Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2024/7445

16.12.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

(C/2024/7445)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Champagne“

PDO-FR-A1359-AM05

Datum der Mitteilung: 01.10.2024

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Rebsortenbestand

In Kapitel I Abschnitt V Nummer 2 Buchstabe b der Produktspezifikation wird folgender Absatz hinzugefügt:

„Um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in Gegenden zu reduzieren, die an besiedelte/städtische Gebiete angrenzen, werden Flächen, die mit Voltis B bepflanzt sind und sich weniger als 20 Meter von den in Artikel L253-7-1, Artikel L253-7 Absatz I und Artikel L253-8 Absatz III des Gesetzbuchs für Landwirtschaft und Seefischerei (Code rural et de la Pêche maritime) genannten Orten entfernt befinden, bei der Berechnung der Flächen ‚von Interesse für Anpassungszwecke‘, für die eine Begrenzung von 5 % der für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung angegebenen Anbaufläche gilt, nicht berücksichtigt.“

Der zuständige nationale Ausschuss des nationalen Instituts für Ursprung und Qualität (Institut national de l’origine et de la qualité) hat beschlossen, für Ursprungsbezeichnungen, für die ein Antrag gestellt wird, die Möglichkeit vorzusehen, dass Sorten einbezogen werden, die für die Anpassung an den Klimawandel oder an die gesellschaftlichen Erwartungen hinsichtlich des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln relevant sind.

Die Aufnahme dieser Sorte in eine Produktspezifikation unterliegt bestimmten Regeln, darunter insbesondere dem Höchstanteil dieser Sorte im Anbaugebiet des Betriebes. Anpflanzungen mit Sorten, die gegen die häufigsten Rebkrankheiten resistent sind, in Gegenden, die an besiedelte/städtische Gebiete angrenzen, werden bei der Berechnung dieses Anteils nicht berücksichtigt.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

2. Einbehaltung eines Teils der Ernte als Reserve

Kapitel I Abschnitt VIII Nummer 3 Absatz 1 der Produktspezifikation wird wie folgt geändert: Die Zahl „8 000“ wird durch „10 000“ ersetzt.

Die Höchstmenge an Grundweinen, die von einem Marktteilnehmer als Reserve einbehalten werden kann, wird auf 10 000 kg Trauben je Hektar Anbaufläche erhöht.

Diese Erhöhung trägt dazu bei, die Auswirkungen der immer häufigeren jährlichen und regionalen Schwankungen von Erträgen aufgrund des Klimawandels, aber auch des tendenziellen Rückgangs der agronomischen Erträge infolge der Alterung der Rebstöcke und der veränderten Verfahren (Begrünung, Einschränkung der Betriebsmittel usw.) zu lindern.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

3. **Bestimmungen für die Verpackung**

Kapitel I Abschnitt IX Nummer 3 Buchstabe a der Produktspezifikation wird wie folgt geändert:

— Der erste Absatz wird um die Worte „darf umgefüllt werden“ ergänzt, um jegliche Unklarheit darüber auszuräumen, dass Flaschenweine mit einem Volumen von weniger als 75 cl oder mehr als 150 cl auch in der Flasche vermarktet werden dürfen, in der die Flaschengärung erfolgt ist.

Punkt 9 des Einzigen Dokuments wird entsprechend geändert.

— Der zweite Absatz wird geändert, indem die Worte „in dem abgegrenzten Gebiet“ hinzugefügt werden, um die redaktionelle Kohärenz mit den Arbeitsschritten zu gewährleisten, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet durchzuführen sind.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

— Es wird ein dritter Absatz mit den folgenden Bestimmungen eingefügt, um die Umfüllvorgänge zu regeln:

„Jede Umfüllanlage muss folgende Anforderungen erfüllen:

— Die Anlage muss über ein isobares System verfügen, das die Umfüllung der Weine durch Gegendruck ermöglicht. Der Betreiber verfügt über eine Lebensmittelbescheinigung für das/die Gegendruckgas(e).

— Die Anlage setzt die für die Rückverfolgbarkeit der Vorgänge erforderlichen Instrumente ein.

— Die Anlage muss über eine oder mehrere Kühlvorrichtungen verfügen, die es ermöglichen, die Weine bei einer Temperatur von höchstens 5 °C ins endgültige Behältnis zu füllen.“

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

4. **Überwachung und Kontrolle von Umfüllvorgängen**

In Kapitel II Abschnitt I der Produktspezifikation wird folgende Meldepflicht hinzugefügt:

„6° Umfüllerklärung

Der Besitzer der umgefüllten Mengen übermittelt der Schutz- und Verwaltungsvereinigung spätestens 48 Stunden nach Abschluss der Umfüllung eine entsprechende Erklärung.

In dieser Erklärung sind das Volumen vor und nach der Umfüllung, die Art der Flaschen und gegebenenfalls die Besonderheiten der umgefüllten Erzeugnisse anzugeben.“

Diese Meldepflicht ermöglicht die Überwachung und Kontrolle der Umfüllvorgänge.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

In Kapitel II Abschnitt II der Produktspezifikation wird folgende Vorgabe hinzugefügt:

„3) Umfüllregister:

Der Betreiber, der die Umfüllung durchführt, muss ein Register führen. Es wird im Laufe des Umfüllvorgangs ausgefüllt.

In diesem Register sind für jeden Vorgang folgende Angaben zu machen:

— Datum und Uhrzeit des Beginns des Vorgangs;

— Temperaturkontrolle während des gesamten Prozesses;

— Durchführung der isobarometrischen Tirage;

— Volumen vor und nach dem Umfüllvorgang;

— Art der Flasche;

— die Besonderheiten der umgefüllten Erzeugnisse.“

Die obligatorische Führung dieses Registers soll die Überwachung und Kontrolle der Umfüllvorgänge ermöglichen.

Das Einzige Dokument wird von dieser Änderung nicht berührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Champagne

2. **Art der geografischen Angabe**

g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *KN-Code*

— 22 – GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

Bei den Weinen handelt es sich um weiße oder rosé Qualitätsschaumweine. Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol auf. Nach Anreicherung beträgt der Gesamtalkoholgehalt der Weine nach der Flaschengärung höchstens 13 % vol. Die übrigen analytischen Kriterien entsprechen den in den europäischen Rechtsvorschriften festgelegten Werten.

Es kann sich um Weißweine (aus dem Verschnitt von weißen und schwarzen Trauben, rein aus weißen Trauben (Blanc de Blancs) oder rein aus schwarzen Trauben (Blanc de Noirs)) oder Roséweine (durch Verschnitt oder Saignée), die aus Trauben aus einer oder mehreren Gemeinden bereitet werden, handeln. Es können Jahrgangsweine sein oder nicht. Allen Weinen ist eines gemein: ihre Säure als Garant für ihre Frische und ihre Alterungsfähigkeit. Die jüngeren Weine weisen sehr frische Noten auf: Blumen und weiße Früchte, Zitrusfrüchte, mineralische Noten. Die reifen Weine präsentieren sich mit einer Palette runderer Aromen: gelbe Früchte, eingekochte Früchte, Gewürze. Die sogenannten „vollen“, weit ausgereiften Weine entfalten volle Tertiäraromen: kandierte Früchte, Unterholz, Röstaromen. Das Spritzige, das besondere Merkmal des Champagners, ist bei den jungen Weinen deutlich ausgeprägt und lang anhaltend. Mit der Alterung verliert der Wein an Spritzigkeit und wird feiner und cremiger.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure in Milliäquivalent pro Liter:

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Pflanzdichte – allgemeine Bestimmungen

Anbauverfahren

Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,00 m betragen.

Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss zwischen 0,70 m und 1,50 m betragen.

Die Summe aus dem Abstand zwischen den Rebzeilen und dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Rebzeile darf nicht größer als 3,00 m sein.

Jede Umwandlung der Parzelle, die zu einer Änderung der Pflanzdichte führt, ist bis zu ihrer Rodung verboten.

2. Pflanzdichte – besondere Bestimmungen

Anbauverfahren

Um die Durchfahrt geeigneter Maschinen zu ermöglichen, können Parzellen

— an Hängen mit einem Gefälle von mehr als 35 % oder

— an Hängen mit einem Gefälle von mehr als 25 % in Verbindung mit einer Überhöhung von mehr als 10 %

höchstens alle 6 Rebzeilen eine Gasse mit einer Breite zwischen 1,50 m und 3 m aufweisen. In diesem Fall darf die Summe aus dem Abstand zwischen den anderen Rebzeilen und dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Rebzeile nicht größer als 2,30 m sein.

3. Schnittregeln

Anbauverfahren

Die Überlappungen von Rebstöcken und das Überschneiden von Fruchtruten sind verboten. Die Anzahl der Augen beträgt höchstens 18 Augen pro Quadratmeter Parzellenfläche. Der Schnitt erfolgt spätestens vor dem phänologischen Entwicklungsstadium F (12 nach Lorentz), d. h. vier entfaltete Blätter.

Die Reben werden auf die folgenden Arten geschnitten:

— Chablis-Schnitt

— Cordon-Schnitt (Royat)

— Schnitt Vallée de la Marne

— Guyot-Schnitt, einfach, doppelt oder asymmetrisch

Jedes Mittel, das die Ernte ganzer Trauben nicht zulässt, ist verboten.

4. Spezifisches önologisches Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt.

Das Volumen des verwendeten gärenden Mosts darf während des Anreicherungsprozesses um höchstens 1,12 % für eine Erhöhung des Alkoholgehalts um 1 % vol erhöht werden.

Darüber hinaus müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Verpflichtungen auf Unionsebene und des Landwirtschaftsgesetzes (Code rural) einhalten.

Die Weine werden ausschließlich durch eine zweite Gärung in Glasflaschen hergestellt.

5.2. *Höchsterträge*

Höchstertrag

15 500 kg Trauben pro Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Die Ernte der Trauben, die Weinbereitung und die Weinherstellung einschließlich Ausbau und Abfüllung erfolgen in den durch Artikel 17 des Gesetzes vom 6. Mai 1919 abgegrenzten Gebieten.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Angaben zum geografischen Gebiet – natürliche Faktoren*

— Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet befindet sich im Nordosten Frankreichs und erstreckt sich über Gemeinden in den Departements Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne und Seine-et-Marne.

Die präzise für die Traubenlese abgegrenzten Parzellen sind Teil einer Schichtstufenlandschaft – beeindruckenden geomorphologischen Strukturen – im Osten des Pariser Beckens, die durch Rebflächen in Hanglage geprägt ist:

— die Côte d'Ile-de-France im Departement Marne sowie die Hänge der dazugehörigen Täler, die von Norden nach Süden die Montagne de Reims, das Marne-Tal (das sich im Süden des Departements Aisne bis zum Departement Seine-et-Marne erstreckt), die Côte des Blancs und die Côte du Sézannais als die typischsten Gebiete umfassen;

— die Côte de Champagne mit dem Anbaugebiet Vitryat im Departement Marne und dem Anbaugebiet Montgueux im Departement Aube;

— die von mehreren Tälern durchzogene Côte des Bar mit den Gebieten Bar-sur-Aubois im Osten und Bar-Séquanais im Westen, in den Departements Aube und Haute-Marne.

Dieses typische Schichtrelief mit den angrenzenden Tälern weist Hanglagen auf, die nach Osten und Süden ausgerichtet sind, sowie manchmal auch nach Norden, wie im Fall der nördlichen Montagne de Reims und des linken Ufers des Marne-Tals.

Die oberen Stufenhänge bestehen aus harten Kalkstein- oder Kreideschichten. Das weichere Gestein der unteren Stufenhänge ist kalkhaltig, mergelig oder sandig. Sie wurden durch Erosion abgetragen und dann mit Ablagerungen von den darüber liegenden oberen Stufenhängen bedeckt.

Die Rebfläche der Champagne befindet sich im nördlichen Bereich. Sie unterliegt zwei klimatischen Einflüssen:

— der ozeanische Einfluss sorgt für regelmäßige Niederschläge und gering ausgeprägte Temperaturunterschiede zwischen den Jahreszeiten;

— der kontinentale Einfluss ist für bisweilen zerstörerische Fröste und eine vorteilhafte Sonnenbestrahlung im Sommer verantwortlich.

8.2. *Angaben zum geografischen Gebiet – menschliche Faktoren*

Der Weinbau in der Champagne reicht bis in die Antike zurück und ist im 9. Jahrhundert aufgrund der Entwicklung des klösterlichen Weinbaus fest etabliert. Ende des 17. Jahrhunderts wurden erste Erfahrungen mit der Besonderheit des natürlich perlenden Weißweins und der Flaschengärung gesammelt. Ende des 19. Jahrhunderts stellte Weinmann, ein renommierter Önologe, fest: „Wein aus der Champagne verfügt über eine hervorragende Gärfähigkeit. Die Weine aus der Champagne bewältigen die Flaschengärung viel leichter, regelmäßiger und besser als jedes andere Ferment."

Die ersten Erwähnungen dieses „saute-bouchon" (Korkenknaller) getauften Weins finden sich in den Gedichten des Abts Chaulieu aus dem Jahr 1700. Die Methode wurde jedoch zum ersten Mal 1718 von dem Kanoniker Godinot, dem mutmaßlichen Autor von „Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne […]" (Methode des Weinanbaus und der Erzeugung des Weins aus der Champagne), erläutert. Er gab an, dass diese Weißweine, die „klar wie Tränen des Auges […] [sein müssen], aus schwarzen Trauben hergestellt werden. Wenn die Trauben geschnitten werden, ist der Wein umso weißer, je früher sie gepresst werden." So sind die Winzer bestrebt, die Unversehrtheit der Trauben bei der Lese sicherzustellen, sie mit großer Sorgfalt zu transportieren, zu lagern und unversehrt zur Presse zu bringen. Die Pressung muss schonend und schrittweise erfolgen, unter Trennung der Säfte (Cuvée und Taille), die getrennt voneinander zu Wein verarbeitet werden. Die Kelterhäuser beachten daher strikte Vorgaben und unterliegen einer streng kontrollierten Zulassung.

In den Abteien wurde ein umfangreiches Fachwissen erworben. Jules Guyot stellte 1866 die Bedeutung des Verschnitts von Trauben von verschiedenen Rebsorten oder Parzellen fest. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts wurden drei Rebsorten aufgrund ihres ausgewogenen Zucker-/Säure-Gehalts und ihrer guten Eignung zur Flaschengärung ausgewählt: Pinot noir N, Chardonnay B und Meunier N. Der Winzer stellt die Verschnitte durch Verkostung der verschiedenen Grundweine her. Die verschnittenen Grundweine werden zur Flaschengärung und für den Ausbau auf Hefe, die insbesondere bei Jahrgangsweinen zwangsläufig eine gewisse Zeit benötigen, in Flaschen abgefüllt.

Die kalkhaltigen Champagnerkeller mit ihren idealen natürlichen Bedingungen in Bezug auf Temperatur und Luftfeuchtigkeit haben die Entwicklung dieser Phase der Flaschengärung begünstigt. Sobald der Ausbau auf Hefe beendet ist, folgt das Rütteln, um die Hefereste langsam in den Flaschenhals zu befördern. Daran schließt sich das Degorgieren an, um dieses Hefedepot aus der Flasche zu entfernen. Nach dem Degorgieren wird die Versanddosage hinzugefügt, die zur Festlegung der verschiedenen Typen von „Champagne" beiträgt.

Nachdem die Flaschengärung durch die zweite Gärung in der Flasche beherrscht wurde, wurde die „méthode champenoise" (Methode der Champagne) verbreitet, und die Bezeichnung „Champagne" wurde rasch auch außerhalb des Erzeugungsgebiets verwendet. Bereits ab 1882 wurden von den Champagnerhäusern, die sich in einer Gewerkschaft (der „Union des Maisons de Champagne") zusammengeschlossen hatten, rechtliche Schritte eingeleitet, und im Vorfeld der Verabschiedung des Gesetzes vom 1. August 1905 über Betrug und Fälschungen erkannte die Rechtsprechung an, dass der Name „Champagne" Weinen vorbehalten ist, die in der Champagne aus dort geernteten Trauben hergestellt werden, und verankerte damit erstmals den Schutz einer Ursprungsbezeichnung. Mit der Abgrenzung des geografischen Gebiets wurde dann im Jahr 1908 begonnen. Die Erzeuger der Champagne festigten ihren Zusammenhalt durch die Gründung bedeutender Berufsorganisationen.

8.3. *Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen des Erzeugnisses*

Es kann sich um Weißweine (aus dem Verschnitt von weißen und schwarzen Trauben, rein aus weißen Trauben (Blanc de Blancs) oder rein aus schwarzen Trauben (Blanc de Noirs)) oder Roséweine (durch Verschnitt oder Saignée), die aus Trauben aus einer oder mehreren Gemeinden bereitet werden, handeln. Es können Jahrgangsweine sein oder nicht.

Allen Weinen ist eines gemein: ihre Säure als Garant für ihre Frische und ihre Alterungsfähigkeit.

Die jüngeren Weine weisen sehr frische Noten auf: Blumen und weiße Früchte, Zitrusfrüchte, mineralische Noten. Die reifen Weine präsentieren sich mit einer Palette runderer Aromen: gelbe Früchte, eingekochte Früchte, Gewürze. Die sogenannten „vollen", weit ausgereiften Weine entfalten volle Tertiäraromen: kandierte Früchte, Unterholz, Röstaromen.

Das Spritzige, das besondere Merkmal von „Champagne“, ist bei den jungen Weinen deutlich ausgeprägt und lang anhaltend. Mit der Alterung verliert der Wein an Spritzigkeit und wird feiner und cremiger.

8.4. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge*

Durch die zur Ebene und zu den Tälern hin offene Landschaft der drei Schichtstufen ist für die Weinberge ein ausreichender Lichteinfall zur Reifung der Weinbeeren garantiert, sogar für nach Norden ausgerichtete Lagen. Durch die offene Landschaft wird darüber hinaus die Stauung von Kaltluft verhindert und somit die Frostgefahr verringert.

Die Hanglage der Weinberge sorgt für eine optimale natürliche Entwässerung, die auch durch die verschiedenen Substrate gewährleistet wird, die eine natürliche Regulierung des Wasserhaushalts des Weinbergs ermöglichen. Die Kreide eliminiert durch ihre Porosität und Durchlässigkeit überschüssiges Wasser und sorgt gleichzeitig dafür, dass der Boden bei trockenem Wetter durch Kapillarwirkung rehydriert wird. In den anderen Untergründen verbinden sich Mergelschichten, die als Wasserreserve dienen, mit Kalksteinbänken oder kohlensauren Sandböden, die das Versickern von überschüssigem Wasser aus Nassperioden ermöglichen. Diese Beschaffenheit des Untergrunds und die schwierigen klimatischen Bedingungen waren maßgeblich für die Wahl der Rebsorten in den verschiedenen Regionen des Weinbaugebiets.

Die einzigartigen klimatischen Verhältnisse der Champagne verleihen den Trauben und dann den Mosten eine natürliche Säure, die ideal für die Herstellung großer Schaumweine ist. Das Gleichgewicht zwischen diesem Säuregehalt – eine unverzichtbare Garantie für Frische – und dem Reifegrad der Trauben führt denn auch zu den besten Jahrgängen und gewährleistet ein gutes Lagerungspotenzial.

Der Winzer, der alle Anbaumethoden beherrscht, um die Besonderheit der Trauben zum Ausdruck zu bringen, macht sich die Vielfalt der natürlichen Faktoren mit ihren vielen unterschiedlichen Elementen auf den Parzellen zunutze.

Die Erhaltung der Unversehrtheit der Trauben ab dem Zeitpunkt der Ernte, die schonende Pressung und die Trennung der Säfte ermöglichen es, eine Färbung der Säfte zu vermeiden und somit ihre Klarheit zu garantieren, die für die Qualität des Schaums unerlässlich ist. Die Trennung bringt auch zusätzliche Komplexität in die Aromen.

Die „Cuvée“ (der zuerst ablaufende und hochwertigste Teil des Mostes) ist reich an Säure und verleiht frische und lebendige Aromen. Durch ihre Beimischung zum Verschnitt können die Tertiäraromen, die sich während des Ausbaus auf Hefe entwickeln, voll zur Geltung gebracht werden.

Die „Taille“ (der im Gegensatz zur Cuvée weniger hochwertige Most) ist fruchtiger und weist einen höheren Tanningehalt auf.

Die Reserveweine (mit Ausnahme der Jahrgangsweine) aus früheren Ernten bereichern den Verschnitt mit dem reiferen Charakter ausgebauter Weine. Das Talent des Winzers, der die Weine für den gewünschten Verschnitt auswählt, kommt während des gesamten Reifeprozesses auf der Hefe zum Ausdruck und lässt den „Champagne“ entstehen. Dieser kontinuierliche Reifeprozess kann sich bei Weinen von großem Charakter in den Champagner-Kellern, deren relative Kühle eine gute Flaschengärung garantiert, über mehrere Jahrzehnte erstrecken.

Diese Komplexität der Erzeugung von Weinen mit der g. U. „Champagne“ erfordert spezifische und kostspielige Infrastrukturen. Die Produktions-, Verarbeitungs- und Abfüllbetriebe befinden sich in Gemeinden in der Nähe der Weinberge.

Weinberge gab es in der Champagne schon zu Beginn unserer Zeitrechnung, aber „Champagne“ erlangte seine Berühmtheit insbesondere im 17. Jahrhundert, als die Flaschengärung durch die zweite Gärung in der Flasche immer besser beherrscht wurde. Am Ende des 17. Jahrhunderts füllten die Champagnerhersteller ihre Weine in Flaschen ab anstatt sie in Fässern zu transportieren, um ihre Qualität und ihre Eigenschaften vollständig zu bewahren.

Der Schaum und die in den Flaschen eingeschlossenen feinen Perlen entfalten sich im Glas, und der Wein war mit einem Schlag ein Erfolg. Junge Adlige, begierig nach Neuem, feierten ihn, Dichter huldigten ihm und Schriftsteller widmeten ihm einen Platz in ihren Werken. Er wurde zum Liebling am Hofe von König Ludwig XV. und der Marquise de Pompadour. Finanziers und Verwalter ahmten den Adel nach, die Provinz imitierte die Hauptstadt. Unter Ludwig XV. und Ludwig XVI. erfuhr die Weinindustrie einen starken Aufschwung und die Beliebtheit von „Champagne“ nahm in Frankreich und im Ausland immer mehr zu. Schaumwein war dort en vogue, wo es zum guten Ton gehörte, der französischen Mode zu folgen. Im Europa des 18. Jahrhunderts war „Champagne“ überall eine Zierde festlicher Veranstaltungen und Diners. Diese Berühmtheit ist bis heute ungebrochen. Die Winzer, Genossenschaften und Champagnerhäuser streben, indem sie ihre gemeinsamen Regeln verbessern, weiter nach höchsten Qualitätsstandards für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Champagne“, ihr gemeinsames Erbe, und setzen sich für die Achtung ihres Namens und ihrer Identität ein.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Mit Ausnahme von Transporten zwischen zwei Betriebsstätten desselben Akteurs oder zwischen zwei Akteuren, dürfen Flaschen nur befördert werden, wenn sie gemäß den geltenden Vorschriften fertiggestellt, hergerichtet und mit einem Etikett versehen wurden.

Mit Wein befüllte Flaschen sind mit einem Korken zu verschließen, auf dem der Name der geschützten Ursprungsbezeichnung auf dem im Flaschenhals befindlichen Teil oder, im Falle einer Flasche mit einem Nenninhalt von 0,20 l oder weniger, auf einem anderen inneren Teil der Verschlussvorrichtung angebracht ist.

Die Etiketten und Handelsdokumente müssen die vom Comité interprofessionnel du vin de Champagne (Branchenverband für Wein aus der Champagne) vorgeschriebenen Eintragungen enthalten, die die Identifizierung der Akteure ermöglichen.

Der Name des Erzeugers, der auf dem Etikett klar und deutlich lesbar in voller Länge angegeben ist, wird durch den Namen der Gemeinde, in der der Wein erzeugt wurde, ergänzt, wenn der Sitz des Erzeugers außerhalb des Gebiets liegt.

Auf dem Etikett der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung darf nur der Name der folgenden kleineren geografischen Einheiten gemäß den nachstehenden Bedingungen angegeben werden:

— eine im Kataster geführte Einzellage,

— eine Gemeinde.

Die beanspruchte Einzellage oder der beanspruchte Name der Gemeinde ist in der Erntemeldung angegeben.

Alle für die Erzeugung des Grundweins verwendeten Trauben stammen aus der betreffenden Gemeinde oder Einzellage.

Dem Namen der Gemeinde kann gemäß den in Kapitel I Abschnitt II Buchstaben b und c der Produktspezifikation genannten Bedingungen die Angabe „Premier Cru“ und „Grand Cru“ hinzugefügt werden.

Im Falle anderer als der von den vorstehend genannten Bedingungen betroffenen Gemeinden muss dem Namen der Gemeinde die Angabe „Vigne de“ oder „Vignoble de“ hinzugefügt werden.

Der Name einer Gemeinde oder einer im Kataster geführten Einzellage wird in Schriftzeichen gedruckt, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite nicht größer sind als die Schriftzeichen des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung.

Die Angabe des Namens der Gemeinde auf dem Etikett gemäß den vorstehenden Bedingungen kann durch die erneute Nennung des Namens der Gemeinde in der Bezeichnung der Cuvée ergänzt werden.

Nennung der Rebsorte

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Die Rebsorte kann in Schriftzeichen angegeben werden, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite 3 Millimeter nicht überschreiten und die höchstens halb so groß wie die Schriftzeichen des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung sind. Die Angabe der Rebsorte ist nur zulässig, wenn alle für die Erzeugung des Grundweins verwendeten Trauben dieser Sorte angehören.

Angabe des Jahrgangs

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

Wird der Jahrgang angegeben, so muss er auf dem Korken oder bei einem Nenninhalt von 0,20 l oder weniger auf einem anderen geeigneten Verschlussmittel sowie auf dem Etikett erscheinen. Der Jahrgang ist auch auf den Rechnungen und Begleitdokumenten anzugeben.

Verpackung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Bedingung:

Die Weine werden in der Flasche hergestellt und vermarktet, in der die Flaschengärung erfolgt; davon ausgenommen sind Weine, die in Flaschen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 75 cl oder mehr als 150 cl verkauft werden und umgefüllt werden dürfen.

Die Weine dürfen erst nach einem Ausbauzeitraum von mindestens 15 Monaten, bei Jahrgangsweinen nach 36 Monaten, nach dem Abfüllen zum Verbrauch in den Handel gebracht werden.

Link zur produktspezifikation

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