C/2024/7445

16.12.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren som omhandlet i artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/7445)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1])

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Champagne«

PDO-FR-A1359-AM05

Meddelelsesdato: 1.10.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. Vinstokbestand

Nedenstående afsnit tilføjes i produktspecifikationens kapitel I, afsnit V, punkt 2, litra b):

»For at begrænse anvendelsen af plantebeskyttelsesmidler i områder, der grænser op til beboede/bymæssige områder, tages der ikke hensyn til arealer, der er beplantet med Voltis B, og som ligger mindre end 20 m fra de steder, der er nævnt i artikel L253-7-1, artikel L253-7, I, og i artikel L253-8, III, i lov om landbrug og havfiskeri, ved beregningen af arealer med sorter af »interesse med henblik på tilpasning« inden for en grænse på 5 % af arealet på en bedrift med en kontrolleret oprindelsesbetegnelse (AOC).«

Det kompetente nationale udvalg under Frankrigs nationale institut for oprindelse og kvalitet (»Institut national de l'origine et de la qualité«) har for de betegnelser, der indgives ansøgning om, besluttet at gøre det muligt at indføre sorter, som er interessante med henblik på tilpasning til klimaændringerne eller til samfundets forventninger med hensyn til brugen af plantebeskyttelsesmidler.

Indførelsen af denne sort i en produktspecifikation er underlagt visse regler, herunder navnlig for den maksimale andel af disse sorter på bedriften. Beplantninger med sorter, der er resistente over for de mest udbredte vinplante-sygdomme, i områder, der grænser op til befolkede/bymæssige områder, tages ikke i betragtning ved beregningen af denne andel.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

2. Tilførsel af en del af høsten til reserven

I kapitel I, afsnit VIII, punkt 3, i produktspecifikationen foretages følgende ændringer i første afsnit: Tallet 8 000 erstattes med tallet 10 000.

Den maksimale mængde basisvine, som en erhvervsdrivende må tilføre til reserven, forhøjes til 10 000 kg druer pr. hektar produktionsareal.

Denne forhøjelse gør det muligt at udjævne konsekvenserne af årlige og regionale udsving i udbytterne, som bliver stadig mere almindelige på grund af klimaændringerne, men også på grund af tendensen til faldende høstudbytte som følge af vinstokkenes aldring og udviklingen i dyrkningspraksis (græsdække, begrænsning af rå- og hjælpestoffer osv.).

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

3. **Bestemmelser vedrørende emballering**

I kapitel I, afsnit IX, punkt 3, litra a), i produktspecifikationen foretages følgende ændringer:

— Stk. 1 suppleres med ordene »der kan omtappes« for at fjerne enhver tvivl om, at vine i flasker med et volumen på under 75 centiliter eller over 150 centiliter også kan markedsføres på de flasker, i hvilke udviklingen af de mousserende egenskaber har fundet sted.

Punkt 9 i enhedsdokumentet ændres.

— Stk. 2 er ændret ved at tilføje ordene »i det afgrænsede område« for at skabe en redaktionel overensstemmelse med de trin, der skal gennemføres i det afgrænsede geografiske område.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

— Der er tilføjet et stk. 3 med følgende bestemmelser om omtapning:

»Alle anlæg til omtapning skal opfylde følgende krav:

— Anlægget skal have et isobarsystem, der gør det muligt at omtappe vinene ved hjælp af modtryk. Operatøren skal have certifikat til håndtering af gasser under modtryk.

— Anlægget skal anvende de værktøjer, der er nødvendige for at sikre handlingernes sporbarhed.

— Anlægget skal være forsynet med en køleanordning/køleanordninger til aftapning af vinen i den endelige beholder ved en temperatur på højst 5 °C.«

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

4. **Overvågning og kontrol af omtapninger**

Følgende bestemmelse tilføjes i produktspecifikationens kapitel II, afsnit I:

»6 Omtapningserklæring

Indehaveren af de omtappede partier skal sende en omtapningserklæring til beskyttelses- og forvaltningsorganisationen senest 48 timer efter handlingens afslutning.

Denne erklæring skal indeholde oplysninger om mængden før og efter omtapningen, flasketypen og i givet fald de særlige krav til de omtappede produkter.«

Denne oplysningsforpligtelse gør det muligt at overvåge og kontrollere omtapninger.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

Følgende bestemmelse tilføjes i produktspecifikationens kapitel I, afsnit II:

»3 Omtapningsregister:

Den operatør, der udfører omtapningen, skal føre et register. Det udfyldes, efterhånden som omtapningen foretages.

Registret skal for hver enkelt handling angive:

— startdato og -klokkeslæt for handlingen

— temperaturstyring under hele processen

— styring af den isobarometriske aftapning

— mængden før og efter omtapningen

— flasketyper

— de særlige krav til de omtappede produkter.«

Formålet med den obligatoriske føring af dette register er at gøre det muligt at overvåge og kontrollere omtapninger.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse(r)**

Champagne

2. **Type geografisk betegnelse:**

BOB – Beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

5. Mousserende kvalitetsvin

3.1. *Kode i kombineret nomenklatur*

— 22 – DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

KORT TEKSTBESKRIVELSE

Vinene er mousserende kvalitetsrosé- og hvidvine med et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 9 %. Efter berigelsen og andengæringen har vinene et totalt alkoholindhold i volumen på højst 13 %. De øvrige analysekriterier er i overensstemmelse med værdierne i EU-lovgivningen.

Vinene kan være hvidvine (fremstillet ved blanding af hvide druer og blå druer, fremstillet udelukkende af hvide druer (blanc de blancs) eller udelukkende af blå druer (blanc de noirs)) eller rosévine (fremstillet ved blanding eller ved saignée-metoden), fremstillet af druer fra en eller flere kommuner. Årgangen kan angives. Alle vine har et fællestræk: deres syrlighed, som sikrer deres friskhed og lagringspotentiale. De yngste vine har en betydelig friskhed: blomster og hvide frugter, citrusfrugter, mineralske noter. De modne vine har en mere afrundet duftpalet: gule frugter, kogte frugter og krydderier. De længst lagrede vine (»de plénitude«) udvikler kraftige tertiære aromaer: kandiserede frugter, kratskov og ristning. De mousserende egenskaber, som kendetegner Champagne, er tydelige og vedvarende i de unge vine. Med tiden bliver de mousserende egenskaber mindre udprægede, og vinene udvikler i stedet mere delikate og bløde egenskaber.

Generelle analytiske karakteristika

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold (i meq/l)

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Beplantningstæthed – generelle bestemmelser

Dyrkningspraksis

Vinstokkene plantes således, at afstanden mellem rækkerne højst er 2,00 meter.

Afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mellem 0,70 og 1,50 meter.

Afstanden mellem planterækkerne og mellem vinstokkene i en planterække må til sammen højst være 3,00 meter.

Enhver ændring af parcellen, der medfører en ændring i beplantningstætheden, er forbudt indtil rydningstidspunktet.

2. Beplantningstæthed – særlige bestemmelser

Dyrkningspraksis

For at muliggøre passage for maskiner, der er tilpasset forholdene, kan parceller med

— enten en hældning på mere end 35 %

— eller en hældning på mere end 25 % i forbindelse med et tværfald på mere end 10 %

have gange med en bredde på mellem 1,50 meter og 3 meter for højst hver sjette planterække. I dette tilfælde må afstanden mellem de øvrige planterækker og mellem vinstokkene i den samme række til sammen højst være 2,30 meter.

3. Regler for beskæring

Dyrkningspraksis

De enkelte vinstokke må ved foden og de frugtbærende grene ikke ligge over hinanden. Antallet af skud er højst 18 pr. kvadratmeter. Beskæringen foretages senest før udviklingsstadium (F) (Lorentz-stadium 12), dvs. ved fire udfoldede blade.

Vinstokkene beskæres med følgende teknikker:

— Chablis-beskæring

— cordon (Royat-beskæring)

— vallée de la Marne-beskæring

— enkelt Guyot-beskæring, dobbelt Guyot-beskæring eller asymmetrisk Guyot-beskæring.

Det er ikke tilladt at bruge metoder, der ikke sikrer høst af hele drueklaser.

4. Særlig ønologisk fremgangsmåde

Særlig ønologisk fremgangsmåde

Anvendelse af træspåner er ikke tilladt.

Ved berigelsen må forhøjelsen af volumen med gæringsmost ikke overstige 1,12 % for hver stigning på 1 % i alkoholindholdet i volumenprocent.

Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde bestemmelserne i EU-lovgivningen og den franske landbrugslov (code rural).

Vinene fremstilles udelukkende ved andengæring i glasflasker.

5.2. *Maksimale udbytter*

Maksimalt udbytte

15 500 kg druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Høst af druer, fremstilling, forarbejdning, herunder lagring og emballering, af vinene foregår i det afgrænsede område, jf. artikel 17 i lov af 6. maj 1919.

7. **Primære druesorter**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *Oplysninger om det geografiske område – Naturgivne faktorer*

— Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område ligger i det nordøstlige Frankrig og omfatter kommuner i departementerne Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne og Seine-et-Marne.

De præcist afgrænsede parceller, hvor druerne høstes, indgår i et landskab, der er kendetegnet ved et vinbjerg på et højdedrag øst for Parisbækkenet, idet de fremtrædende geomorfologiske strukturer er:

— Côte d'Ile-de-France i Marne og de tilstødende dalskråninger, der fra nord mod syd omfatter Montagne de Reims, Marnedalen (som mod syd strækker sig fra Aisne til Seine-et-Marne), Côte des Blancs og Côte du Sezanais for de mest emblematiske områder

— Côte de Champagne med Vitryat i Marne og området Aubois de Montgueux

— Côte des Bar gennemskåret af flere dale, der forbinder Bar-sur-Aubois mod øst og Bar-Séquanais mod vest, i Aube og Haute-Marne.

Dette typiske højdedragsterræn med de tilstødende dale har øst- og sydvendte skråninger, i nogle tilfælde nordvendte, som det er tilfældet for det nordlige Montagne de Reims og den venstre bred i Marnedalen.

Skråningens sider består af kalk- og kridtholdige hårde lag. Selve skråningerne er kalk-, mergel- eller sandholdige og har en blødere struktur, idet jorden er resultatet af erosion og sidenhen er blevet dækket af aflejringer fra de ovenliggende skråningssider.

Champagnevinmarkerne er beliggende i det nordlige område. Markerne eksponeres for en dobbelt klimapåvirkning:

— kystklimaet med en regelmæssig nedbørsmængde og beskedne temperaturforskelle fra årstid til årstid

— fastlandsklimaet, der medfører en til tider ødelæggende frost og et gunstigt antal solskinstimer om sommeren.

8.2. *Oplysninger om det geografiske område – Menneskelige faktorer*

Vindyrkningen, der går helt tilbage til antikken, var veletableret i Champagne i det 9. århundrede takket være klostrenes udvikling af vinavlen. Der blev eksperimenteret med de særlige egenskaber ved de naturligt mousserende hvidvine og udvikling af de mousserende egenskaber i slutningen af det 17. århundrede. Weinmann – en anerkendt ønolog – bemærkede i slutningen af det 19. århundrede, at vin fra Champagne er yderst gæringsdygtig. Champagne-vinene har meget nemmere ved mere regelmæssigt og bedre at udvikle de mousserende egenskaber end noget andet gæringsprodukt."

De første henvisninger til denne vin, der benævnes »saute-bouchon«, findes i de digte, der blev skrevet af abbed Chaulieu i 1700. Metoden blev dog først beskrevet i 1718 af kannik Godinot, der formodes at stå bag værket »Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne« (dyrknings- og fremstillingsmetoden for vin fra Champagne), hvoraf det fremgår, at disse hvidvine, som skal være »klare som tårer (...), er fremstillet af blå druer. Jo tidligere druerne presses – efter at være blevet skåret af – des mere hvid bliver vinen«. Vinavlerne bestræber sig på denne måde på at bevare druernes integritet under høsten, at være omhyggelige under transporten og lagringen og på at transportere dem frem til pressen i intakt tilstand. Presningen skal foregå forsigtigt og gradvist med fraktionering af saften (cuvée og taille), som fremstilles separat. Presningsstederne overholder således strenge regler og er underlagt streng kontrol.

I forhold til den præcise knowhow, der blev udviklet i klostrene, bemærkede Jules Guyot i 1866 betydningen af at blande druer fra forskellige sorter eller parceller. Fra begyndelsen af det 20. århundrede er der blevet udvalgt tre druesorter grundet det afbalancerede forhold mellem sukker og syre og deres evne til andengæring: pinot noir N, chardonnay B og meunier N. Producenten udvikler sammenstikninger ved at smage på de forskellige opnåede basisvine. De sammenstukne basisvine fyldes på flaske med henblik på udviklingen af de mousserende egenskaber og lagringen på bærme, som nødvendigvis tager lang tid, især for så vidt angår årgangsvinene.

De kalkholdige vinkældre i Champagne, der skaber optimale naturlige betingelser med hensyn til temperatur og fugtighed, har fremmet udviklingen af de mousserende egenskaber. Når lagringen på bærme er afsluttet, drejes vinen, således at bærmene langsomt glider ned i flaskens hals, efterfulgt af degorgering, hvor bærmene i flasken fjernes. Efter degorgering tilføjes ekspeditionslikøren, der er med til at karakterisere flere typer vin fra »Champagne«.

Udviklingen af mousserende egenskaber ved en andengæring på flaske betød, at »Champagne-metoden« kunne eksporteres. Meget hurtigt blev betegnelsen »Champagne« også anvendt uden for produktionsområdet. Siden 1882 har vingårdene i Champagne, der er gået sammen i en sammenslutning, nemlig Union des Maisons de Champagne, indledt retssager, og efter ikrafttrædelsen af loven af 1. august 1905 om bedrageri og forfalskning er betegnelsen »Champagne« ifølge retspraksis forbeholdt vin, der fremstilles i og stammer fra druer høstet i Champagne, hvorved beskyttelsen af oprindelsesbetegnelsen for første gang blev fastslået. Arbejdet med afgrænsningen af det geografiske område blev således indledt i 1908. Vinavlerne fra Champagne er solidariske og denne solidaritet har udmøntet sig i magtfulde interesseorganisationer.

8.3. *Oplysninger om produktets kvalitet og egenskaber*

Vinene kan være hvidvine (fremstillet ved blanding af hvide druer og blå druer, fremstillet udelukkende af hvide druer (blanc de blancs) eller udelukkende af blå druer (blanc de noirs)) eller rosévine (fremstillet ved blanding eller ved saignée-metoden), fremstillet af druer fra en eller flere kommuner. Årgangen kan angives.

Alle vine har et fællestræk: deres syrlighed, som sikrer deres friskhed og lagringspotentiale.

De yngste vine har en betydelig friskhed: blomster og hvide frugter, citrusfrugter, mineralske noter. De modne vine har en mere afrundet duftpalet: gule frugter, kogte frugter og krydderier. De længst lagrede vine (»de plénitude«) udvikler kraftige tertiære aromaer: kandiserede frugter, kratskov og ristning.

De mousserende egenskaber, som kendetegner »Champagne«, er tydelige og vedvarende i de unge vine. Med tiden bliver de mousserende egenskaber mindre udprægede, og vinene udvikler i stedet mere delikate og bløde egenskaber.

8.4. *Årsagssammenhæng*

Det store åbne landskab bestående af tre højdedrag på sletten og dale sikrer vinmarkerne tilstrækkelige lysforhold til modning af bærrene, selv på de nordvendte lokaliteter. Det åbne landskab forhindrer desuden en ophobning af kold luft og nedbringer således risikoen for frost.

Vinskråningernes hældning sikrer en optimal naturlig dræning, som understøttes af de forskellige vækstmedier, som muliggør en naturlig vandregulering for vinstokkene. Kridtet fjerner gennem materialets porøsitet og permeabilitet overskydende vand, samtidig med at det sikres, at jorden rehydreres under tørre vejrforhold som følge af fugtindtrængning. Undergrunden er endvidere mergelholdig, hvilket sikrer vandtilførsel, og består af enten kalklag eller karbonatsand, som betyder, at overskudsvandet siver igennem i våde perioder. Undergrundens art og de vanskelige klimabetingelser har været afgørende for udplantningen af druesorterne i de forskellige vindyrkningsområder.

De særlige klimatiske forhold i Champagne giver druerne og sidenhen mosten en naturlig syrlighed, der er ideel til fremstilling af mousserende kvalitetsvine. Balancen mellem dette syreindhold – som sikrer den obligatoriske friskhed – og druernes modenhed giver de bedste årgangsvine og sikrer et godt lagringspotentiale.

De mange forskellige naturlige faktorer, som udgør en sand mosaik, udnyttes på parcelniveau af vinavleren, som kontrollerer alle dyrkningsmetoderne for at frembringe druernes særlige karakter.

Bevarelsen af druernes integritet ved høst, forsigtig presning og fraktionering af mosten gør det muligt at undgå, at mosten tager farve, og dermed at sikre den klarhed, der er af afgørende betydning for kvaliteten af de mousserende egenskaber. Fraktionering tilføjer også en yderligere kompleksitet til aromaerne.

»Cuvée«, som har et højt syreindhold, tilfører friske og dynamiske aromaer. Når den anvendes i sammenstikningerne, kommer de tertiære aromaer, der udvikles under modningen på bærme, virkelig til udtryk.

»Taille« er mere frugtagtig og har et større indhold af garvesyre.

Reserve-vinene (bortset fra årgangsvinene), der stammer fra tidligere års høst, giver sammenstikningen en mere moden karakter fra de lagrede vine. Producentens dygtighed ved udvælgelsen af vinene til den ønskede sammenstikning kommer til udtryk gennem hele modningsperioden på bærme, og resultatet er »Champagne«. Denne vedvarende modningsproces kan for de velstrukturerede vines vedkommende fortsætte i mange årtier i vinkældrene i Champagne, idet deres relative friskhed sikrer en god udvikling af mousserende egenskaber.

Fremstilling af »Champagne«, der er yderst teknisk, kræver en særlig og omkostningstung infrastruktur. Forarbejdnings-, håndterings- og emballeringsstederne er beliggende i kommuner, der ligger tæt på vinavlerne.

Vindyrkningen i Champagne går tilbage til begyndelsen af vores tidsregning, men »Champagne« blev navnlig i det 17. århundrede et tegn på kvalitet blandt de adelige i takt med at metoden med udvikling af mousserende egenskaber ved en andengæring på flaske blev udviklet. Fra slutningen af det 17. århundrede begyndte producenterne i Champagne at tappe deres vin på flasker i stedet for at transportere den i tønder for at bevare dens kvalitet og egenskaber.

De mousserende egenskaber og fine bobler indkapslet i flaskerne overførtes til glasset, og vinen opnåede straks succes. De unge adelige med en trang til nyskabelser priste vinen, poeterne besang den, og forfatterne skrev om den. Vinen blev Ludvig den 15.'s og Madame de Pompadours foretrukne. Finansmænd og administratorer imiterede de adelige, og provinsen kopierede hovedstaden. Under Ludvig den 15. og Ludvig den 16. blomstrede vinindustrien op, og »Champagne«-vinens omdømme voksede betydeligt både i Frankrig og i udlandet. Den mousserende vin blev populær blandt dem, der fulgte den franske mode, og »Champagne« blev fra det 18. århundrede hele Europas foretrukne ledsager til fester og middage. Dette omdømme har overlevet helt frem til i dag. Vinproducenterne, kooperativerne og Maisons de Champagne arbejder vedvarende på at forbedre de kollektive bestemmelser for at fremme den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Champagne«, deres fælles arv, og søger at sikre respekten for navn og personlighed.

9. **Andre vigtige betingelser (aftapning, mærkning og andre krav)**

Mærkning

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Flaskerne må udelukkende markedsføres som færdige, beklædt og mærket i overensstemmelse med de gældende regler. Der gælder en undtagelse, når der er tale om overførsel mellem to vingårde tilhørende den samme erhvervsdrivende eller mellem to erhvervsdrivende.

Flasker med vin skal lukkes med en prop påført navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse på den del, der sidder i flaskens hals, eller, hvis der er tale om en flaske med et nominelt indhold på 0,20 liter eller derunder, på en anden indvendig del af lukkeanordningen.

Etiketterne og handelsdokumenterne skal være forsynet med de registreringer, der er foreskrevet af Comité interprofessionnel du vin de Champagne, som gør det muligt at identificere de erhvervsdrivende.

Navnet på producenten, der tydeligt og læseligt skal anføres på etiketten, suppleres med navnet på produktionskommunen, hvis producentens hjemsted ligger uden for området.

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det alene tilladt at angive navnet på følgende mindre geografiske enheder, under forudsætning af at det drejer sig om:

— en matrikelregistreret lokalitet eller

— en kommune.

Den pågældende lokalitet eller den pågældende kommunes navn fremgår af høstanmeldelsen.

Alle de druer, der anvendes til fremstillingen af basisvinene, er druer fra den relevante kommune eller lokalitet.

Navnet på kommunen kan angives sammen med angivelsen »Premier Cru« og »Grand Cru« på de betingelser, der er fastsat i kapitel I, afsnit II, litra b) og c), i produktspecifikationen.

Bortset fra de ovenfor omhandlede kommuner skal kommunens navn angives sammen med ordene »Vigne de« (vingård i) eller »Vignoble de« (vinmark i).

Navnet på en kommune eller matrikelregistreret lokalitet er trykt med bogstaver, hvis højde og bredde ikke må overstige højden og bredden på bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse.

Angivelsen af navnet på kommunen på etiketten kan efter ovennævnte fremgangsmåde suppleres gennem angivelse af navnet på kommunen i betegnelsen for cuvéen.

Angivelse af druesort

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Druesorten kan angives med bogstaver, hvis højde og bredde ikke overstiger 3 mm og halvdelen af størrelsen af de bogstaver, der indgår i betegnelsen. Druesorten må kun angives, hvis alle de druer, der anvendes til fremstillingen af basisvinene, stammer fra denne sort.

Angivelse af den pågældende årgang

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser om mærkningen

Beskrivelse af betingelsen:

Årgangen anføres i givet fald på proppen eller, hvis der er tale om et nominelt indhold på højst 0,2 liter, på en anden egnet lukkeanordning og på mærkningen. Angivelse af årgang anføres også på fakturaer og ledsagende dokumenter.

Emballering

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Vinene fremstilles og markedsføres i de flasker, hvori de mousserende egenskaber udvikler sig, undtagen når der er tale om vine, der sælges i flasker på under 75 centiliter eller over 150 centiliter, der kan omtappes.

Vinen afsættes til forbrugeren efter en lagringsperiode på mindst 15 måneder at regne fra datoen for aftapningen på flaske eller på 36 måneder for årgangsvine.

Link til produktspecifikationen

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