



C/2024/7445

16.12.2024

Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej 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

(C/2024/7445)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Champagne”

PDO-FR-A1359-AM05

Data przekazania informacji: 1.10.2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Odmiany winorośli

W rozdziale I pkt V ppkt 2 lit. b) specyfikacji produktu dodano następujący akapit:

„W celu wspierania zmniejszenia wkładu środków ochrony roślin na obszarach sąsiadujących z obszarami zaludnionymi/zurbanizowanymi, obszary uprawy winorośli Voltis B położone w odległości mniejszej niż 20 metrów od miejsc, o których mowa w art. L253-7-1, w sekcji I art. L253-7 oraz w sekcji III art. L253-8 kodeksu rolnictwa i rybołówstwa morskiego, nie są uwzględniane przy obliczaniu obszarów uprawy odmian »o przeznaczeniu adaptacyjnym« podlegających limitowi 5 % powierzchni gospodarstwa zadeklarowanej jako kontrolowana nazwa pochodzenia”.

Właściwy krajowy komitet Krajowego Instytutu ds. Pochodzenia i Jakości podjął – w przypadku win, dla których składany jest wniosek o objęcie nazwą pochodzenia – decyzję o dopuszczeniu możliwości wprowadzania odmian o przeznaczeniu adaptacyjnym do zmian klimatu i oczekiwań społecznych związanych z wykorzystaniem produktów ochrony upraw.

Włączenie tego rodzaju odmian do specyfikacji produktu podlega pewnym zasadom, w tym w szczególności maksymalnego odsetka tych odmian w gospodarstwie. Przy obliczaniu tego odsetka nie uwzględnia się nasadzeń odmian odpornych na główne choroby winorośli na obszarach sąsiadujących z obszarami zaludnionymi/zurbanizowanymi.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

2. Umieszczenie części zbiorów w rezerwie

W rozdziale I pkt VIII ppkt 3 specyfikacji produktu w akapicie pierwszym wprowadza się następujące zmiany: Liczbę „8 000” zastępuje się liczbą „10 000”.

Maksymalna ilość win bazowych, które podmiot gospodarczy może umieścić w rezerwie, zostaje zwiększona do 10 000 kilogramów winogron na hektar obszaru produkcji.

Zwiększenie to umożliwi złagodzenie skutków corocznych i międzyregionalnych wahań plonów, które występują coraz częściej ze względu na zmianę klimatu, ale także tendencję spadkową wydajności agronomicznej spowodowaną starzeniem się winnic i zmianą praktyk (obsiewanie trawą, ograniczenie nakładów itp.).

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

3. Przepisy dotyczące pakowania

W rozdziale I pkt IX ppkt 3 lit. a) specyfikacji wprowadza się następujące zmiany:

- Akapit pierwszy uzupełnia się wyrazami „które mogą zostać przelane” w celu usunięcia wszelkich niejasności co do tego, że wina w butelkach o objętości nieprzekraczającej 75 centylitrów lub przekraczającej 150 centylitrów mogą być również wprowadzane do obrotu w butelkach, wewnątrz których przeprowadzono szampanizację.

Zmieniono pkt 9 jednolitego dokumentu.

- Akapit drugi zmieniono poprzez dodanie słów „na określonym obszarze” w celu zachowania spójności z etapami, które należy przeprowadzić na określonym obszarze geograficznym.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

- Dodano akapit trzeci zawierający następujące przepisy regulujące operacje przelewania:

„Każde urządzenie do przelewania musi spełniać następujące kryteria:

- urządzenie musi być wyposażone w system izobaryczny umożliwiający przelewanie wina z zastosowaniem przeciwcisnienia. Podmiot posiada certyfikat zgodności z przepisami dotyczącymi kontaktu z żywnością dla gazu(-ów) wykorzystywanego(-ych) do wytworzenia przeciwcisnienia;
- urządzenie stosuje mechanizmy niezbędne do identyfikowalności operacji;
- urządzenie musi być wyposażone w sprzęt(y) chłodzący(e) umożliwiający(e) nalewanie win do pojemnika końcowego w temperaturze nieprzekraczającej 5 °C.”.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

4. Monitorowanie i kontrola operacji rozlewu

W rozdziale II pkt I specyfikacji produktu dodano następujący obowiązek w zakresie składania deklaracji:

„6° Deklaracja o rozlewie

Posiadacz rozlanych partii przekazuje deklarację o rozlewie organowi odpowiedzialnemu za ochronę i zarządzanie nie później niż 48 godzin po zakończeniu operacji.

W deklaracji tej wskazuje się objętość przed rozpoczęciem operacji rozlewu i po jej zakończeniu, rodzaj butelek oraz, w stosownych przypadkach, specjalne informacje wymagane w odniesieniu do rozlanych produktów.”.

Ten obowiązek w zakresie składania deklaracji umożliwia monitorowanie i kontrolę operacji rozlewu.

Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

W rozdziale II pkt II specyfikacji produktu dodano następujący obowiązek w zakresie składania deklaracji:

„3° Rejestr rozlewu

Podmiot dokonujący operacji rozlewu musi obowiązkowo prowadzić rejestr. Wypełnia się go w miarę postępów w realizacji.

W rejestrze tym wskazuje w odniesieniu do każdej operacji:

- datę i godzinę rozpoczęcia operacji;
- regulowanie temperatury w trakcie całego procesu;
- sterowanie butelkowaniem izobarometrycznym;
- objętość przed rozpoczęciem operacji rozlewu i po jej zakończeniu;

- rodzaj butelek;
- specjalne informacje wymagane w odniesieniu do rozlanych produktów.”.

Celem obowiązkowego prowadzenia tego rejestru jest umożliwienie monitorowania i kontroli operacji rozlewu. Przedmiotowa zmiana nie dotyczy jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Champagne

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego:

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

5. Gatunkowe wino musujące

3.1. Kod Nomenklatury Scalonej

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. Opis wina lub win

KRÓTKI OPIS

Przedmiotowe wina to gatunkowe wina musujące różowe i białe. Naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winach wynosi co najmniej 9 %. Po wzbogacaniu całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po szampanizacji nie może przekraczać 13 %. Pozostałe kryteria analityczne są zgodne z wartościami ustanowionymi w przepisach europejskich.

Wina mogą być białe (wytwarzane z mieszanek białych winogron i czarnych winogron, wytwarzane wyłącznie z białych winogron [*blanc de blancs*] lub wyłącznie z czarnych winogron [*blanc de noirs*]) lub różowe (uzyskiwane w wyniku mieszania lub ściągania soku (fr. *saignée*)), wytwarzane z winogron pochodzących z jednej lub kilku gmin. Mogą być oznaczone rocznikiem lub nie. Wszystkie wina mają wspólny punkt: kwasowość, która gwarantuje świeżość i zdolność do starzenia się. Najmłodsze wina charakteryzują się nutami o wielkiej świeżości: kwiaty i białe owoce, owoce cytrusowe, nuty mineralne. Dojrzałe wina cechuje paleta bardziej krągłych aromatów: żółte owoce, gotowane owoce, przyprawy korzenne. Najbardziej rozwinięte wina, zwane „pełnymi” (fr. *de plénitude*), ujawniają głębokie aromaty trzeciorzędne: kandyzowane owoce, runo leśne, prażenie. Młode wina cechuje intensywne i utrzymujące się musowanie, czyli znak tożsamości szampana. Wraz z wiekiem musowanie słabnie i staje się bardziej delikatne i aksamitne.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)
- Minimalna kwasowość ogólna: w miliekwiwalentach na litr
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Gęstość sadzenia – przepisy ogólne

Praktyka uprawy

Krzewy winorośli sadzi się w rzędach o rozstawie, który nie może przekraczać 2 metrów.

Rozstaw między krzewami w rzędzie wynosi 0,7–1,5 metra.

Suma odstępów między innymi rzędami i odstępów między krzewami w tym samym rzędzie nie może przekraczać 3 metrów.

Wszelkie przekształcenia działki powodujące zmianę gęstości sadzenia są zakazane do czasu jej wykarczowania.

2. Gęstość sadzenia – przepisy szczególne

Praktyka uprawy

Aby umożliwić przemieszczanie się dostosowanych maszyn, na działkach położonych na stokach

— o nachyleniu powyżej 35 %,

— albo na stokach o nachyleniu powyżej 25 %, w połączeniu z przechyłem powyżej 10 %,

mogą występować alejki o szerokości 1,50–3 m, przy czym dopuszcza się maksymalnie jedną alejkę na 6 rzędów winorośli. W tym przypadku suma rozstawu między innymi rzędami i rozstawu między krzewami w jednym rzędzie nie może przekraczać 2,30 m.

3. Zasady przycinania

Praktyka uprawy

Zabrania się dopuszczania do sytuacji, w których dochodzi do jakiegokolwiek nachodzenia jednego krzewu na drugi oraz jakiegokolwiek nakładania się jednego pędu owocującego na drugi. Liczba oczek nie przekracza 18 na metr kwadratowy. Cięcie wykonuje się najpóźniej przed stadium fenologicznym (F) (12 stadium Lorentza), czyli gdy rozwiną się cztery liście.

Cięcia winorośli dokonuje się z zastosowaniem następujących technik:

— cięcie Chablis (fr. *taille Chablis*)

— cięcie w formie sznura Royat

— cięcie z doliny Marny (fr. *taille de la vallée de la Marne*)

— cięcie systemem Guyota pojedynczym, podwójnym lub asymetrycznym.

Wszelkie środki, które nie pozwalają na zbieranie całych kiści winogron, są zabronione.

4. Szczególne praktyki enologiczne

Szczególna praktyka enologiczna

Niedopuszczalne jest wykorzystywanie kawałków drewna.

Podczas procesu wzbogacania zwiększenie objętości moszczu winogronowego użytego do fermentacji nie może przekroczyć 1,12 % na każdy 1 % wzrostu zawartości alkoholu.

Poza wymienionym powyżej zakazem w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wszelkich wymogów obowiązujących na poziomie wspólnotowym oraz zawartych w kodeksie rolnictwa.

Wina wytwarza się wyłącznie przy zastosowaniu metody drugiej fermentacji w szklanych butelkach.

5.2. Maksymalne zbiory

Maksymalna wydajność

15 500 kilogramów winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Zbiór winogron, winifikacja i produkcja win, w tym dojrzewanie i pakowanie, odbywają się na wyznaczonych terytoriach określonych w art. 17 ustawy z dnia 6 maja 1919 r.

7. Odmiany winorośli

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. Opis związku lub związków

8.1. Informacje na temat obszaru geograficznego

— Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny znajduje się w północno-wschodniej Francji i obejmuje terytorium gmin w departamentach Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne i Seine-et-Marne.

Działki, dokładnie wyznaczone do zbioru winogron, wpisują się w krajobraz winnic na stokach, spoczywających na progach strukturalnych wschodniej części Basenu Paryskiego, które stanowią duże struktury geomorfologiczne:

— Côte d'Ile-de-France w departamencie Marne, a także zbocza powiązanych dolin, obejmujące od północy na południe Montagne de Reims, dolinę Marny (która rozciąga się od południa Aisne aż po Seine-et-Marne), Côte des Blancs i Côte du Sézannais, by wymienić najbardziej modelowe sektory;

— Côte de Champagne z marglowym Vitry i należącym do departamentu Aube sektorem Montgueux;

— Côte des Bar, przecinająca wiele dolin, łącząca tereny Bar-sur-Aubois na wschodzie i Bar-Séquanais na zachodzie, w departamentach Aube i Haute-Marne.

Rzeźba typowa dla kuesty i przyległych dolin, ze wzgórzami o ekspozycji wschodniej i południowej, czasami północnej, jak w przypadku północnego położenia Montagne de Reims i lewego brzegu doliny Marny.

Czoło progu składa się z twardych warstw wapiennych lub kredowych. Stoki wzgórz są kredowe, marglowe lub piaszczyste, miększe uległy erozji, a następnie pokryły się nadległymi produktami koluwalnymi pochodzącymi z przedniej strefy progu.

Winnice Szampanii znajdują się w strefie północnej. Podlegają wpływowi dwóch rodzajów klimatu:

— oceanicznego, dzięki któremu woda dostarczana jest w stałych ilościach przy nieznacznym różnicach temperatur między poszczególnymi porami roku;

— kontynentalnego, który odpowiada za niekiedy niszczycielskie przymrozki i sprzyjające nasłonecznienie latem.

8.2. Informacje na temat obszaru geograficznego – czynnik ludzki

Obecność winnic, sięgająca czasów starożytnych, była dobrze ugruntowana w Szampanii w IX w., w następstwie rozwoju przyklasztornej uprawy winorośli. Specyfikę naturalnie musującego wina białego i szampanizacji testowano pod koniec XVII w. Pod koniec XIX w. Weinmann, znany enolog, zauważył, że „wino szampańskie ma wysoką zdolność do fermentacji. Wina z Szampanii wykonują zadanie nabierania bąbelków znacznie łatwiej, częściej i lepiej niż jakkolwiek inny ferment”.

Pierwsze odniesienia do tego wina, zwanego „saute-bouchon”, pojawiają się w wierszach opata Chaulieu w 1700 r. Metoda ta została jednak po raz pierwszy przedstawiona w 1718 r. przez kanonika Godinota, domniemanego autora „Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne [...]” [„Sposób uprawy winorośli i wyrobu wina z Szampanii”], który stwierdził, że te wina białe, które muszą być „klarowne jako lzy [...]”, wyrabia się z czarnych winogron. Kiedy zbierze się winogrona, im szybciej zostaną wytłoczone, tym bielsze jest wino”. Dlatego plantatorzy winorośli starają się zachować integralność winogron podczas zbiorów, z wielką uwagą transportować je i przechowywać i w nienaruszonym stanie doprowadzić do prasy. Tłoczenie musi być łagodne i stopniowe, z rozdzielaniem soków (na „cuvée” i „taille”), które są poddawane winifikacji oddzielnie. Tłocznie spełniają zatem rygorystyczne wymogi i podlegają ściśle kontrolowanemu zezwoleniu.

Precyzyjne umiejętności rozwinięte w opactwach; w 1866 r. Jules Guyot zwrócił uwagę na znaczenie mieszania winogron pochodzących z różnych odmian lub działek. Od początku XX w. wybiera się trzy odmiany winorośli ze względu na właściwą im równowagę cukru i kwasowości oraz zdolność do szampanizacji: pinot noir N, chardonnay B i meunier N. Producent tworzy mieszanki, degustując uzyskane podstawowe wina. Zmieszane podstawowe wina są butelkowane do szampanizacji i dojrzewania na osadzie (fr. *sur lies*), co siłą rzeczy jest długim procesem, zwłaszcza w przypadku win rocznikowych.

Kredowe piwnice Szampanii, zapewniające idealne naturalne warunki pod względem temperatury i wilgotności, sprzyjały rozwojowi tego etapu szampanizacji. Po dojrzewaniu na osadzie odbywa się etap obracania butelek (fr. *remuage*), tak że osad powoli przesuwa się do szyjki butelki, po czym następuje etap degorzowania, czyli usuwania osadów znajdujących się w butelce. Po degorzowaniu dodaje się *liqueur d'expédition*, który przyczyni się do wyodrębnienia kilku rodzajów wina „Champagne”.

Po opanowaniu szampanizacji w drodze wtórnej fermentacji w butelkach, „metoda szampańska” (fr. *méthode champenoise*) została wyeksportowana i wkrótce nazwa „Champagne” była używana poza granicami regionu produkcji. Od 1882 r. wytwórnice „Champagne” zrzeszone w związki zawodowe (Union des Maisons de Champagne) wszczynały postępowania sądowe, a w przeddzień ustawy z dnia 1 sierpnia 1905 r. o oszustwach i fałszerstwach, w orzecznictwie uznano, że nazwa „Champagne” jest zastrzeżona dla win produkowanych i otrzymanywanych z winogron zebranych w Szampanii, i tym samym po raz pierwszy zagwarantowano ochronę nazwy pochodzenia. Prace nad wyznaczeniem obszaru geograficznego rozpoczęły się w 1908 r. Mieszkańcy Szampanii działają solidarnie i za pośrednictwem dużych organizacji zawodowych.

8.3. Informacje na temat jakości i cech charakterystycznych produktu

Wina mogą być białe (wytwarzane z mieszanek białych winogron i czarnych winogron, wytwarzane wyłącznie z białych winogron [*blanc de blancs*] lub wyłącznie z czarnych winogron [*blanc de noirs*]) lub różowe (uzyskiwane w wyniku mieszania lub ściągania soku (fr. *saignée*)), wytwarzane z winogron pochodzących z jednej lub kilku gmin. Mogą być oznaczone rocznikiem lub nie.

Wszystkie wina mają wspólny punkt: kwasowość, która gwarantuje świeżość i zdolność do starzenia się.

Najmłodsze wina charakteryzują się nutami o wielkiej świeżości: kwiaty i białe owoce, owoce cytrusowe, nuty mineralne. Dojrzałe wina cechuje paleta bardziej krągłych aromatów: żółte owoce, gotowane owoce, przyprawy korzenne. Najbardziej rozwinięte wina, zwane „pełnymi” (fr. *de plénitude*), ujawniają głębokie aromaty trzeciorzędne: kandyzowane owoce, runo leśne, prażenie.

Młode wina cechuje intensywne i utrzymujące się musowanie, czyli znak tożsamości „Champagne”. Wraz z wiekiem musowanie słabnie i staje się bardziej delikatne i aksamitne.

8.4. Związki przyczynowe

Szerokie otwarcie krajobrazowe trzech kuest na równinę i doliny gwarantuje winnicom ilość światła wystarczającą do dojrzewania jagód, nawet w przypadku ekspozycji północnej. Otwarty krajobraz pozwala ponadto uniknąć stagnacji zimnego powietrza i zmniejsza ryzyko mrozu.

Nachylenie zboczy wzgórz winorośli zapewnia optymalny naturalny odpływ, gwarantowany również przez poszczególne podłoża, które umożliwiają naturalne nawadnianie winorośli. Kreda, ze względu na swoją porowatość i przepuszczalność, eliminuje nadmiar wody, zapewniając zarazem ponowne nawodnienie gleby przy suchej pogodzie poprzez kapilarne podciąganie wilgoci. Pozostałe rodzaje podglebia łączą poziomy margłowe, które zapewniają rezerwę wody, albo warstw wapiennych, albo piasku krzemionkowego, przy czym te ostatnie pozwalają na przenikanie nadmiaru wody z okresów mokrych. Ten rodzaj podglebia i delikatne warunki klimatyczne zdeteminowały umiejscowienie odmian winorośli w różnych częściach regionu winiarskiego.

Niepowtarzalna sytuacja klimatyczna Szampanii nadaje winogronom, a następnie moszczom, naturalną kwasowość, idealną do produkcji musujących „grands vins”. Równowaga między kwasowością – gwarantującą niezbędną świeżość – a poziomem dojrzałości winogron daje najlepsze roczniki i zapewnia dobry potencjał starzenia.

Stanowiąca istną mozaikę różnorodność czynników naturalnych jest wykorzystywana na poziomie działki przez plantatora winorośli, który kontroluje wszystkie praktyki uprawy w celu wydobycia szczególnego charakteru winogron.

W przypadku win białych zachowanie integralności winogron od momentu zbioru, delikatne tłoczenie i rozdzielanie soków, pozwalają uniknąć zabarwienia tych ostatnich i tym samym gwarantują ich klarowność, niezbędną do uzyskania jakości piany. Dzielenie soków zwiększa dodatkowo złożoność aromatów.

Sok „cuvée”, bogaty w kwasowość, nadaje winu aromaty świeże i żywe; włączenie go do mieszanek pozwala na pełne wyekspozowanie aromatów trzeciorzędnych powstałych podczas dojrzewania na osadzie.

Sok „taille” jest bardziej owocowy i cechuje go większe bogactwo taninowe.

Wina „de réserve” (z wyjątkiem win rocznikowych), pochodzące z poprzednich zbiorów, nadają mieszance bardziej dojrzały charakter win leżakowanych. Talent producenta dobierającego wina dla uzyskania pożądanej mieszanki wyraża się w całym procesie dojrzewania na osadzie i prowadzi do narodzin „Champagne”. Ten proces ciągłego dojrzewania może, w przypadku win o dobrej strukturze, trwać przez wiele dziesięcioleci w szampańskich piwnicach, a panujący w nich względny chłód zapewnia dobrą szampanizację.

Ta złożona pod względem technicznym produkcja „Champagne” wymaga specjalnej i kosztownej infrastruktury. Miejsca produkcji, manipulowania i pakowania znajdują się w gminach położonych w pobliżu winnic.

Winnice w regionie Szampanii istniały już na początku naszej ery, jednak „Champagne” zyskał swoje szlachetne miano szczególnie w XIX w., wraz ze stopniowym opanowywaniem szampanizacji w drodze drugiej fermentacji w butelce. To właśnie pod koniec XIX w. producenci z Szampanii, zamiast transportować wino w beczkach, pakowali je w butelki w celu zachowania ich pełnej jakości i cech.

Pianka i drobne bąbelki zamknięte w butelkach ujawniają się w kieliszkach – sukces wina jest natychmiastowy. Delektują się nim żądni nowinek młodzi arystokraci, opiewają je poeci, a pisarze poświęcają mu karty swoich utworów. Na dworze staje się ulubieńcem regenta, Ludwika XV, Madame de Pompadour. Finansiści i zarządcy idą w ślady arystokracji, prowincja kopiuje stolicę. Za panowania Ludwika XV i Ludwika XVI sektor wina rozwija się bardzo dobrze, a renoma „Champagne” znacznie wzrasta zarówno we Francji, jak i poza jej granicami. Wino musujące znajduje się w centrum uwagi tam, gdzie podążanie za francuską modą jest w dobrym tonie, a w całej osiemnastowiecznej Europie „Champagne” jest ozdobą przyjęć i kolacji. Reputacja ta przetrwała do dziś. Producenci win, spółdzielnie i wytwórnie (fr. *Maisons de Champagne*) kontynuują wysiłki na rzecz ulepszenia wspólnych zasad promowania chronionej nazwy pochodzenia „Champagne”, stanowiącej ich wspólne dziedzictwo, i w dążeniu do doskonałości starają się o przestrzeganie zasad dotyczących nazwy i charakteru produktu.

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

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Żadna butelka nie może być przemieszczana, z wyjątkiem dwóch miejsc należących do tego samego podmiotu lub między dwoma podmiotami, jeśli nie została wykończona, oprawiona i etykietowana zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Butelki zawierające wina zamyka się korkiem z nazwą kontrolowanej nazwy pochodzenia na części zawierającej się w szyjce butelki lub, w przypadku butelki o nominalnej zawartości 0,20 litra lub mniejszej, na innej wewnętrznej części mechanizmu zamykającego.

Etykiety i dokumenty handlowe zawierają dane rejestracyjne określone przez międzybranżowy komitet wina z Szampanii (fr. *le comité interprofessionnel du vin de Champagne*), umożliwiające identyfikację podmiotów gospodarczych.

Nazwę producenta, która umieszczana jest na etykiecie drukowanymi literami, w sposób jasny i czytelny, uzupełnia się nazwą gminy produkcji, jeśli siedziba producenta znajduje się poza tym obszarem.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia mogą być etykietowane wyłącznie nazwami następujących mniejszych jednostek geograficznych, zgodnie z następującymi warunkami:

— lokalizacja wpisana do ksiąg wieczystych,

— gmina.

Przytaczana lokalizacja lub nazwa gminy została podana w deklaracji zbiorów.

Wszystkie winogrona użyte do produkcji wina pochodzą z tej określonej gminy lub lokalizacji.

Nazwie gminy może towarzyszyć określenie „Premier Cru” i „Grand Cru” na warunkach określonych w rozdziale I pkt II lit. b) i c) specyfikacji produktu.

Poza wspomnianymi wyżej gminami nazwa gminy musi być powiązana z określeniem „Vigne de” lub „Vignoble de”.

Nazwa gminy lub lokalizacji wpisanej do ksiąg wieczystych zapisana jest czcionką, której wysokość i szerokość nie mogą przekraczać rozmiaru znaków tworzących kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Umieszczenie na etykiecie nazwy gminy, zgodnie z procedurami określonymi powyżej, może być uzupełnione umieszczeniem nazwy gminy w nazwie *cuvée*.

Wskazanie odmiany winorośli

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Nazwę odmiany winorośli umieszcza się na etykietach czcionką o wymiarach (wysokość i szerokość) nieprzekraczających trzech milimetrów i połowy wielkości czcionki, którą zapisano nazwę pochodzenia. Wskazanie odmiany winorośli jest możliwe tylko wtedy, gdy wszystkie winogrona wykorzystywane do produkcji win podstawowych pochodzą z tej odmiany.

Wskazanie rocznika

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Jeżeli rocznik jest wskazany, umieszcza się go na korku lub, w przypadku zawartości nominalnej 0,20 litra lub mniejszej, na innym odpowiednim mechanizmie zamykającym i na etykiecie. Oznaczenie rocznika umieszcza się również na fakturach i dokumentach towarzyszących.

Pakowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Wina produkuje się i wprowadza na rynek w butelce, w której przeprowadzono szampanizację, z wyjątkiem win sprzedawanych w butelkach o pojemności nieprzekraczającej 75 centylitrów lub przekraczającej 150 centylitrów, do których można przelać wino.

Wina wprowadza się do obrotu z przeznaczeniem dla konsumentów po upływie minimalnego okresu dojrzewania wynoszącego 15 miesięcy, licząc od daty rozlania albo 36 miesięcy w przypadku win rocznikowych.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-16eefac7-c1d0-4801-8db9-3536157e402b