C/2024/7445

16.12.2024 г.

Публикуване на съобщение за одобрение на стандартно изменение в продуктовата спецификация на наименование в лозаро-винарския сектор по член 17, параграфи 2 и 3 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията

(C/2024/7445)

Настоящото съобщение се публикува в съответствие с член 17, параграф 5 от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията ([1]).

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

„Champagne“

PDO-FR-A1359-AM05

Дата на съобщението: 1.10.2024 г.

ОПИСАНИЕ И ОСНОВАНИЯ ЗА ОДОБРЕНОТО ИЗМЕНЕНИЕ

1. **Сортов състав**

В глава I, раздел V, точка 2, буква б) от продуктовата спецификация е добавен следният параграф:

„За да се насърчи по-малкото използване на продукти за растителна защита в прилежащите населени/урбанизирани райони, площите, засадени с Voltis B и разположени на по-малко от 20 m от местата, посочени в член L253-7-1, в член L253-7, точка I и в член L253-8, точка III от Кодекса за селското стопанство и морския риболов, не се вземат предвид при изчисляването на площите със сортовете, „представляващи интерес за целите на адаптирането“, за които се прилага ограничението от 5 % от площта на стопанството, за което се използва КНП“.

Компетентният национален комитет на Националния институт по произхода и качеството реши да разреши, за наименованията, които ще подадат документация за заявяване, възможността за въвеждане на сортове, представляващи интерес за целите на адаптирането към изменението на климата или към обществените очаквания по отношение на употребата на продукти за растителна защита.

Включването на такъв сорт в продуктовата спецификация е предмет на определени правила, сред които по-специално максималния дял на тези сортове в стопанството. Насажденията от сортове, устойчиви на основните болести по лозите в прилежащите населени/урбанизирани райони, не се вземат предвид при изчисляването на този дял.

Това изменение не засяга единния документ.

2. **Заделяне на част от реколтата**

В глава I, раздел VIII, точка 3 от продуктовата спецификация първият параграф се изменя, както следва: числото „8 000“ се заменя с числото „10 000“.

Максималният обем на основните вина, които могат да бъдат заделени от даден оператор, се увеличава на 10 000 kg грозде на хектар производствена площ.

Това увеличение позволява да се смекчат последиците от междугодишните и междурегионалните различия в добивите, които се наблюдават все по-често в резултат на изменението на климата, но също така и на тенденцията на намаляване на агрономическите добиви поради стареенето на лозята и промените в практиките (тревна покривка, ограничаване на продуктите за растителна защита и др.).

Това изменение не засяга единния документ.

([1]) ОВ L 9, 11.1.2019 г., стр. 2.

3. **Разпоредби относно опаковането**

Глава I, раздел IX, точка 3, буква а) от продуктовата спецификация се изменя, както следва:

— Първата алинея се допълва с думите „които могат да бъдат преливани“, за да се премахне всякакво двусмислие относно факта, че вината в бутилки с обем по-малък от 75 cl или по-голям от 150 cl могат да бъдат предлагани на пазара и в бутилката, в която е осъществена вторичната ферментация.

Изменя се точка 9 от единния документ.

— Вторият параграф се изменя, като се добавят думите „в определения район“, за постигане на съгласуваност на формулировката с етапите, които трябва да се извършват в определения географски район.

Това изменение не засяга единния документ.

— Добавя се трети параграф, който съдържа следните разпоредби за регулиране на операциите по преливане:

„Всяко съоръжение за преливане трябва да отговаря на следните задължения:

— Съоръжението трябва да разполага с изобарна система, която да позволява преливане на вината чрез противоналягане. Операторът трябва да разполага със сертификат, че газът(овете), използвани в процеса на противоналягане, могат да влизат в контакт с храни.

— Съоръжението трябва да използва необходимите инструменти за проследимост на операциите.

— Съоръжението трябва да разполага с охладително(и) устройство(а) за пълнене на вината в крайния съд при температура не по-висока от 5 °C.“

Това изменение не засяга единния документ.

4. **Наблюдение и контрол на операциите по преливане**

В глава II, раздел I от продуктовата спецификация е добавено следното задължение:

„6° Декларация за преливане

Притежателят на партидите, които са били прелети, изпраща декларация за преливане на органа за защита и управление не по-късно от 48 часа след края на операцията.

В декларацията се посочва обемът преди и след операциите по преливане, видът на бутилките и, когато е уместно, специфичните изисквания за продуктите, които са били прелети.“

Задължението за докладване дава възможност за наблюдение и контрол на операциите по преливане.

Това изменение не засяга единния документ.

В глава II, раздел II от продуктовата спецификация е добавено следното задължение:

„3° Регистър на преливанията:

Операторът, извършващ операцията по преливане, трябва задължително да води регистър. Той се попълва с напредването на изпълнението на операциите.

За всяка операция в регистъра се посочва:

— датата и часът на началото на операцията,

— контролът на температурата по време на целия процес;

— управлението на изобарометричното източване;

— обемът преди и след операциите по преливане;

— видът на бутилките;

— специфичните изисквания за продуктите, които са били прелети.“

Задължението за водене на този регистър дава възможност за наблюдение и контрол на операциите по преливане.

Изменението не засяга единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

Champagne

2. **Вид на географското означение**

ЗНП — Защитено наименование за произход

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

5. Качествени пенливи вина

3.1. *Код от Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Вината са качествени пенливи вина розе и бели вина с минимално естествено алкохолно съдържание в обемни проценти 9 %. След обогатяване и след вторичната ферментация общото алкохолно съдържание в обемни проценти на вината не надвишава 13 %. Останалите аналитични параметри са в съответствие със стойностите, определени в европейската нормативна уредба.

Вината могат да бъдат бели (произведени от смесване на бяло грозде и черно грозде, само от бяло грозде [blanc de blancs] или само от черно грозде [blanc de noirs]) или розе (получени чрез смесване или отделяне на сока), произведени от грозде от една или повече общини. Върху тях може да бъде отбелязана годината на реколтата или не. Всички вина имат обща характеристика: киселинност, която гарантира свежестта им и пригодността им за стареене. Най-младите вина имат много голяма свежест: нотки на бели цветя и плодове, цитрусови плодове, минерални нотки. По-зрелите вина разкриват палитра от по-заоблени аромати: на жълти плодове, варени плодове, подправки. Най-дълго отлежалите вина, наречени „de plénitude“ разкриват дълбоки третични аромати: на захаросани плодове, подлес, печене. Шумящият характер е идентификационният знак на вината от Champagne и е устойчив и постоянен при младите вина. С течение на времето отслабва, като става по-деликатен и мек.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.): —

— Минимална обща киселинност: meq/l

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l): —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l): —

5. **Лозаро-винарски практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Гъстота на насажденията — общи разпоредби

Агротехническа практика

Лозите се засаждат с разстояние между редовете, не по-голямо от 2 m.

Разстоянието между растенията в реда варира между 0,70 до 1,50 m.

Сборът на разстоянието между редовете и разстоянието между растенията в реда не може да надвишава 3 m.

Всяка трансформация на парцела, водеща до промяна в гъстотата на засаждане, е забранена до изкореняването му.

2. Практика на отглеждане

Агротехническа практика

За да се осигури проходимост за специални машини, при парцелите с

— наклон над 35 %,

— или с наклон над 25 % в комбинация с напречен наклон над 10 %,

може да има пътеки с ширина от 1,50 до 3 m с максимална честота един на шест реда. В този случай сборът от разстоянието между останалите редове и разстоянието между растенията на един и същи ред не може да надвишава 2,30 m.

3. Правила за резитба

Агротехническа практика

Не се допуска никакво застъпване между растенията нито наслагването на клони с плод. Броят на пъпките е по-малък или равен на 18 на квадратен метър. Резитбата се осъществява най-късно преди фенологичния стадий (F) (12 по Лоренц), а именно четири разлистени листа.

Резитбата на лозите става съобразно следните техники:

— резитба Chablis

— кордон Роая (Royat)

— резитба от долината на Marne (Vallée de la Marne)

— еднораменен, двураменен или асиметричен Гюйо (Guyot).

Забраняват се всякакви средства, които не позволяват събирането на цели гроздове.

4. Специфична енологична практика

Специфична енологична практика

Не се допуска използването на парчета дърво.

По време на обогатяването увеличаването на вложения обем ферментираща мъст не може да надвишава 1,12 % за всяко 1 % увеличение на алкохолното съдържание в обемни проценти.

Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени в законодателството на Общността и в Кодекса за селското стопанство.

Вината се приготвят изключително чрез вторична ферментация в стъклени бутилки.

5.2. *Максимални добиви*

Горна граница на добива

15 500 килограма грозде от хектар

6. **Определен географски район**

Беритбата на гроздето, винификацията, производството, включващо отлежаването и опаковането на вината, се извършва на териториите, определени в член 17 от Закона от 6 май 1919 г.

7. **Винени сортове грозде**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. *Информация за географския район*

— Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Географският район се намира в североизточната част на Франция и обхваща общини от департаментите Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne и Seine-et-Marne.

Парцелите, точно определени за беритбата на гроздето, са част от ландшафт, характеризиращ се с разположени по склонове лозя, намиращи се върху куестите в източната част на Парижкия басейн, представляващи внушителни геоморфологични структури:

— Côte d'Ile-de-France в департамент Marne, както и склоновете на прилежащите долини, включващи от север на юг платото Montagne de Reims, долината на Marne (която продължава в южната част на департамент Aisne до департамент Seine-et-Marne), Côte des Blancs и Côte du Sézannais за най-емблематичните сектори;

— Côte de Champagne с Vitryat marnais и Aubois de Montgueux;

— Côte des Bar, пресечен от множество долини, свързващ Bar-sur-Aubois на изток и Bar-Séquanais на запад, в департаменти Aube и Haute-Marne.

Този типичен релеф на куести, заедно със съседните долини, се характеризира със склонове с източно, южно и понякога северно изложение, като в северната част на платото Montagne de Reims и левия бряг на долината на Marne.

Горните части на хълмовете се състоят от твърди слоеве варовик или креда. Склоновете на хълмовете са от креда, мергел или пясък, по-меки са, изгладени от ерозията и след това покрити с колувиални наслаги от горните части на хълмовете.

Лозята в Champagne се намират в северен район. Влиянието на климата върху лозята е двояко:

— на океана, което осигурява редовни количества вода със слабо изразени температурни разлики между отделните сезони;

— на континента, което е причина за понякога унищожителните слани и за благоприятното слънцегреене през лятото.

8.2. *Информация за географския район — човешки фактори*

Датиращи от античността, през IX век лозовите насаждения вече са били добре установени в Champagne, благодарение на развитието на монашеското лозарство. Характерните особености на естествено пенливото бяло вино и на вторичната ферментация са установени в края на XVII век. В края на XIX век Weinmann, известен енолог, отбелязва, че „виното от Champagne е силно ферментируемо. При вината от Champagne вторичната ферментация протича много по-лесно, по-равномерно и по-добре в сравнение с който и да е друг фермент“.

Първите данни за това вино, кръстено „изскачаща тапа“ („saute-bouchon“), се появяват в стиховете на абат Chaulieu през 1700 г. Методът обаче е описан за първи път през 1718 г. от каноника Godinot, предполагаем автор на „Как се отглеждат лозята и как се произвежда вино в Шампан (...)“ („Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (...)“), който посочва, че тези бели вина, които трябва да бъдат „бистри като сълза (...), се произвеждат от черно грозде. Колкото по-бързо след беритбата се извърши пресоването, толкова по-бяло е виното“. Това е причината, поради която винопроизводителите се стремят да запазят целостта на гроздето по време на беритбата и полагат особени грижи при транспортирането и съхранението, за да стигне то цяло до пресата. Пресоването трябва да бъде меко и прогресивно, с фракциониране на соковете (първа ферментационна смес („cuvée“) и втора ферментационна смес („taille“), които се винифицират отделно. В този смисъл центровете за пресоване спазват строги правила и подлежат на строго контролирана процедура по издаване на разрешително.

В абатствата се развиват прецизни умения; през 1866 г. Jules Guyot отбелязва значението на смесването на грозде от различни сортове или парцели. В началото на XX век са подбрани три сорта грозде заради баланса на захари/киселинност и пригодността им за вторична ферментация: pinot noir N, chardonnay B и meunier N. Винопроизводителят осъществява смесването чрез дегустация на различните основни вина. След смесването на основните вина, те се бутилират за вторична ферментация и отлежават върху винени утайки, което задължително е дълъг процес, особено за вината, върху които е отбелязана годината на реколтата.

Избите от креда в Champagne, комбиниращи естествените идеални условия като температура и влажност, благоприятстват развитието на етапа на вторична ферментация. След приключване на етапа на отлежаване върху утайка е ред на процеса разклащане („remuage“), благодарение на който утайките бавно се приплъзват в гърлото на бутилката и после — на „отцеждане“ („dégorgement“) — процес на отстраняване на утайките, намиращи се в бутилката. След отцеждането се добавя експедиционният ликьор, с помощта на който се определя видът на виното „Champagne“.

Методът на образуване на пяна посредством контролирана вторична ферментация в бутилка — „méthode champenoise“ (метод от района на Champagne) се изнася извън област Champagne и много скоро наименованието „Champagne“ се използва извън границите на района на производство. През 1882 г. производителите от Champagne, които се обединяват в синдикат („Union des Maisons de Champagne“), започват съдебни производства и в навечерието на приемането на Закона от 1 август 1905 г. относно измамите и фалшифицирането съдът признава, че наименованието „Champagne“ трябва да е запазено за вина, произведени и получени от грозде, добито в Champagne, и по този начин за първи път утвърждава защитата на наименование за произход. През 1908 г. започва работа по определянето на географския район. Солидарността е характерна черта за винопроизводителите от Champagne и се прилага на практика чрез образуването на големи професионални организации.

8.3. *Информация за качеството и характеристиките на продукта*

Вината могат да бъдат бели (произведени от смесването на бяло грозде и черно грозде, само от бяло грозде [blanc de blancs] или само от черно грозде [blanc de noirs]) или розе (получени чрез смесване или отделяне на сока), произведени от грозде от една или повече общини. Върху тях може да бъде отбелязана годината на реколтата или не.

Всички вина имат обща характеристика: киселинност, която гарантира свежестта им и пригодността им за стареене.

Най-младите вина имат много голяма свежест: нотки на бели цветя и плодове, цитрусови плодове, минерални нотки. По-зрелите вина разкриват палитра от по-заоблени аромати: на жълти плодове, варени плодове, подправки. Най-дълго отлежалите вина, наречени „de plénitude“ разкриват дълбоки третични аромати: на захаросани плодове, подлес, печене.

Шумящият характер е идентификационният знак на вината от Champagne и е устойчив и постоянен при младите вина. С течение на времето отслабва, като става по-деликатен и мек.

8.4. *Причинно-следствена връзка*

Широкият ландшафтен отвор на трите куеста към равнината и долините осигурява на лозята достатъчно светлина за узряване на гроздето, дори при северно изложение. Този ландшафтен отвор предотвратява освен това задържането на студения въздух и намалява риска от слани.

Наклонът на засадените с лозя хълмове осигурява оптимално естествено отводняване, гарантирано и от различните субстрати, които позволяват естественото регулиране на количеството на водата при лозите. Кредата поради порьозността и пропускливостта си елиминира излишната вода, като същевременно гарантира рехидратиране на почвата при сухо време чрез изкачване на влагата. Другите подпочвени пластове са комбинация от слоеве от мергел, които осигуряват водния резерв, варовикови блокове или карбонатни пясъци, като последните позволяват да се инфилтрира излишната вода при влажни периоди. Този вид подпочвени пластове и деликатните климатични условия са определили засаждането на сортовете в различните части на лозарските масиви.

Уникалните климатични условия в Champagne придават на гроздето, а след това и на мъстта идеална естествена киселинност за производството на висококачествени пенливи вина. Балансът между тази киселинност — залог за така необходимата свежест, и степента на зрялост на гроздето позволява производство на най-добрите вина от съответната година и осигурява добър потенциал за отлежаване.

Представляващо истинска мозайка, разнообразието от природни фактори, във всеки отделен парцел се използва от винопроизводителя, който познава всички техники за отглеждане, позволяващи на гроздето да изрази характера си.

Запазването на целостта на гроздето още от беритбата, мекото пресоване и фракционирането на сока позволяват да се избегне оцветяването му и по този начин да се гарантира неговата бистрота, което е от съществено значение за качеството на пяната. Освен това фракционирането придава на ароматите допълнителен комплексен характер.

На богатата на киселинност първа ферментационна смес „cuvée“ се дължат свежите и живи аромати; комбинирането в смесите позволява да се разкрият напълно третичните аромати, развиващи се по време на зреенето върху винените утайки.

Втората ферментационна смес „taille“ е с по-плодов вкус и има по-високо съдържание на танини.

Заделените вина (с изключение на вината, върху които е отбелязана годината на реколтата) от предишни реколти придават на сместа по-зрял характер на отлежало вино. Талантът на винопроизводителя, който подбира вината за желаната смес, намира своето изражение по време на целия процес на зреене върху винените утайки, при който се получава виното „Champagne“. Процесът на продължително зреене на висококачествените вина може да продължи много десетилетия в избите на Champagne, като относителната им свежест гарантира добра вторична ферментация.

Необходимостта от множество технически средства за производството на „Champagne“ изисква специфична и скъпоструваща инфраструктура. Обектите за производство, обработка и опаковане се намират в общини, разположени в близост до лозята.

Лозовите насаждения в Champagne датират от началото на нашата ера, но „Champagne“ получава известност през XVII век благодарение на постепенното овладяване на образуването на пяна посредством вторична ферментация. В края на този век производителите от Champagne опаковат вината вместо да ги транспортират в бъчви, за да запазят изцяло качеството и характеристиките им.

Пяната и фините мехурчета, затворени в бутилките, разкриват богатството си в чашите, а успехът на виното е незабавен. Жадните за новости млади благородници го дегустират на всяко празненство, поетите го възпяват, а писателите му отделят почетно място в творбите си. То става любимо в двора на Регента, Луи XV и г-жа Дьо Помпадур. Финансистите и държавните служители имитират благородниците, провинцията копира столицата. По време на управлението на Луи XV и Луи XVI лозаро-винарската промишленост бележи разцвет, а репутацията на „Champagne“ нараства значително както във Франция, така и в чужбина. Пенливото вино е в центъра на вниманието навсякъде, където френската мода е на почит, а в цяла Европа през XVIII век вината „Champagne“ се сервират на празненства и вечери. Тази репутация продължава да съществува и днес. Винопроизводителите, кооперациите и винарските изби в Champagne продължават да полагат усилия, като подобряват колективните правила за популяризиране на контролираното наименование за произход „Champagne“, тяхното общо наследство, с цел достигане на все по-високо качество, и се стремят да гарантират зачитането на името и идентичността му.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Етикетиране

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Бутилките могат да се транспортират само готови, запечатани с тапа, покрита и закрепена с телче, и етикетирани в съответствие с действащите правила освен между два обекта на един и същ оператор или между двама оператори.

Бутилките с вино се затварят с тапа, носеща името на контролираното наименование за произход, фигуриращо върху частта, намираща се вътре в гърлото на бутилката, или за бутилки с номинално съдържание от 0,20 l или по-малко — върху друга вътрешна част на затварящото приспособление.

Етикетите и търговските документи съдържат регистрациите, изисквани от Междубраншовия комитет за вината от Champagne („Comité interprofessionnel du vin de Champagne“), което позволява идентифицирането на операторите.

Името на производителя, което се изписва изцяло, ясно и четливо на етикета, се допълва от името на общината на производство, ако седалището на производителя се намира извън района.

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на следните по-малки географски единици при следните условия:

— включена в кадастъра местност или;

— община.

Името на местността или на общината фигурира в декларацията за реколтата.

Цялото количество грозде, използвано за производството на основните вина, е грозде от съответната община или местност.

Наименованието на общината може да бъде придружено от обозначенията „Premier Cru“ и „Grand Cru“ при условията, определени в глава I, раздел II, букви б) и в) от продуктовата спецификация.

Освен посочените по-горе общини, името на общината трябва да бъде придружено от обозначението „Vigne de“ или „Vignoble de“.

Името на дадена община или местност се отпечатва с букви, чиито размери не могат да надвишават нито на височина, нито на ширина размера на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход.

Когато при етикетирането се посочва името на общината в съответствие с условията, предвидени по-горе, то може да се добави към наименованието на ферментационната смес.

Посочване на сорта грозде

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Сортът грозде може да бъде обозначен с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина 3 mm и половината от размера на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход. Посочването на сорта грозде е възможно само ако цялото количество грозде, използвано за производството на основните вина, е от този сорт.

Посочване на годината на реколтата

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Когато е отбелязана годината на реколтата, тя се изписва върху тапата или в случай на номинално съдържание от 0,20 l или по-малко — върху друго подходящо затварящо приспособление и върху етикета. Отбелязването на годината на реколтата също трябва да фигурира във фактурите и придружаващите документи.

Опаковане

Правна уредба:

Национално законодателство

Вид допълнително условие:

Опаковане в определения географски район

Описание на условието:

Вината се произвеждат и предлагат на пазара в бутилките, в които е извършена вторичната ферментация, с изключение на вината, които се продават в бутилки, с обем по-малък от 75 cl, или по-голям от 150 cl, които могат да бъдат преливани.

Вината се пускат на пазара за консумация от потребителите след минимален период на отлежаване от 15 месеца, считано от датата на наливане в бутилките, или 36 месеца за вината, върху които е отбелязана годината на реколтата.

Връзка към продуктовата спецификация

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