

## DRUGI

## EUROPSKA KOMISIJA

**Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33**

(2020/C 115/03)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 <sup>(1)</sup>.

## OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

**„GAILLAC”****PDO-FR-A0502-AM03****Datum obavijesti: 19.12.2019.****OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE****1. Upućivanje na Službeni zemljopisni šifrniki**

U poglavlju 1. odjeljku IV. točki 1. podtočkama (a) i (b) nakon riječi „Tarn” dodaju se riječi „na temelju službenog zemljopisnog šifrnika iz 2019”.

Zemljopisno područje temelji se na verziji službenog zemljopisnog šifrnika koji je na snazi i koji svake godine objavljuje INSEE. Opseg zemljopisnog područja ostaje potpuno isti.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

**2. Izmjena teksta**

U poglavlju 1. odjeljku IV. točki 1. podtočki (b) dodaje se općina „Bellegarde-Marsal”, a brišu se općine „Bellegarde” i „Marsal”.

Navedena se izmjena podudara sa spajanjem dviju općina. Zemljopisno područje ne mijenja se.

U skladu s time izmijenjena je točka 6. jedinstvenog dokumenta.

**3. Razgraničeno područje čestice**

U poglavlju 1. odjeljku IV. točki 2. dodaju se riječi „i 18. – 19. lipnja 2019.” nakon riječi „6. studenoga 2014.”.

Tom se izmjenom dodaju datumi na koje je nacionalno nadležno tijelo odobrilo izmjenu razgraničenog područja čestice unutar zemljopisnog područja proizvodnje. Razgraničenje čestica provodi se utvrđivanjem čestica unutar zemljopisnog područja proizvodnje koje su pogodne za proizvodnju vina s predmetnom zaštićenom oznakom izvornosti.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

(1) SL L 9, 11.1.2019., 2.

**4. Kretanje između ovlaštenih skladišta**

U poglavlju 1. odjeljku IX. briše se točka 5. podtočka (b) koja se odnosi na kretanje između ovlaštenih skladišta.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

**5. Prijelazna mjera**

Briše se poglavlje 1. odjeljak XI. točka 4.

Navedena izmjena podudara se s brisanjem prijelazne odredbe koja je istekla.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

**6. Upućivanje INAO**

U poglavlju 3. odjeljku II. općina „Montreuil sous-bois” zamijenjena je općinom „Montreuil”.

Predmetnom se izmjenom uzima u obzir izmjena naziva općine.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

## JEDINSTVENI DOKUMENT

**1. Naziv proizvoda**

Gaillac

**2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

**3. Kategorije proizvoda od vinove loze**

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

6. Kvalitetno aromatično pjenušavo vino

**4. Opis vina**

*Mirna bijela vina*

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost bijelih mirnih vina iznosi 10,5 %.

Udio fermentabilnog šećera iznosi najviše 4 g/l (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Ta vina nakon obogaćivanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13 %.

Vina se odlikuju voćnim i cvjetnim aromama i umjerenom kiselošću. Mogu nositi oznaku „primeur”, ali tada se proizvode za potrošnju u roku od nekoliko mjeseci nakon mjeseca proizvodnje.

## Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

*Mirna bijela vina s oznakom „doux” (slatko)*

Mirna bijela vina s oznakom „doux” imaju najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 12,5 %.

Udio fermentabilnog šećera iznosi 45 g/l ili više (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Ta vina nakon obogaćivanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 15 %.

U tim se vinima često razvijaju arome zrelih jabuka, krušaka i egzotična voća, a mogu se čuvati do pet godina.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	10
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

*Mirna bijela vina s oznakom „vendanges tardives” (kasne berbe)*

Mirna bijela vina s oznakom „vendanges tardives” imaju najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 17 %.

Udio fermentabilnog šećera iznosi 100 g/l ili više (pakirane pošiljke).

U tim se vinima razvijaju arome suha ili ušćerena voća ili okusi meda. Sklad kiselosti, alkohola i bogatog okusa omogućava vinima da s godinama postanu još složenija.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	11
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

*Mirna crna vina*

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost tih vina iznosi 11 %.

Vina s oznakom „primeur” imaju najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 10,5 %.

Vina s volumnom alkoholnom jakošću od najviše 14 % imaju udio fermentabilnog šećera od najviše 2,5 g/l (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Vina s volumnom alkoholnom jakošću iznad 14 % imaju udio fermentabilnog šećera od najviše 4 g/l (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Vina s oznakom „primeur” (pakirane pošiljke) imaju udio fermentabilnog šećera od najviše 2 g/l.

Za pošiljke vina koje se mogu stavljati na tržište u rasutom stanju ili zapakirane, udio jabučne kiseline iznosi najviše 0,4 g/l.

Za pošiljke vina koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju, a koja mogu nositi oznaku „primeur”, udio hlapljivih kiselina iznosi najviše 10,2 meq/l.

Ta vina nakon obogaćivanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13,5 %.

Ukupna volumna alkoholna jakost vina koja imaju oznaku „primeur” nakon obogaćivanja iznosi najviše 13 %.

Vina u ustima često imaju arome crvena voća uz začinske note. Osjeća se prisutnost tanina koji vinu daju strukturu i zaokruženost kako vino sazrijeva. Ugodno ih je piti dok su mlada, ali imaju i izvrsne mogućnosti dozrijevanja.

Vina s oznakom „primeur” uravnotežena su, odlikuju se voćnim aromama i u njima se sljubljuju lakoća i aromatska profinjenost te se proizvode isključivo od sorte gamay N.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

*Mirna ružičasta vina*

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost mirnih ružičastih vina iznosi 11 %.

Udio fermentabilnog šećera iznosi najviše 4 g/l (pošiljke koje se stavljaju na tržište u rasutom stanju ili zapakirane).

Ta vina nakon obogaćivanja ne premašuju ukupnu volumnu alkoholnu jakost od 13,5 %.

Ružičasta vina crvene su boje poput trešnje i neravnomjernog intenziteta. Odlikuju se voćnim aromama i ugodnom svježinom.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

*Pjenušava vina*

Najmanja prirodna volumna alkoholna jakost pjenušavih vina iznosi 9 %.

Udio fermentabilnog šećera u pjenušavim vinima proizvedenima drugom fermentacijom u boci ne prelazi 50 g/l (nakon druge fermentacije i po potrebi dodavanja ekspedicijskog likera).

Ako je riječ o obogaćenom moštu, ukupna volumna alkoholna jakost ne prelazi 13 %.

Pjenušava vina proizvedena drugom fermentacijom u boci odlikuju se strukturom u kojoj prevladava kiselost kojoj vino duguje svoju svježinu i profinjenost. Kiselost je popraćena voćnim notama.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

*Pjenušava vina s oznakom „méthode ancestrale”*

Pjenušava vina s oznakom „méthode ancestrale” kvalitetna su aromatična pjenušava vina.

Pjenušava vina s oznakom „méthode ancestrale” imaju sitne mjehuriće i bogatu pjenu. Bogata su aromama koje mogu podsjećati na jabuku, što je svojstveno sorti mauzac B.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	8
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

*Pjenušava vina s oznakom „doux”*

Pjenušava vina s oznakom „doux” imaju najmanju prirodnu volumnu alkoholnu jakost od 11 %.

Nakon druge fermentacije imaju udio fermentabilnog šećera od 50 g/l ili više, a udio slobodnog sumporova dioksida ne prelazi 25 mg/l.

Ako je riječ o obogaćenom moštu, ukupna volumna alkoholna jakost ne prelazi 14 %.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % vol.)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.)	7
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	25

Analitička svojstva koja nisu navedena u skladu su sa zakonodavstvom Zajednice.

## 5. Enološki postupci

### a. Osnovni enološki postupci

#### Gustoća i razmak

##### Postupak uzgoja

Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4000 trsova po hektaru, s najvećim razmakom između brajdi od 2,5 metra.

Razmak između trsova u istom redu iznosi 0,8 metara ili više.

Za vinovu lozu koja se uzgaja u obliku vaze, razmak između brajdi iznosi najviše 2,2 metra.

Za vinovu lozu koja se uzgaja u obliku terasastih nasada, površina po trsu ne prelazi 2,5 četvorih metara.

#### Pravila o rezidbi vinove loze

##### Postupak uzgoja

Vinova loza reže se:

- kratkom rezidbom (oblik vaze ili kordonac Royat) ili rezidbom jednostruki Guyot, s najviše 12 pupova po trsu; ili
- rezidbom jednostruki ili dvostruki Guyot (takozvana rezidba „tirette”), s najviše 10 pupova po trsu.

Bez obzira na tehniku rezidbe nakon cvatnje (23. faza Lorenzove skale) broj rodnih izbojaka u godini po trsu ne prelazi 10.

#### Navodnjavanje

##### Postupak uzgoja

Navodnjavanje se može odobriti.

### Posebna odredba o berbi

#### Postupak uzgoja

Crna vina koja mogu nositi oznaku „primeur” i pjenušava vina koja mogu nositi oznaku „méthode ancestrale” dobivaju se od ručno ubrana grožđa.

Vina koja mogu nositi oznaku „vendanges tardives” dobivaju se od grožđa koje se bere ručno, primjenom uzastopnog razvrstavanja.

#### Posebne odredbe o prijevozu ubranog grožđa

##### Postupak uzgoja

U posude u koje se stavlja ubrano grožđe za proizvodnju crnih vina koja mogu nositi oznaku „primeur” i pjenušavih vina koja mogu nositi oznaku „méthode ancestrale” grožđe se stavlja do visine od najviše 0,6 metara kada se to grožđe prevozi u vinariju.

##### Upotreba enološkog ugljena

##### Ograničenja u pogledu proizvodnje

Za proizvodnju ružičastih vina zabranjena je upotreba enološkog ugljena, čistog ili umiješanog u pripravke.

#### Obogaćivanje

##### Poseban enološki postupak

Za crna vina dopuštene su tehnike obogaćivanja vina oduzimanjem vode, a najveća stopa djelomičnog koncentriranja u odnosu na upotrijebljenu količinu iznosi 10 %.

Ta vina nakon obogaćivanja imaju sljedeću ukupnu volumnu alkoholnu jakost:

- 13 % za mirna bijela vina
- 13 % za pjenušava vina (ako je riječ o obogaćenom moštu)
- 13 % za crna vina koja mogu nositi oznaku „primeur”
- 13,5 % za crna i ružičasta vina
- 14 % za pjenušava vina koja mogu nositi oznaku „doux” (ako je riječ o obogaćenom moštu)
- 15 % za mirna bijela vina koja mogu nositi oznaku „doux”.

#### b. Najveći prinosi

##### Bijela vina i pjenušava vina

72 hektolitara po hektaru

Mirna bijela vina s oznakom „doux” i pjenušava vina s oznakom „doux”

54 hektolitara po hektaru

Mirna bijela vina s oznakom „vendanges tardives” (kasne berbe)

25 hektolitara po hektaru

Mirna crna i ružičasta vina

66 hektolitara po hektaru

## 6. Razgraničeno zemljopisno područje

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj mirnih bijelih vina, berba grožđa, proizvodnja, razvoj, dozrijevanje i pakiranje pjenušavih vina i bijelih mirnih vina koja mogu nositi oznaku „vendanges tardives” odvijaju se na području sljedećih općina departmana 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, Lasgraisnes, 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.

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj ružičastih vina, berba grožđa, proizvodnja razvoj i dozrijevanje crnih vina odvijaju se na području sljedećih općina u departmanu 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, Virac.

## 7. Glavne sorte vinove loze

Fer N – Fer Servadou, Braucon, 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 povezanosti

### *Mirna vina*

Oceanska klima osigurava povoljne uvjete za rast vinove loze u proljeće, a blage zimske temperature ograničavaju opasnost od jakog mraza. Utjecaj mediteranske klime, koji se očituje toplim i suhim vremenom ljeti i u jesen, pogoduje pravilnom i optimalnom dozrijevanju grožđa s umjerenim problemima u opskrbi vodom za ljetnog razdoblja. Topao, suh i uglavnom jak vjetar Autan ima važnu ulogu tijekom cijelog vegetativnog ciklusa vinove loze, osobito time što ubrzava pupanje, cvatnju i dozrijevanje. Početkom jeseni može jako puhati, a njegova toplina i suhoća pogoduju dozrijevanju grožđa i ograničavaju razvoj bolesti. Od sredine rujna izmjenjivanje svježih i često vlažnih noći i toplih dana pogoduje razvoju gljivice *Botrytis cinerea* i „plemenite plijesni” na česticama na kojima grožđe još nije ubrano. Početkom jeseni može jako puhati vjetar Autan. U bobicama grožđa koje još nisu ubrane brzo raste koncentracija šećera i kiselina. To prezrelo grožđe koje na lozi postiže koncentraciju prirodnim sušenjem zahvaljujući vjetru Autan ili djelovanjem „plemenite plijesni” bere se ručno primjenom uzastopnog razvrstavanja, kasnije nego grožđe od kojeg se proizvode slatka bijela vina. Od njih dobiva se grožđe s oznakom „vendanges tardives”.

Kasni dolazak prvih hladnoća omogućuje dobru lignifikaciju stabljika.

Primjenjujući praksu i poznavanje okruženja, na razgraničenom području čestice prilagođenom svakom zemljopisnoj jedinici pogoduje propusnim tlama koja se lako zagrijavaju, čime se sprečavaju hladnoća i mraz te previše plodna zemljišta.

Kod sorti mauzac B i mauzac rose Rs, podrijetlom iz Gaillaca, u takvim okolnostima ističe se njihova pogodnost za proizvodnju suhih mirnih bijelih vina. Daju slabo kisela nježna vina s ugodnim aromama jabuke. Na izrazito izloženim padinama grožđe, kada je prezrelo, može imati povišenu razinu šećera.

Sorta len de l'el B također je iz Gaillaca; ne nalazi se u drugim vinogradima. Bijelim vinima pruža delikatnost i buke te je prevladavajuća sorta u proizvodnji kasnih vina. Naime, grožđe te sorte može postići znatnu koncentraciju prirodnim sušenjem pod utjecajem vjetra Autana ili djelovanjem plemenite plijesni, i to u svim prirodnim regijama koje čine zemljopisno područje oznake. U nasade vinove loze namijenjene proizvodnji bijelih vina dodaje se sorta ondenc B, u prošlosti rasprostranjena na jugozapadu Francuske, ali koja je opstala jedino u vinogradima „Gaillaca” zbog njezina ugodnog okusa i postizanja visokog stupnja koncentracije na lozi.

U nasadima vinove loze namijenjene proizvodnji crnih i ružičastih vina jednako tako prevladavaju izvorne i lokalne ili regionalne sorte, kao što je sorta duras N, vjerojatno podrijetlom iz Gaillaca te koja se gotovo isključivo nalazi u tom vinogradu, kao sorta fer N, podrijetlom s jugozapada Francuske, ili sorta prunelard N, sorta iz područja Gaillaca, koju spominje doktor Guyot 1868., a koja se prestala uzgajati tijekom 20. stoljeća te se ponovno počinje uzgajati tijekom devedesetih godina prošlog stoljeća.

Bogatstvo vinogradarskog područja „Gaillac” rezultat je položaja na kojem se nalazi, na raskrižju klimatskih utjecaja, i raznolikosti geoloških i pedoloških uvjeta. To zemljopisno područje iz tranzitnog se pretvorilo u područje miješanja izvornih i u osnovi autohtonih sorti, koje su se birale i sačuvala iz generacije u generaciju te koje u tom prirodnom okruženju imaju povoljnu ekološki nišu. Proizvođači su uspjeli staviti predmetni nasad pod kontrolu prilagođavajući svoje umijeće i znanje, osobito načinima rezidbe i sustavom brajdi koji omogućuju dobru raspodjelu grozdova te su tako uspjeli zadržati uzgoj vinove loze.

Njihovo umijeće i znanje očituju se i primjenom tehnika koje im omogućuju da dobiju najbolje od grožđa, prilagođavajući ili unapređujući svoje tehnike proizvodnje vina. Razdoblje dozrijevanja crnih vina nakon fermentacije postalo je obvezno kako bi se dobilo vino složenijih aroma, ali osobito kako bi se tanini zaokružili i postali nježni. Kako bi se postigli ti ciljevi, u specifikaciji utvrđeno je najkraće razdoblje dozrijevanja do 1. veljače u godini nakon godine berbe.

Vina koja imaju oznaku „vendanges tardives” dozrijevaju najranije do 15. svibnja druge godine koja slijedi nakon godine berbe, od čega najmanje dva mjeseca u boci. Tako dugo razdoblje dozrijevanja pogoduje postizanju ravnoteže vina i razvoju njihove aromatske složenosti. Kako bi se očuvala obilježja i posebnost proizvoda, a time i njegov ugled, vina se pakiraju u zemljopisnom području. Vina koja mogu nositi oznaku „vendanges tardives” podvrgavaju se sustavnim kontrolama svih serija na kraju razdoblja dozrijevanja na zemljopisnom području.

#### *Pjenušava vina*

Proizvođači su kroz generacije razvili znanje i umijeće za proizvodnju pjenušavih vina prema različitim tehnikama proizvodnje. Tehnika proizvodnje prema „starinskoj metodi” temelji se na kontroli pojave fermentacije vina u bocama u podrumima. Ta se vina proizvode isključivo od sorti mauzac B i mauzac rose Rs, koje su priznate zbog svoje sklonosti bogatoj drugoj fermentaciji i stvaranju sitnih mjehurića. Na izrazito izloženim padinama zrelost grožđa omogućuje proizvodnju slatkih pjenušavih bijelih vina.

Nakon što su savladali prvu tehniku, proizvođači su razvili metodu druge fermentacije u boci, čime se dobivaju kiselij proizvodi, a sastav vina u skladu je s originalnošću navedenog područja. Konačno, dugotrajno dozrijevanje u vodoravnom položaju pridonosi drugoj fermentaciji i razvoju složenosti voćnih aroma.

Vina iz predmetnog vinograda, koji postoji više od 2000 godina, izvozila su se rijekama Tarn i Garonne, kao što o tome svjedoče ostaci amfora iz općine Montans, a moguće ih je pronaći od juga Španjolske do sjevera Škotske. Kada su benediktinci osnovali opatiju Saint-Michel, odabrali su položaje pogodnije za proizvodnju vina te su primijenili iznimno znanje i umijeće u organiziranju trgovinske mreže u departmanu Tarn te su izgradili značajnu mrežu vinskih podruma. Vino se spušta rijekom Tarn do rijeke Garonne, a zatim kreće prema bordoškoj luci te kreće u osvajanje Francuske i sjeverne Europe. Godine 1253. Rikard III., kralj Engleske, naručio je 20 bačvi vina „Gaillac”. Ugled vina iz područja Gaillac sve više raste. Tako je općina Gaillac između 1306. i 1307., što je razdoblje iz kojeg su sačuvani računi, proizvela 40 % vina koja prolaze kroz bazen rijeke Garonne prema Bordeauxu te su namijenjena za izvoz.

Od osamdesetih godina dvadesetog stoljeća, kako se ukupna površina vinograda departmana Tarn smanjuje, omjer proizvedenih količina s kontroliranom oznakom izvornosti „Gaillac” raste. Većina proizvedenog vina stavlja se na tržište u bocama. Zahvaljujući dinamičnosti te znanju i umijeću vinogradara područja Gaillac, vina predmetnog vinogradarskog područja i dalje su poznata, a njihov se ugled ne smanjuje.

## **9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

### *Označivanje*

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje



Opis uvjeta:

Na oznaci vina kontrolirane oznake izvornosti može se navesti šire zemljopisno područje „Sud-Ouest”. Ta se veća zemljopisna jedinica može navesti na svim prospektima i posudama.

Slova kojima se navodi ta veća zemljopisna cjelina ne smiju biti šira ni viša od slova kojima se navodi kontrolirana oznaka izvornosti.

*Dodatne napomene*

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se upotpuniti oznakom „*méthode ancestrale*” za vina koja ispunjavaju uvjete utvrđene specifikacijom proizvoda za tu oznaku.

Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se upotpuniti oznakom „*primeur*” za vina koja ispunjavaju uvjete utvrđene specifikacijom proizvoda za tu oznaku.

Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se upotpuniti oznakom „*doux*” za vina koja ispunjavaju uvjete utvrđene specifikacijom proizvoda za tu oznaku.

Naziv kontrolirane oznake izvornosti može se upotpuniti oznakom „*vendanges tardives*” za vina koja ispunjavaju uvjete utvrđene specifikacijom proizvoda za tu oznaku.

Na vinima s oznakom „*primeur*” i na vinima s oznakom „*vendanges tardives*” obvezno mora biti navedena godina berbe.

*Pjenušava vina i pjenušava vina s oznakom „méthode ancestrale”*

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na ograničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Svi postupci proizvodnje, od berbe grožđa sve do odvajanja kvasca ili uklanjanja taloga odvijaju se na zemljopisnom području.

Pjenušava vina proizvode se drugom fermentacijom u boci, a vina se na talogu u bocama moraju čuvati najmanje devet mjeseci.

Pjenušava vina s oznakom „*méthode ancestrale*” proizvode se jednom fermentacijom. Ta fermentacija počinje u podrumu. Do druge fermentacije dolazi samo u boci, od djelomično fermentiranog mošta.

Vina se na talogu u bocama moraju čuvati najmanje dva mjeseca.

Vina se pakiraju na zemljopisnom području s obzirom na postupak proizvodnje drugom fermentacijom koja se odvija u bocama.

Vina dobivena drugom fermentacijom u boci stavljaju se na tržište potrošačima nakon najmanje devet mjeseci čuvanja u bocama na talogu nakon punjenja u boce, a najranije 1. rujna godine koja slijedi nakon godine berbe.

Vina s oznakom „*méthode ancestrale*” stavljaju se na tržište potrošačima po isteku dvomjesečnog razdoblja čuvanja u bocama na talogu.

*Mirna bijela vina s oznakom „vendanges tardives”*

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje na ograničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Vina koja imaju oznaku „vendanges tardives” dozrijevaju najranije do 15. svibnja druge godine koja slijedi nakon godine berbe, od čega najmanje dva mjeseca u boci. Tako dugo razdoblje dozrijevanja pogoduje postizanju ravnoteže vina i razvoju njihove aromatske složenosti.

Pakiraju se u razgraničenom zemljopisnom području te se podvrgavaju sustavnim kontrolama svih serija na kraju razdoblja dozrijevanja. Cilj je proizvođača, s jedne strane, bolje sačuvati važna obilježja proizvoda koji dugo dozrijevaju te zahtijevaju stručno znanje i umijeće, a s druge strane, kontrolama koje se provode u regiji proizvodnje te koje zahtijevaju osobitu organoleptičku stručnost, osigurati i zaštititi kvalitetu i posebnost proizvoda, a time i ugled kontrolirane oznake izvornosti.

**Poveznica na specifikaciju proizvoda**

[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)

---