soplar con fuerza. Los frutos aún no recogidos experimentan un rápido proceso de concentración de azúcares y ácidos. Esas uvas, sobremaduras y con una concentración en la cepa por pasificación natural gracias al viento de Autan o por la acción de la «podredumbre noble», se vendimian en cosechas manuales sucesivas más tardías que las de los vinos blancos suaves («doux»). Con ellas se elaboran los vinos que ostentan la mención «vendanges tardives».

La llegada tardía de los primeros fríos favorece el proceso de lignificación de la madera.

Plasmando los usos y el conocimiento del medio, la zona parcelaria delimitada adaptada a cada unidad geográfica privilegia los suelos bien drenados y que se calientan con facilidad, excluyendo las situaciones frías y expuestas a las heladas y los terrenos más fértiles.

Las variedades mauzac B y mauzac rose Rs, originarias de Gaillac, expresan en estas situaciones sus aptitudes para la elaboración de vinos tranquilos blancos secos. Producen vinos tiernos, de baja acidez y con agradables aromas de manzana. En las laderas bien expuestas, las uvas pueden adquirir altos niveles de azúcar cuando se dejan sobremadurar.

La variedad len de l'el B también es originaria de Gaillac; no se constata su presencia en otros viñedos. Aporta finura y buqué en los vinos blancos y constituye la variedad mayoritaria para producir vendimias tardías. En efecto, sus uvas pueden presentar una concentración importante por pasificación natural, gracias al viento de Autan o por la acción de la podredumbre noble, en todas las regiones naturales que componen la zona geográfica de la denominación. El encepamiento destinado a la elaboración de los vinos blancos se completa con la variedad ondenc B, muy expandida antiguamente en el sudeste de Francia, pero que no ha subsistido más que en los viñedos de «Gaillac», por su agradable sabor y su buena aptitud para la concentración en la cepa.

El encepamiento destinado a la elaboración de los vinos tintos y rosados privilegia asimismo las variedades originales y locales o regionales, como la duras N, probablemente originaria de Gaillac y presente casi exclusivamente en estos viñedos, la fer N, originaria del sudeste de Francia, o la prunelard N, variedad de Gaillac citada por el doctor Guyot en 1868, cuyo cultivo se abandonó durante el siglo XX y se retomó a finales de los noventa.

La riqueza de los viñedos de «Gaillac» reside en su posición como encrucijada climática y en la diversidad de sus condiciones geodafológicas. Tierra de paso, la zona geográfica se ha convertido en una tierra de ensamblaje de variedades originales y esencialmente autóctonas, seleccionadas y preservadas a lo largo de las generaciones y que disponen en ese medio natural de un nicho ecológico por excelencia. Los productores han logrado dominar estas variedades adaptando sus conocimientos, sobre todo mediante métodos de poda y de cultivo en espaldera que permiten una buena distribución de los racimos y, así, han conseguido mantener el cultivo de la vid.

Su buen hacer se expresa también en el dominio de las técnicas que les permiten extraer lo mejor de las uvas adaptando o consolidando sus técnicas de vinificación. El período de crianza de los vinos tintos tras la fermentación se ha impuesto para obtener un vino con aromas más complejos, pero sobre todo para que los taninos adquieran su carácter redondo y sedoso, sobre todo gracias a un encepamiento original, pero rústico. Para alcanzar esos objetivos, en el pliego de condiciones se define un período mínimo de crianza hasta el 1 de febrero del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos con la mención «vendanges tardives» están sujetos a un período mínimo de crianza hasta el 15 de mayo del segundo año siguiente al de la vendimia, del cual como mínimo dos meses en botella. Este largo período de crianza favorece el equilibrio de los vinos y desarrolla su complejidad aromática. Para preservar esas propiedades y las características específicas del producto y, por ende, su reputación, el envasado de estos vinos tiene lugar en la zona geográfica. Los vinos que pueden optar a la mención «vendanges tardives» son objeto de controles sistemáticos de todos los lotes al término del período de crianza en la zona geográfica.

#### *Vinos espumosos*

Generación tras generación, los productores han desarrollado su pericia en la elaboración de vinos espumosos según distintas técnicas de vinificación. La técnica denominada «méthode ancestrale» radica en el dominio del método de la fermentación en bodega de vinos embotellados. Esos vinos se elaboran exclusivamente a partir de las variedades mauzac B y mauzac rose Rs, reconocidas por su aptitud para la formación de una espuma abundante y la finura de las burbujas obtenidas. En laderas bien expuestas, la sobremaduración de estas variedades permite elaborar vinos blancos espumosos suaves.

Tras haber dominado esta primera técnica, los productores desarrollaron el método de la segunda fermentación en botella, emprendiendo una evolución hacia productos más *brut* y respetando, en la composición de sus vinos base, la originalidad territorial. Por último, la crianza en rima contribuye a la buena formación de espuma y a la complejidad de los aromas afrutados.

Los vinos de estos viñedos, con más de 2 000 años de antigüedad, se exportan a través de los ríos Tarn y Garona, como atestiguan los restos de ánforas procedentes del municipio de Montans hallados en distintos lugares desde el sur de España hasta el norte de Escocia. Cuando los benedictinos fundaron la abadía de Saint-Michel, seleccionaron las ubicaciones más propicias para la elaboración de vino, desplegaron unos notables conocimientos en la organización de una red comercial en el Tarn y crearon una importante red de bodegas subterráneas. El vino bajaba por el Tarn, continuaba por el Garona hacia el puerto de Burdeos y partía a la conquista de Francia y el norte de Europa. En 1253, Ricardo III de Inglaterra se hizo llevar veinte barricas de vino de «Gaillac». La notoriedad de los vinos de Gaillac fue en aumento. Así, entre 1306 y 1307, años de los que se conservan las cuentas, Gaillac suministró el 40 % de los vinos que transitaban por el estuario del Garona hacia Burdeos para su exportación.

Desde la década de 1980 se registra una disminución progresiva de la superficie total de los viñedos del Tarn, pero la proporción de los volúmenes producidos en el marco de la denominación de origen controlada «Gaillac» va en aumento. La mayor parte de la producción se comercializa en botella. Gracias a su dinamismo y su saber hacer, los viticultores de Gaillac preservan la notoriedad y la reputación de los vinos de esta región vitícola.

## **9. Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

### *Etiquetado*

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado



Descripción de la condición:

El etiquetado de los vinos acogidos a la denominación de origen controlada puede especificar la unidad geográfica mayor «Sud-Ouest». Esta unidad geográfica mayor puede figurar asimismo en los prospectos y recipientes de todo tipo.

El tamaño de los caracteres de esta unidad geográfica mayor no superará, ni en altura ni en anchura, el de los caracteres que componen el nombre de la denominación de origen controlada.

*Menciones complementarias*

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones complementarias relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

El nombre de la denominación de origen controlada podrá completarse con la mención «*méthode ancestrale*» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones determinadas para dicha mención en el pliego de condiciones.

El nombre de la denominación de origen controlada podrá completarse con la mención «*primeur*» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones determinadas para dicha mención en el pliego de condiciones.

El nombre de la denominación de origen controlada podrá completarse con la mención «*doux*» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones determinadas para dicha mención en el pliego de condiciones.

El nombre de la denominación de origen controlada podrá completarse con la mención «*vendanges tardives*» en el caso de los vinos que cumplan las condiciones determinadas para dicha mención en el pliego de condiciones.

Los vinos con la mención «*primeur*» y los vinos con la mención «*vendanges tardives*» se presentan obligatoriamente con la indicación de la añada.

*Vinos espumosos y vinos espumosos con la mención «méthode ancestrale»*

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Todas las operaciones de producción, desde la vendimia hasta el degüelle, o la eliminación de los posos, se realizan en la zona geográfica.

Los vinos espumosos se elaboran mediante una segunda fermentación en botella, y la duración de su conservación en botella sobre lías no puede ser inferior a nueve meses.

Los vinos espumosos con la mención «*méthode ancestrale*» se elaboran mediante una sola fermentación. Esta fermentación comienza en cuba. La formación de espuma tiene lugar únicamente en botella a partir del mosto parcialmente fermentado.

El plazo de conservación en botella sobre lías no puede ser inferior a dos meses.

El envasado de los vinos tiene lugar en la zona geográfica, teniendo en cuenta el proceso de elaboración con formación de espuma en botella.

Los vinos elaborados mediante una segunda fermentación en botella se comercializan con destino al consumidor al término del período mínimo de nueve meses de conservación en botella sobre lías tras su embotellado, a partir del 1 de septiembre del año siguiente al de la vendimia.

Los vinos con la mención «*méthode ancestrale*» se comercializan con destino al consumidor al término del período de dos meses de conservación en botella sobre lías.

*Vinos tranquilos blancos con la mención «vendanges tardives»*

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Envasado en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Los vinos con la mención «vendanges tardives» están sujetos a un período mínimo de crianza hasta el 15 de mayo del segundo año siguiente al de la vendimia, del cual como mínimo dos meses en botella. Este largo período de crianza favorece el equilibrio de los vinos y desarrolla su complejidad aromática.

Se envasan en la zona geográfica delimitada y son objeto de controles sistemáticos de todos los lotes al término del período de crianza. Los productores se fijan como objetivo, por un lado, preservar mejor las características esenciales de los productos que son objeto de una crianza prolongada, que necesitan un saber hacer consolidado, y, por otro lado, garantizar y salvaguardar la calidad y el carácter específico de los productos y, por consiguiente, la reputación de la denominación de origen controlada mediante controles efectuados en la región de producción, que requieren una pericia organoléptica especial.

**Enlace al pliego de condiciones**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274)

---