C/2024/7445

16.12.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/7445)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Champagne»

PDO-FR-A1359-AM05

Ημερομηνία κοινοποίησης: 1.10.2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Ποικιλιακή σύνθεση**

Στο κεφάλαιο I τμήμα V σημείο 2 στοιχείο β) των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος :

«Για την προώθηση της μείωσης της εισροής φυτοπροστατευτικών προϊόντων στις παρακείμενες περιοχές των κατοικημένων/αστικοποιημένων περιοχών, οι εκτάσεις που φυτεύονται με Voltis B και βρίσκονται σε απόσταση μικρότερη των 20 μέτρων από τους τόπους που αναφέρονται στο άρθρο L253-7-1, στο άρθρο L253-7 παράγραφος I και στο άρθρο L253-8 παράγραφος III του κώδικα γεωργίας και θαλάσσιας αλιείας δεν λαμβάνονται υπόψη κατά τον υπολογισμό των εκτάσεων ποικιλιών "προσαρμογής" που υπόκεινται στο όριο του 5 % της έκτασης της εκμετάλλευσης που δηλώνεται ως ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.»

Η αρμόδια εθνική επιτροπή του Εθνικού Ινστιτούτου Προέλευσης και Ποιότητας αποφάσισε να επιτρέψει, για τις ονομασίες για τις οποίες κατατίθεται φάκελος αίτησης, τη δυνατότητα προσθήκης ποικιλιών προσαρμογής στην κλιματική αλλαγή ή στις κοινωνικές προσδοκίες όσον αφορά τη χρήση των προϊόντων προστασίας των καλλιεργειών.

Η συμπερίληψη της ποικιλίας αυτού του είδους στις προδιαγραφές προϊόντος συνοδεύεται από ορισμένους κανόνες, ιδίως όσον αφορά τη μέγιστη αναλογία των εν λόγω ποικιλιών στην εκμετάλλευση. Οι φυτείες ποικιλιών ανθεκτικών στις κύριες ασθένειες της αμπέλου στις παρακείμενες περιοχές των κατοικημένων/αστικοποιημένων περιοχών δεν λαμβάνονται υπόψη στον υπολογισμό αυτής της αναλογίας.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

2. **Αποθεματοποίηση μέρους της συγκομιδής**

Στο κεφάλαιο I τμήμα VIII σημείο 3 των προδιαγραφών προϊόντος η πρώτη παράγραφος τροποποιείται ως εξής : ο αριθμός 8 000 αντικαθίσταται από τον αριθμό 10 000.

Ο μέγιστος όγκος των οίνων βάσης που μπορεί να αποθεματοποιηθεί από μια επιχείρηση αυξάνεται σε 10 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο της έκτασης παραγωγής.

Η αύξηση αυτή καθιστά δυνατή την εξομάλυνση των συνεπειών των διαχρονικών και διαπεριφερειακών διακυμάνσεων των αποδόσεων, οι οποίες γίνονται όλο και πιο συχνές λόγω της κλιματικής αλλαγής, αλλά και της τάσης μείωσης της γεωπονικής απόδοσης λόγω της γήρανσης των αμπελώνων και των αλλαγών στις πρακτικές (φυτοκάλυψη, περιορισμός των εισροών κ.λπ.).

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

3. **διαταξεις για τη συσκευασια**

Το κεφάλαιο I τμήμα IX σημείο 3 στοιχείο α) των προδιαγραφών προϊόντος τροποποιείται ως εξής :

— Στην πρώτη παράγραφο προστίθενται οι λέξεις «που μπορούν να μεταγγίζονται», προκειμένου να εξαλειφθεί κάθε ασάφεια ως προς το γεγονός ότι οι εμφιαλωμένοι οίνοι με όγκο μικρότερο των 75 εκατοστόλιτρων ή μεγαλύτερο των 150 εκατοστόλιτρων μπορούν επίσης να διατίθενται στην αγορά σε φιάλες εντός των οποίων πραγματοποιήθηκε η δεύτερη ζύμωση για τον σχηματισμό φυσαλίδων.

Το ενιαίο έγγραφο τροποποιείται στο σημείο 9.

— Η δεύτερη παράγραφος τροποποιείται με την προσθήκη των λέξεων «στην οριοθετημένη περιοχή» ώστε να συνάδει με τα στάδια που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

— Προστίθεται τρίτη παράγραφος με τις ακόλουθες διατάξεις ώστε να πλαισιωθεί η διαδικασία μετάγγισης των οίνων:

«Κάθε εγκατάσταση μετάγγισης πρέπει να συμμορφώνεται με τις ακόλουθες υποχρεώσεις :

— Η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει ισοβαρές σύστημα που επιτρέπει τη μετάγγιση των οίνων μέσω αντίθλιψης. Ο φορέας εκμετάλλευσης διαθέτει πιστοποιητικό τροφοδοσίας για το/τα αέριο/-α αντίθλιψης.

— Στην εγκατάσταση χρησιμοποιούνται τα εργαλεία που είναι αναγκαία για την ιχνηλασιμότητα των εργασιών.

— Η εγκατάσταση πρέπει να διαθέτει ψυκτική/-ές μονάδα/-ες για την πλήρωση του τελικού περιέκτη με οίνους σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 5 °C.»

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

4. **Παρακολούθηση και έλεγχος των εργασιών μετάγγισης**

Στο κεφάλαιο II τμήμα I των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ακόλουθη απαίτηση υποβολής δήλωσης:

«6° Δήλωση μετάγγισης

Ο κάτοχος παρτίδων οίνου που έχουν μεταγγιστεί αποστέλλει δήλωση μετάγγισης στον οργανισμό προάσπισης και διαχείρισης, το αργότερο 48 ώρες μετά τη λήξη των εργασιών.

Στην εν λόγω δήλωση αναφέρονται ο όγκος πριν και μετά τις εργασίες μετάγγισης, το είδος των φιαλών και, κατά περίπτωση, οι ιδιαίτερες αξιώσεις των προϊόντων που έχουν μεταγγιστεί.»

Η εν λόγω υποχρέωση υποβολής δήλωσης επιτρέπει την παρακολούθηση και τον έλεγχο των εργασιών μετάγγισης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Στο κεφάλαιο II τμήμα II των προδιαγραφών προϊόντος προστίθεται η ακόλουθη υποχρέωση:

«3° Δήλωση μετάγγισης :

Η επιχείρηση που πραγματοποιεί εργασίες μετάγγισης οφείλει υποχρεωτικά να τηρεί μητρώο. Αυτό συμπληρώνεται καθώς εξελίσσονται οι εργασίες.

Το μητρώο αναφέρει για κάθε εργασία:

— την ημερομηνία και την ώρα έναρξης της εργασίας·

— τον έλεγχο της θερμοκρασίας καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας·

— τον έλεγχο της ισοβαρομετρικής εμφιάλωσης·

— τον όγκο πριν και μετά τις εργασίες μετάγγισης·

— τον τύπο των φιαλών·

— τις ιδιαίτερες αξιώσεις των προϊόντων που έχουν μεταγγιστεί.»

Σκοπός της υποχρεωτικής τήρησης του μητρώου αυτού είναι να καταστεί δυνατή η παρακολούθηση και ο έλεγχος των εργασιών μετάγγισης.

Η τροποποίηση αυτή δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Champagne

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης:**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 - ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 - κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά· μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης2009

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Οι οίνοι είναι ερυθρωποί και λευκοί αφρώδεις οίνοι ποιότητας. Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 9 %. Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να υπερβαίνει, μετά τη δεύτερη ζύμωση, το 13 %. Τα υπόλοιπα αναλυτικά κριτήρια συμμορφώνονται με τις τιμές που καθορίζονται στην ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Οι οίνοι μπορεί να είναι λευκοί [από ανάμειξη λευκών και μαύρων σταφυλιών, αποκλειστικά από λευκά σταφύλια (blanc de blancs) ή αποκλειστικά από μαύρα σταφύλια (blanc de noirs)] ή ερυθρωποί (λαμβανόμενοι με ανάμειξη ή αφαίμαξη). Οι οίνοι παράγονται με βάση σταφύλια που καλλιεργούνται σε έναν ή περισσότερους δήμους και μπορεί να είναι συγκεκριμένης εσοδείας («millésimé») ή όχι. Όλοι οι οίνοι έχουν ένα κοινό χαρακτηριστικό : την οξύτητά τους, η οποία εξασφαλίζει στους οίνους φρεσκάδα και ικανότητα παλαίωσης. Οι νεότεροι οίνοι χαρακτηρίζονται από νότες έντονης φρεσκάδας : ανθώδεις και λευκόσαρκων φρούτων, εσπεριδοειδών και ορυκτώδεις. Οι ώριμοι οίνοι προσφέρουν μια παλέτα πιο στρογγυλεμένων αρωμάτων κίτρινων φρούτων, μαγειρεμένων φρούτων και μπαχαρικών ενώ οι πιο ώριμοι οίνοι, γνωστοί ως «οίνοι πληρότητας» («de plénitude») χαρακτηρίζονται από βαθιά τριτογενή αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων, χαμηλής βλάστησης και φρυγμένου. Ο αφρισμός, σήμα κατατεθέν της σαμπάνιας («Champagne»), είναι μεγάλης διάρκειας και επίμονος στους νεαρούς οίνους. Με την ηλικία, ο αφρισμός μειώνεται και γίνεται πιο λεπτός και κρεμώδης.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol):—

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Πυκνότητα φύτευσης – Γενικές διατάξεις

Καλλιεργητική πρακτική

Οι άμπελοι φυτεύονται έτσι ώστε η απόσταση μεταξύ των σειρών να μην υπερβαίνει τα 2,00 m.

Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς κυμαίνεται μεταξύ 0,70 και 1,50 m.

Το άθροισμα της απόστασης μεταξύ των σειρών και της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 3,00 m.

Κάθε μετασχηματισμός των αγροτεμαχίων που έχει ως αποτέλεσμα τη μεταβολή της πυκνότητας φύτευσης απαγορεύεται μέχρι την εκρίζωση των αγροτεμαχίων.

2. Πυκνότητα φύτευσης – Ειδικές διατάξεις

Καλλιεργητική πρακτική

Για να καταστεί δυνατή η διέλευση των ειδικών μηχανημάτων, τα αμπελοτεμάχια τα οποία έχουν

— είτε κλίση άνω του 35 %,

— είτε κλίση άνω του 25 % και επίκλιση άνω του 10 %,

μπορούν να έχουν διαδρόμους, πλάτους 1,50 έως 3 m, με μέγιστη συχνότητα ενός διαδρόμου ανά 6 σειρές. Στην περίπτωση αυτή, το άθροισμα της απόστασης μεταξύ των άλλων σειρών και της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2,30 m.

3. Κανόνες κλαδέματος

Καλλιεργητική πρακτική

Δεν επιτρέπεται η αλληλεπικάλυψη ούτε μεταξύ πρέμνων ούτε μεταξύ των καρποφόρων κλάδων τους. Ο αριθμός οφθαλμών δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 18 ανά τετραγωνικό μέτρο. Το κλάδεμα διενεργείται το αργότερο πριν από το φαινολογικό στάδιο (F) (στάδιο 12 της κλίμακας Lorenz), δηλαδή στάδιο των τεσσάρων φύλλων σε πλήρη έκταση.

Οι άμπελοι κλαδεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες τεχνικές :

— κλάδεμα Chablis

— κλάδεμα γραμμικό (Royat)

— κλάδεμα της κοιλάδας του Μάρνη (vallée de la Marne)

— μονόπλευρο κλάδεμα Guyot, αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot και ασύμμετρο κλάδεμα Guyot

Απαγορεύεται οποιοδήποτε μέσο που δεν επιτρέπει τη συγκομιδή των σταφυλιών σε ακέραια τσαμπιά.

4. Ειδική οινολογική πρακτική

Ειδική οινολογική πρακτική

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου.

Κατά τη διαδικασία εμπλουτισμού, η αύξηση του όγκου του χρησιμοποιούμενου γλεύκους σταφυλιών σε ζύμωση δεν μπορεί να υπερβαίνει το 1,12 % για κάθε 1 % αύξηση του κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου.

Πέραν των ανωτέρω διατάξεων, οι οίνοι πρέπει να τηρούν, όσον αφορά τις οινολογικές πρακτικές, τις υποχρεώσεις που προβλέπονται σε ενωσιακό επίπεδο και στον κώδικα γεωργίας.

Οι οίνοι παρασκευάζονται αποκλειστικά και μόνο με δεύτερη ζύμωση σε γυάλινες φιάλες.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Απόδοση στόχος

15 500 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η γεωγραφική περιοχή που ορίζεται στο άρθρο 17 του νόμου της 6ης Μαΐου 1919 πρέπει να είναι ο τόπος συγκομιδής των σταφυλιών, οινοποίησης και παραγωγής των οίνων — συμπεριλαμβανομένων όλων των διαδικασιών οινοποίησης που μεσολαβούν μεταξύ ζύμωσης και εμφιάλωσης — καθώς και ο τόπος εμφιάλωσης των οίνων.

7. **Οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Voltis B

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων**

8.1. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής – Φυσικοί παράγοντες*

— Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή βρίσκεται στα βορειοανατολικά της Γαλλίας και εκτείνεται σε διάφορους δήμους των νομών Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne και Seine-et-Marne.

Τα επακριβώς οριοθετημένα για τη συγκομιδή σταφυλιών αμπελοτεμάχια αποτελούν τμήμα ενός τοπίου που χαρακτηρίζεται από επικλινείς αμπελώνες, οι οποίοι εκτείνονται σε μεγάλους γεωμορφολογικούς σχηματισμούς, δηλαδή στις βραχώδεις προεξοχές («κουέστες») ανατολικά της παρισινής λεκάνης :

— στην Côte d'Ile-de-France στον νομό Marne, καθώς και στα πρανή των παρακείμενων κοιλάδων, όπου περιλαμβάνονται, από Βορρά προς Νότο, το Montagne de Reims, η κοιλάδα του Μάρνη (η οποία προεκτείνεται στα νότια του νομού Aisne και μέχρι τον νομό Seine-et-Marne), η Côte des Blancs και η Côte du Sézannais που αποτελούν τις πιο εμβληματικές περιοχές ·

— στην Côte de Champagne, που περιλαμβάνει το τμήμα Vitryat στον νομό Marne και το τμήμα Montgueux στον νομό Aube ·

— στην Côte des Bar, που διακόπτεται από πολυάριθμες κοιλάδες και περιλαμβάνει ανατολικά την καλλιεργητική περιοχή Bar-sur-Aubois και δυτικά την καλλιεργητική περιοχή Bar-Séquanais, στους νομούς Aube και Haute-Marne.

Αυτό το τυπικό ανάγλυφο των βραχωδών προεξοχών, με τις παρακείμενες κοιλάδες, χαρακτηρίζεται από πλαγιές με ανατολικό, νότιο και ενίοτε βόρειο προσανατολισμό, όπως το βόρειο τμήμα του Montagne de Reims και η αριστερή όχθη της κοιλάδας του Μάρνη.

Τα μέτωπα των πλαγιών αποτελούνται από σκληρά στρώματα ασβεστόλιθου ή κρητίδας. Τα εδάφη στις πλαγιές, τα οποία απογυμνώθηκαν από τη διάβρωση και στη συνέχεια καλύφθηκαν από κολλουβιακά υλικά προερχόμενα από τα υπερκείμενα μέτωπα των πλαγιών, είναι κρητιδικά, μαργώδη ή αμμώδη και πιο μαλακά.

Οι αμπελώνες της περιοχής καταλαμβάνουν το βόρειο τμήμα. Δέχονται διπλή κλιματική επιρροή:

— ωκεάνια, που εξασφαλίζει στην περιοχή τακτικές βροχοπτώσεις και ήπιες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ των εποχών ·

— ηπειρωτική, στην οποία οφείλονται οι ενίοτε καταστροφικοί παγετοί και η ευνοϊκή ηλιοφάνεια το καλοκαίρι.

8.2. *Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής – Ανθρώπινοι παράγοντες*

Η καλλιέργεια της αμπέλου, της οποίας η παρουσία στην περιοχή χρονολογείται από την αρχαιότητα, αναπτύσσεται αρχικά στα μοναστήρια της Καμπανίας (Champagne) και τον 9ο αιώνα εδραιώνεται στην περιοχή. Στα τέλη του 17ου αιώνα η ιδιαιτερότητα του φυσικά αφρώδους λευκού οίνου και του σχηματισμού φυσαλίδων γίνεται αντικείμενο πειραματισμών. Στα τέλη του 19ου αιώνα, ο διάσημος οινολόγος Weinmann διαπιστώνει ότι «ο καμπανίτης οίνος είναι εξαιρετικά ζυμώσιμος. Επιτυγχάνει τον σχηματισμό φυσαλίδων πολύ ευκολότερα, πιο σταθερά και καλύτερα από οποιονδήποτε άλλο παράγοντα ζύμωσης».

Οι πρώτες αναφορές σε αυτόν τον οίνο, που είναι γνωστός ως «saute-bouchon» («οίνος που εκτοξεύει τον φελλό»), εμφανίζονται στα ποιήματα του αβά Chaulieu το 1700. Ωστόσο, η μέθοδος καταγράφεται για πρώτη φορά το 1718 στο έργο με τίτλο «Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne» («Τρόπος καλλιέργειας της αμπέλου και παρασκευής του καμπανίτη οίνου»), το οποίο αποδίδεται σε έναν εφημέριο ονόματι Godinot. Στο έργο αυτό διευκρινίζεται ότι αυτοί οι λευκοί οίνοι, που πρέπει να είναι «διαυγείς σαν δάκρυα […], προέρχονται από μαύρα σταφύλια. Όσο πιο σύντομα τα σταφύλια υποβληθούν σε σύνθλιψη μετά τη συγκομιδή τους, τόσο πιο λευκός θα είναι ο οίνος» Συνεπώς, οι αμπελουργοί καταβάλλουν κάθε δυνατή προσπάθεια ώστε να διατηρούν την ακεραιότητα των σταφυλιών κατά τον τρύγο, να δίνουν μεγάλη προσοχή κατά τη μεταφορά και την αποθήκευσή τους και να τα εναποθέτουν άθικτα στο πιεστήριο. Η σύνθλιψη πρέπει να είναι ήπια και προοδευτική. Το αποτέλεσμα είναι η εξαγωγή των χυμών [προϊόν βάσης (cuvée) και προϊόν δεύτερης και τρίτης ποιότητας (taille)] που οινοποιούνται ξεχωριστά. Ως εκ τούτου, τα πιεστήρια τηρούν αυστηρούς κανόνες και υπόκεινται σε αυστηρά ελεγχόμενες άδειες.

Ειδική τεχνογνωσία που αναπτύχθηκε στα αβαεία · το 1866 ο Jules Guyot διαπιστώνει τη σημασία της ανάμειξης σταφυλιών που προέρχονται από διαφορετικές ποικιλίες ή από διαφορετικά αμπελοτεμάχια. Από τις αρχές του 20ού αιώνα επιλέγονται τρεις ποικιλίες που χαρακτηρίζονται από ισορροπία σακχάρων/οξύτητας και καλή ικανότητα σχηματισμού φυσαλίδων: τα μαύρα σταφύλια Pinot Noir και Meunier και η ποικιλία λευκών σταφυλιών Chardonnay. Ο οινοποιός συνθέτει ένα μείγμα δοκιμάζοντας τους διαφορετικούς οίνους βάσης που προκύπτουν. Οι αναμεμειγμένοι οίνοι βάσης εμφιαλώνονται με σκοπό τον σχηματισμό φυσαλίδων και την ωρίμαση σε οινολάσπες, διαδικασία η οποία είναι αναγκαστικά μακρά, ιδίως για τους οίνους συγκεκριμένης εσοδείας.

Οι λαξευμένες στα κρητιδικά εδάφη της Καμπανίας οιναποθήκες συμβάλλουν στο στάδιο του σχηματισμού των φυσαλίδων προσφέροντας τις ιδανικές φυσικές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Μετά την ωρίμαση σε οινολάσπες, ακολουθεί το στάδιο της ανακίνησης και περιστροφής των φιαλών («remuage») προκειμένου οι οινολάσπες να γλιστρήσουν αργά στον λαιμό της φιάλης, και τέλος το στάδιο της εκπωμάτισης («dégorgement») για την αφαίρεση των οινολασπών από τη φιάλη. Μετά την εκπωμάτιση και την αφαίρεση των οινολασπών, προστίθεται το λικέρ απογέμισης («liqueur d'expédition»), το οποίο συμβάλλει στον προσδιορισμό διαφόρων τύπων οίνων «Champagne».

Όταν πλέον αναπτύχθηκε η τεχνογνωσία γύρω από τη διαδικασία σχηματισμού φυσαλίδων με δεύτερη ζύμωση, η «μέθοδος της Καμπανίας» άρχισε να εξάγεται και γρήγορα η ονομασία «Champagne» άρχισε να χρησιμοποιείται εκτός των ορίων της περιοχής παραγωγής. Ήδη από το 1882 οι οίκοι της Καμπανίας προβαίνουν σε νομικές ενέργειες και συστήνουν συνδικαλιστικό σωματείο (την Ένωση Οίκων της Καμπανίας – «Union des Maisons de Champagne»). Τις παραμονές της ψήφισης του νόμου της 1ης Αυγούστου 1905 περί απάτης και νοθείας, η νομολογία αναγνωρίζει ότι η ονομασία «Champagne» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για οίνους που παρασκευάζονται και προέρχονται από σταφύλια που συγκομίζονται στην Καμπανία και κατοχυρώνει, κατ' αυτόν τον τρόπο, για πρώτη φορά, την προστασία μιας ονομασίας προέλευσης. Οι εργασίες οριοθέτησης της γεωγραφικής περιοχής ξεκινούν το 1908. Οι παραγωγοί της Καμπανίας, με πνεύμα αλληλεγγύης, επιτυγχάνουν την ολοκλήρωση της οριοθέτησης με τη βοήθεια σημαντικών επαγγελματικών οργανώσεων.

8.3. *Πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος*

Οι οίνοι μπορεί να είναι λευκοί [από ανάμειξη λευκών και μαύρων σταφυλιών, αποκλειστικά από λευκά σταφύλια (blanc de blancs) ή αποκλειστικά από μαύρα σταφύλια (blanc de noirs)] ή ερυθρωποί (λαμβανόμενοι με ανάμειξη ή αφαίμαξη). Οι οίνοι παράγονται με βάση σταφύλια που καλλιεργούνται σε έναν ή περισσότερους δήμους και μπορεί να είναι συγκεκριμένης εσοδείας («millésimé») ή όχι.

Όλοι οι οίνοι έχουν ένα κοινό χαρακτηριστικό : την οξύτητά τους, η οποία εξασφαλίζει στους οίνους φρεσκάδα και ικανότητα παλαίωσης.

Οι νεότεροι οίνοι χαρακτηρίζονται από νότες έντονης φρεσκάδας : ανθώδεις και λευκόσαρκων φρούτων, εσπεριδοειδών και ορυκτώδεις. Οι ώριμοι οίνοι προσφέρουν μια παλέτα πιο στρογγυλεμένων αρωμάτων κίτρινων φρούτων, μαγειρεμένων φρούτων και μπαχαρικών ενώ οι πιο ώριμοι οίνοι, γνωστοί ως «οίνοι πληρότητας» («de plénitude») χαρακτηρίζονται από βαθιά τριτογενή αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων, χαμηλής βλάστησης και φρυγμένου.

Ο αφρισμός, σήμα κατατεθέν της σαμπάνιας («Champagne»), είναι μεγάλης διάρκειας και επίμονος στους νεαρούς οίνους. Με την ηλικία, ο αφρισμός μειώνεται και γίνεται πιο λεπτός και κρεμώδης.

8.4. *Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις*

Το ευρύ άνοιγμα των τριών βραχωδών προεξοχών προς την πεδιάδα και τις κοιλάδες εξασφαλίζει στους αμπελώνες επαρκή φωτεινότητα για την ορθή ωρίμαση των καρπών. Τούτο ισχύει ακόμη και για τους αμπελώνες με βόρειο προσανατολισμό. Επιπλέον, χάρη σε αυτό το ανοικτό τοπίο, ο ψυχρός αέρας δεν εγκλωβίζεται και, συνεπώς, μειώνεται ο κίνδυνος παγετού.

Η κλίση των πλαγιών αμπελοκαλλιέργειας διασφαλίζει τη βέλτιστη φυσική στράγγιση, στην οποία συμβάλλουν επίσης τα διάφορα υποστρώματα που επιτρέπουν τη φυσική ρύθμιση της υγρασίας στα αμπέλια. Η κρητίδα, χάρη στο πορώδες και στη διαπερατότητά της, απομακρύνει την περίσσεια ύδατος και, παράλληλα, εξασφαλίζει την επανυδάτωση του εδάφους κατά την ξηρασία, μέσω της τριχοειδούς ανύψωσης. Στα υπόλοιπα υπεδάφη οι μάργες, που παρέχουν τα αποθέματα ύδατος, συνδυάζονται είτε με ασβεστολιθικά στρώματα είτε με ανθρακικές άμμους, που επιτρέπουν τη διήθηση της περίσσειας ύδατος σε περιόδους υγρασίας. Κατ' αυτόν τον τρόπο, η φύση του υπεδάφους και οι ιδιάζουσες κλιματικές συνθήκες καθόρισαν τη θέση των ποικιλιών αμπέλου στις διάφορες ζώνες του αμπελώνα.

Το μοναδικό κλίμα της Καμπανίας προσδίδει στα σταφύλια και κατ' επέκταση στα γλεύκη φυσική οξύτητα, ιδανική για την παραγωγή αφρωδών οίνων υψηλής ποιότητας. Πράγματι, η ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα –που εξασφαλίζει την απαραίτητη φρεσκάδα– και στον βαθμό ωρίμασης των σταφυλιών δίνει τους καλύτερους τρυγητούς και εξασφαλίζει καλή δυνατότητα παλαίωσης.

Η πολυμορφία των φυσικών παραγόντων, που συνθέτει ένα πραγματικό μωσαϊκό, αξιοποιείται σε επίπεδο αμπελοτεμαχίου από τον αμπελουργό, ο οποίος κατέχει όλες τις καλλιεργητικές πρακτικές που αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των σταφυλιών.

Η διαφύλαξη της ακεραιότητας των σταφυλιών από τη στιγμή που συγκομίζονται, η ήπια σύνθλιψη και η εξαγωγή των χυμών επιτρέπουν την αποφυγή του χρωματισμού των χυμών αυτών και, ως εκ τούτου, εξασφαλίζουν τη διαύγειά τους, στοιχείο απαραίτητο για την ποιότητα του αφρού. Η εξαγωγή των χυμών προσδίδει επίσης πρόσθετη πολυπλοκότητα στα αρώματα.

Το προϊόν βάσης («cuvée»), πλούσιο σε οξύτητα, προσδίδει φρέσκα και ζωηρά αρώματα. Η παρουσία του προϊόντος βάσης στις αναμείξεις επιτρέπει την πλήρη ανάδειξη των τριτογενών αρωμάτων που αναπτύσσονται κατά την ωρίμαση σε οινολάσπες.

Οι χυμοί δεύτερης και τρίτης ποιότητας («taille») είναι πιο φρουτώδεις και πιο πλούσιοι σε τανίνες.

Οι οίνοι «Reserva» (εκτός από την περίπτωση των οίνων συγκεκριμένης εσοδείας), οι οποίοι προκύπτουν από προηγούμενες συγκομιδές, προσδίδουν στο μείγμα τον πιο ώριμο χαρακτήρα του παλαιωμένου οίνου. Το ταλέντο του οινοποιού, ο οποίος επιλέγει τους οίνους για την επιθυμητή ανάμειξη, εκφράζεται καθ' όλη τη διάρκεια της ωρίμασης σε οινολάσπες και οδηγεί στη δημιουργία του οίνου «Champagne». Αυτή η διαρκής διαδικασία ωρίμασης μπορεί, για τους σημαντικότερους οίνους, να συνεχίζεται επί αρκετές δεκαετίες μέσα στις οιναποθήκες της Καμπανίας, καθώς η σχετική δροσιά τους εγγυάται επαρκή σχηματισμό φυσαλίδων.

Αυτή η μεγάλη τεχνική εξειδίκευση στην παραγωγή του οίνου «Champagne» προϋποθέτει ειδικές και δαπανηρές υποδομές. Οι εγκαταστάσεις παραγωγής, επεξεργασίας και συσκευασίας βρίσκονται σε δήμους που γειτνιάζουν με τους αμπελώνες.

Μολονότι ο αμπελώνας της Καμπανίας χρονολογείται από τον 1ο αιώνα μ.Χ., ο καμπανίτης οίνος αποκτά τους τίτλους ευγενείας του κυρίως τον 17ο αιώνα, με τον σταδιακό έλεγχο της διαδικασίας σχηματισμού φυσαλίδων με δεύτερη ζύμωση σε φιάλες. Στο τέλος του 17ου αιώνα οι τοπικοί παραγωγοί συσκευάζουν τους οίνους τους σε φιάλες αντί να τους μεταφέρουν σε βαρέλια, ώστε να διατηρούν την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά τους.

Ο αφρός και οι λεπτές φυσαλίδες που παγιδεύονται στις φιάλες αποκαλύπτονται στο ποτήρι και η επιτυχία του οίνου είναι άμεση. Οι νεαροί ευγενείς, διψασμένοι για οτιδήποτε καινούργιο, επιφυλάσσουν στον οίνο θερμή υποδοχή, οι ποιητές τον υμνούν και οι συγγραφείς του παραχωρούν θέση στα έργα τους. Γίνεται ο αγαπημένος οίνος της αυλής του αντιβασιλέα, του Λουδοβίκου ΙΕ΄ και της Μαντάμ ντε Πομπαντούρ. Τραπεζίτες και διοικητικοί μιμούνται τους ευγενείς, ενώ η επαρχία αντιγράφει την πρωτεύουσα. Στη διάρκεια της βασιλείας του Λουδοβίκου ΙΕ΄ και του Λουδοβίκου ΙΣΤ΄, η οινοποιία ανθεί και ο οίνος «Champagne» αποκτά ολοένα και μεγαλύτερη φήμη τόσο στη Γαλλία όσο και στο εξωτερικό. Ο αφρώδης οίνος είναι δημοφιλής εκεί όπου το γαλλικό στυλ έχει γίνει της μόδας. Σε ολόκληρη την Ευρώπη του 18ου αιώνα, ο οίνος «Champagne» πρωταγωνιστεί σε γιορτές και δείπνα. Η φήμη αυτή διατηρείται αναλλοίωτη μέχρι σήμερα. Οι αμπελουργοί, οι συνεταιρισμοί και οι οίκοι σαμπάνιας συνεχίζουν τις προσπάθειές τους βελτιώνοντας τους συλλογικούς κανόνες για την προώθηση της ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης «Champagne», της κοινής τους κληρονομιάς, στοχεύοντας την τελειότητα, και επιδιώκουν να γίνονται σεβαστές η ονομασία και η προσωπικότητά του.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Επισήμανση

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Καμία φιάλη δεν μπορεί να κυκλοφορεί, παρά μόνο μεταξύ δύο εγκαταστάσεων της ίδιας επιχείρησης ή μεταξύ δύο επιχειρήσεων, εάν δεν είναι ολοκληρωμένη και εάν δεν φέρει φελλό με συρμάτινο περίβλημα, καψύλιο και ετικέτα σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Οι φιάλες που περιέχουν τους οίνους πρέπει να κλείνουν με φελλό που φέρει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης στο τμήμα που βρίσκεται μέσα στον λαιμό της φιάλης. Εφόσον πρόκειται για φιάλη με περιεχόμενο ονομαστικού όγκου έως 0,2 λίτρων, η ονομασία μπορεί να αναγράφεται σε άλλο εσωτερικό τμήμα του συστήματος πωματισμού.

Οι ετικέτες και τα εμπορικά έγγραφα περιλαμβάνουν τα στοιχεία που προβλέπονται από την Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (Διεπαγγελματική επιτροπή του οίνου «Champagne») και τα οποία επιτρέπουν την αναγνώριση των επιχειρήσεων.

Η αναφορά στον οινοποιό, που εμφανίζεται στην επισήμανση ολογράφως, με τρόπο σαφή και ευανάγνωστο, συμπληρώνεται από την ονομασία του δήμου όπου παράγεται ο οίνος, εφόσον η έδρα του οινοποιού βρίσκεται εκτός της γεωγραφικής περιοχής.

Στις ετικέτες των οίνων με τη συγκεκριμένη ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται μία από τις ακόλουθες μικρότερες γεωγραφικές ενότητες, υπό τον όρο ότι πρόκειται για:

— κτηματογραφημένη τοποθεσία ή

— δήμο.

Η τοποθεσία ή το όνομα του δήμου περιλαμβάνονται στη δήλωση συγκομιδής.

Όλα τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων βάσης προέρχονται από τον συγκεκριμένο δήμο ή τη συγκεκριμένη τοποθεσία.

Το όνομα του δήμου μπορεί να συνδέεται με τις ενδείξεις «Premier Cru» ή «Grand Cru» (τίτλος που αποδίδεται σε ορισμένες πόλεις των οποίων οι αμπελώνες αναγνωρίζονται ως ανώτερης ποιότητας) σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που ορίζονται στο κεφάλαιο I ενότητα II στοιχεία β) και γ) των προδιαγραφών προϊόντος.

Εκτός από τους προαναφερόμενους δήμους, το όνομα του δήμου πρέπει να συνδέεται με την ένδειξη «Vigne de» (Αμπέλι) ή «Vignoble de» (Αμπελώνας).

Το όνομα του δήμου ή της κτηματογραφημένης τοποθεσίας πρέπει να τυπώνεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, τόσο σε ύψος όσο και σε πλάτος, τις διαστάσεις των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης.

Η επισήμανση του ονόματος του δήμου, σύμφωνα με τις λεπτομέρειες που καθορίζονται ανωτέρω, μπορεί να συμπληρώνεται με την αναφορά του ονόματος του δήμου στην ονομασία του προϊόντος βάσης («cuvée»).

Ένδειξη της ποικιλίας αμπέλου

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η ποικιλία αμπέλου μπορεί να αναγράφεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, σε ύψος και σε πλάτος, τα 3 mm και το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η ονομασία προέλευσης. Η ένδειξη της ποικιλίας είναι δυνατή μόνον εφόσον το σύνολο των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων βάσης προέρχεται από την εν λόγω ποικιλία.

Μνεία του έτους τρυγητού

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Υποχρεωτικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σε περίπτωση ένδειξης του έτους τρυγητού, αυτό αναγράφεται στο πώμα ή, εφόσον πρόκειται για φιάλη με περιεχόμενο ονομαστικού όγκου έως 0,20 λίτρων, σε άλλο κατάλληλο σύστημα πωματισμού, καθώς και στην επισήμανση. Η ένδειξη του έτους τρυγητού εμφανίζεται επίσης στα τιμολόγια και στα συνοδευτικά έγγραφα.

Συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης περιοχής

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Οι οίνοι παράγονται και διατίθενται στην αγορά στις φιάλες εντός των οποίων πραγματοποιείται ο σχηματισμός φυσαλίδων, με εξαίρεση τους οίνους που πωλούνται σε φιάλες όγκου έως 75 cl ή άνω των 150 cl, οι οποίοι μπορούν να μεταγγιστούν.

Οι οίνοι διατίθενται για κατανάλωση κατόπιν ελάχιστης περιόδου ωρίμασης 15 μηνών από την ημερομηνία εμφιάλωσης ή 36 μηνών για τους οίνους συγκεκριμένης εσοδείας.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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