C/2024/7445

16.12.2024

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(C/2024/7445)

Käesolev teade avaldatakse komisjoni aasta delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ([1]) artikli 17 lõike 5 kohaselt

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Champagne“

PDO-FR-A1359-AM05

Teate kuupäev: 1.10.2024

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Viinamarjasordid

Tootespetsifikaadi I peatüki V osa punkti 2 alapunkti b on lisatud järgmine lõik:

„Selleks et vähendada taimekaitsevahendite kasutamist asulatega külgnevatel aladel, ei võeta alasid, kus kasvatatakse sorti „Voltis B“ ja mis asuvad vähem kui 20 meetri kaugusel maa- ja merekalapüügi seadustiku artikli L253-7-1, artikli L253-7 I peatükis ja artikli L253-8 III peatükis nimetatud kohtadest, arvesse selliste alade arvestamisel, kus kasvavad kohanemispotentsiaaliga sordid ja mis piirduvad 5 %ga kaitstud päritolunimetusega põllumajandusettevõtte pindalast.“

Kliimamuutusega kohanemiseks ja seoses ühiskonna ootustega taimekaitsevahendite kasutamise suhtes, on riikliku päritolu- ja kvaliteediinstituudi pädev riiklik komisjon otsustanud nimetuste puhul, mille suhtes on esitatud taotlusdokumendid, anda võimalus võtta kasutusele kohandamise eesmärgil huvipakkuvad sordid.

Seda liiki sortide tootespetsifikaati lisamisel kohaldatakse teatavaid eeskirju, eelkõige neid, mis puudutavad maksimaalseid vahekaugusi nende sortide viljelemisel. Selle vahekauguse arvutamisel ei võeta arvesse peamiste viinamarjahaiguste suhtes resistentseid istandusi asulatega külgnevatel aladel.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

2. Saagi ühe osa jätmine varudesse

Tootespetsifikaadi I peatüki VIII osa punkti 3 esimest lõiku on järgmiselt muudetud: 8 000 asemel on 10 000.

Põhiveinide maksimaalset kogust, mida ettevõtja võib jätta varudesse, suurendatakse 10 000 kilogrammini tootmismaa ühe hektari kohta.

Selline suurendamine aitab leevendada tagajärgi, mida põhjustab saagikuse erinevus eri aastatel ja eri piirkondades ning mis muutuvad kliimamuutuste tõttu üha tavalisemaks, samuti suundumust, et viinamarjaistanduste vananemise ja viljelustavade muutumise (rohukate, sisendite piiramine jne) tõttu väheneb agronoomiline saagikus.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

([1]) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

3. **Pakendamist käsitlevad sätted**

Tootespetsifikaadi I peatüki IX osa punkti 3 alapunkti a on muudetud järgmiselt.

— Esimesse lõiku on lisatud sõnad „mille puhul võib kohaldada ülekandemeetodit“, et kõrvaldada igasugune ebaselgus seoses asjaoluga, et veine, mis on villitud pudelisse mahuga alla 75 sentiliitri või üle 150 sentiliitri, võib turustada ka pudelis, kust vaht on võetud.

Muudetakse koonddokumendi punkti 9.

— Muudetakse teist lõiku, kuhu lisatakse sõnad „määratletud piirkonnas“, et sõnastus vastaks täpsemalt geograafilises piirkonnas tehtavatele tootmisetappidele.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

— Ülekandetoimingute reguleerimiseks on lisatud kolmas lõik koos järgmiste sätetega:

„Kogu ülekandetoimingute käitis peab vastama järgmistele nõuetele:

— Käitisel peab olema isobaarilist protsessi võimaldav süsteem, kus saab veini vasturõhu abil üle kanda. Ettevõtjal peab olema toidutöötlemisluba vasturõhugaasi(de) kasutamiseks.

— Käitises kasutatakse toimingute jälgitavuse tagamiseks vajalikke vahendeid.

— Käitises peab olema jahutusseade (-seadmed) veinide villimiseks lõppmahutisse temperatuuril kuni 5 °C.“

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

4. **Ülekandetoimingute järelevalve ja kontroll**

Tootespetsifikaadi II peatüki I osasse on lisatud järgmine teade.

„6. Ülekandeteade

Ülekandemeetodil valminud partiide omanik saadab ülekandeteate kaitse- ja korraldusasutusele hiljemalt 48 tundi pärast toimingu lõppu.

Selles teates märgitakse kogus enne ja pärast ülekandetoiminguid, pudelite liik ja vajaduse korral konkreetsed märkused ülekandemeetodil valminud toodete kohta.“

See aruandluskohustus võimaldab ülekandetoiminguid jälgida ja kontrollida.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

Tootespetsifikaadi II peatüki II ossa on lisatud järgmine kohustus.

„3.° Ülekanderegister

Ülekandetoimingut teostav ettevõtja peab pidama registrit. Registrit täidetakse tegevuse käigus.

Registris märgitakse iga toimingu kohta:

— toimingu alguse kuupäev ja kellaaeg,

— temperatuuri reguleerimine kogu protsessi vältel,

— isobaromeetrilise villimise reguleerimine,

— maht enne ja pärast ülekandetoimingut,

— pudelite tüübid,

— konkreetsed märkused ümbervillitud toodete kohta.“

Registripidamise kohustuse eesmärk on võimaldada ülekandetoiminguid jälgida ja kontrollida.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

Champagne

2. **Geograafilise tähise tüüp:**

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. **Viinamarjasaaduste kategooriad**

5. Kvaliteetvahuvein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOL JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veini(de) kirjeldus**

LÜHIKIRJELDUS

Tegemist on roosade ja valgete kvaliteetvahuveinidega. Minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 9 mahuprotsenti. Pärast rikastamist ja vahu tekitamist ei tohi veinide üldalkoholisisaldus ületada 13 mahuprotsenti. Muude analüütiliste kriteeriumide puhul järgitakse Euroopa Liidu õigusnormides kindlaks määratud väärtusi.

Veinid võivad olla valged (valmistatud heledate ja tumedate viinamarjade segust, valmistatud ainult heledatest viinamarjadest (valge vein heledatest viinamarjadest) või ainult tumedatest viinamarjadest (valge vein tumedatest viinamarjadest)) või roosad (valmistatud segamise või *saignée*-meetodil) ja valmistatud ühest või mitmest kommuunist pärit viinamarjadest. Need võivad olla aastakäiguveinid või mitte. Kõikidel veinidel on üks ühine joon: nende happesus, mis tagab nende värskuse ja vananemise. Kõige noorematel veinidel on väga värskeid noote: lillede, valgete puuviljade, tsitruste ja mineraalide noote. Laagerdunud veinidel on täidlasem lõhnapalett: kollased puuviljad, küpsetatud puuviljad, vürtsid. Kõige arenenumatel täidlastel veinidel on sügav tertsiaarne aroom: sukaadi, metsaaluse, röstimise lõhn. Tootele „Champagne“ iseloomulik kihisemine on noorte veinide puhul tugev ja püsiv. Veini vananemisel muutub see kergemaks ja kreemisemaks.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: milliekvivalentides liitri kohta

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Istutustihedus – üldsätted

Viljelustavad

Viinapuude istutamisel ei tohi ridadevaheline vahemaa olla suurem kui 2,00 meetrit.

Viinapuude tüvede vaheline vahemaa samas reas võib olla 0,70–1,50 meetrit.

Ridade vahemaa ja samas reas olevate viinapuude tüvede vahemaa summa ei tohi olla suurem kui 3,00 meetrit.

Maatüki mis tahes töötlemine, mis toob kaasa istutustiheduse muutumise, on keelatud kuni taimede väljajuurimiseni.

2. Istutustihedus – erisätted

Viljelustavad

Selleks et võimaldada sobivate masinate kasutamist, võib kasvatuskohtades,

— mille pikikalle ületab 35 % või

— pikikalle ületab 25 % ja samal ajal põikikalle on suurem kui 10 %,

kasutada vahekäike, mille laius on 1,50–3 meetrit ning mida võib olla kuni üks vahekäik kuue rea kohta. Sellisel juhul ei tohi teiste ridade vahemaa ja samas reas olevate taimede tüvede vahemaa summa olla suurem kui 2,30 meetrit.

3. Viinapuude lõikamise nõuded

Viljelustavad

Viinapuude tüvede mis tahes ülekattuvus ja viljavõrsete teineteise ette paigutamine ei ole lubatud. Pungade arv võib olla kuni 18 punga ruutmeetri kohta. Lõikamine toimub hiljemalt enne fenoloogilist arengustaadiumi (F) (Lorentzi skaalal 12), st siis, kui on moodustunud neli lehte.

Viinapuude lõikamisel kasutatakse järgmisi tehnikaid:

— Chablis' lõikamismeetod;

— Royat' nöörpuu vorm;

— Marne'i oru lõikamismeetod;

— ühe-, kaheõlaline või ebasümmeetriline Guyot' vorm.

Keelatud on kõik vahendid, mis ei võimalda koristada terveid viinamarjakobaraid.

4. Konkreetne veinivalmistustava

Konkreetne veinivalmistustava

Puutükkide kasutamine on keelatud.

Kääritatava veinivirde mahu suurenemine rikastamise käigus ei tohi ületada 1,12 % alkoholisisalduse suurenemisel ühe mahuprotsendi võrra.

Lisaks eespool nimetatud sätetele tuleb veinivalmistustavade puhul võtta arvesse kohustusi, mis on kehtestatud liidu tasemel ning sätestatud maaseadustikus (*code rural*).

Veinid valmistatakse eranditult teise kääritamise teel klaaspudelites.

5.2. *Maksimaalne saagikus*

Maksimaalne kogusaagikus

15 500 kilogrammi viinamarju hektari kohta.

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjad korjatakse, veini kääritatakse ja valmistatakse, sealhulgas laagerdatakse ja pakendatakse 6. mai 1919. aasta seaduse artiklis 17 määratletud territooriumil.

7. **Veiniviinamarjasort (-sordid)**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. *Teave geograafilise piirkonna kohta*

— Seost väljendavate looduslike tegurite kirjeldus

Geograafiline piirkond asub Prantsusmaa kirdeosas ning paikneb Aisne'i, Aube'i, Haute-Marne'i, Marne'i ja Seine-et-Marne'i departemangu kommuunides.

Viinamarjakoristuseks täpselt määratletud maatükid on osa maastikust, mida iseloomustavad nõlvadel paiknevad viinamarjaistandused Pariisi nõo idaosas asuvatel kulumisastangutel, mis kujutavad endast imposantseid geomorfoloogilisi struktuure:

— kulumisastang Côte d'Ile-de-France Marne'is ja sellega seotud orgude nõlvad, mis hõlmavad põhjast lõunasse Montagne de Reimsi platood, Marne'i orgu (mis jätkub Aisne'i lõunaosas ja kuni Seine-et-Marne'ini), Côte des Blancsi ja Côte du Sézannais'd kõige ikoonilisemate sektorite puhul;

— kulumisastang Côte de Champagne koos Marne'i Vitryat' ja Montgueux' Aubois' sektoriga;

— kulumisastang Côte des Bar, mida läbistab mitu orgu ning mis hõlmab idas Bar-sur-Aubois'd ja läänes Bar-Séquanais'd, Aube'is ja Haute-Marne'is.

Sellel tüüpilisel kulumisastangute maastikul, millega külgnevad orud, on nõlvad idas ja lõunas, mõnikord põhjas, nagu ka Montagne de Reims'i platoo põhjaosas ja Marne'i orus selle jõe vasakul kaldal.

Pangad koosnevad kõvadest pae- või kriitkivikihtidest. Nõlvade kallakud on kriitkivised, merglised või liivased, pehmemad, erodeerunud ja seejärel kattunud taas kõrgemal asetsevatelt pankadelt pärit rusukalde settega.

Champagne'i viinamarjaistandused asuvad põhjapoolses piirkonnas. Sealset kliimat iseloomustab kaks erinevat mõju:

— ookeaniline, mis tagab ühtlase niiskuse ning väikese temperatuurikõikumise eri aastaaegade arvestuses;

— kontinentaalne, mille tõttu esineb vahel hävitavat külma ja tänu millele on suvel päikest, nagu vaja.

8.2. *Teave geograafilise piirkonna kohta – Inimtegurid*

Antiikajast pärit viinamarja hakati Champagne'is laialdaselt kasvatama IX sajandil, kui viinamarjakasvatus arenes kloostrites. Loomulikult vahutava valge veini ja vahuvalmistamise eripärane kogemus omandati XVII sajandi lõpul. XIX sajandi lõpul märkis tuntud veinispetsialist Weinmann, et „Champagne'i vein on väga kääriv. Champagne'i veinid teevad vahu tekitamise töö ära palju lihtsamalt, korrapärasemalt ja paremini kui ükski teine kääritusaine."

Esimesed viited sellele veinile, mis ristiti „korgi pealt ära lööjaks", esinevad 1700. aastal abee Chaulieu luuletustes. Esimest korda tutvustas seda meetodit siiski 1718. aastal kanoonik Godinot, kes on tõenäoliselt teose „Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne [...]" autor. Ta täpsustas, et need valged veinid, mis peavad olema „heledad nagu pisarad silmist [...], on valmistatud tumedatest viinamarjadest. Mida varem pärast lõikamist viinamarju pressitakse, seda valgem on vein." Seepärast püüavad viinamarjakasvatajad hoida viinamarjad saagikoristuse ajal tervena, transportida ja ladustada neid väga hoolikalt ning viia pressini puutumatul kujul. Pressida tuleb õrnalt, survet järk-järgult tugevdades. Mahlad fraktsioneeritakse (kuvee ja *taille*) ja osasid kääritatakse eraldi. Seega järgivad pressimiskeskused rangeid nõudeid ja nende suhtes kohaldatakse range kontrolliga heakskiitmismenetlust.

Täpsed oskused arenesid välja kloostrites. Jules Guyot juhtis 1866. aastal tähelepanu eri sortide või maatükkide viinamarjade segamise tähtsusele. Alates XX sajandi algusest on suhkru ja happesuse tasakaalu ning vahutamisvõime põhjal valitud kolm viinamarjasorti: 'Pinot noir N' (tume), 'Chardonnay B' (hele) ja 'Meunier N' (tume). Tootja moodustab segud, maitstes erinevaid saadud põhiveine. Segatud põhiveinid villitakse vahu tekitamiseks ja käärimissettel laagerdamiseks, mis on tingimata pikk, eriti aastakäiguveinide puhul.

Champagne'i kriidised keldrid, kus on ideaalsed looduslikud temperatuuri- ja niiskustingimused, on soodustanud vahu tekitamise selle etapi arengut. Kui käärimissettel laagerdamine on lõppenud, tuleb segamisetapp, et libistada sete aeglaselt pudelikaela, siis pursatamine – tegevus, mille käigus eemaldatakse pudelis olev sete. Pärast pursatamist lisatakse expédition'i segu (liqueur d'expédition), mis aitab määratleda toote „Champagne" eri liike.

Vahu tekitamine teise kontrollitud kääritamisega pudelites, nn Champagne'i meetod eksporditi ja peagi kasutati nimetust „Champagne" väljaspool tootmispiirkonda. Alates 1882. aastast esitasid Champagne'i tootjad, kes ühinesid ametiühinguorganisatsiooni (Union des Maisons de Champagne), kohtule hagid ning vahetult enne pettusi ja võltsinguid käsitleva 1. augusti 1905. aasta seaduse vastuvõtmist otsustas kohus, et nimetus „Champagne" on reserveeritud Champagne'is välja töötatud ja seal korjatud viinamarjadest valmistatud veinidele, ning tagas nii esimest korda päritolunimetuse kaitse. Geograafilise piirkonna määratlemise töödega tehti seejärel algust 1908. aastal. Champagne'i elanikud on solidaarsed ja väljendavad seda suurte kutseorganisatsioonide kaudu.

8.3. *Teave toote kvaliteedi ja omaduste kohta*

Veinid võivad olla valged (valmistatud heledate ja tumedate viinamarjade segust, valmistatud ainult heledatest viinamarjadest (valge vein heledatest viinamarjadest) või ainult tumedatest viinamarjadest (valge vein tumedatest viinamarjadest)) või roosad (valmistatud segamise või *saignée*-meetodil) ja valmistatud ühest või mitmest kommuunist pärit viinamarjadest. Need võivad olla aastakäiguveinid või mitte.

Kõikidel veinidel on üks ühine joon: nende happesus, mis tagab nende värskuse ja vananemise.

Kõige noorematel veinidel on väga värskeid noote: lillede, valgete puuviljade, tsitruste ja mineraalide noote. Laagerdunud veinidel on täidlasem lõhnapalett: kollased puuviljad, küpsetatud puuviljad, vürtsid. Kõige arenenumatel täidlastel veinidel on sügav tertsiaarne aroom: sukaadi, metsaaluse, röstimise lõhn.

Kaitstud päritolunimetusega „Champagne“ veini iseloomulik kihisemine on noorte veinide puhul tugev ja püsiv. Veini vananemisel muutub see kergemaks ja kreemisemaks.

8.4. *Põhjuslikud seosed*

Asjaolu, et need kolm kulumisastangut avanevad maastikul ulatuslikult tasandikule ja orgudele, tagab viinapuudele piisava valguse, mis võimaldab marjadel küpseda, ning seda isegi põhjapoolsetel külgedel. Tänu avatud maastikule ei jää ka külm õhk seisma ja seega väheneb külmumisoht.

Nende nõlvade kalle, millel viinamarju kasvatatakse, tagab optimaalse loomuliku kuivendamise, mille tagavad ka erinevad substraadid, mis võimaldavad viinapuude looduslikku veega varustamist reguleerida. Kriit kõrvaldab tänu oma poorsusele ja läbilaskvusele üleliigse vee, tagades samas pinnase uuesti niisutamise kuiva ilmaga nii, et vesi tõuseb kapillaare pidi taas üles. Muus pinnases on mergli kõrval, mis tagab veevaru, kas lubjakivikihid või karbonaatliivad, kusjuures tänu viimastele imbub niiskete perioodide üleliigne vesi pinnasesse. Seda tüüpi pinnas ja need eripärased ilmastikutingimused on määranud selle, milliseid viinamarjasorte viinamarjaistanduste eri piirkondadesse istutatakse.

Champagne'i ainulaadse kliima tõttu on viinamarjade ja seejärel virde loomulik happesus suurte vahuveinide tootmiseks ideaalne. Tasakaal selle happesuse (väga vajalik värskus) ja viinamarjade küpsusastme vahel tagab parimad aastakäigud ja hea säilimisvõime.

Looduslike tegurite mitmekesisust – mis on tõeline mosaiik – kasutab ühe maatüki tasandil viinamarjakasvataja, kes valdab kõiki kasvatustavasid, et väljendada viinamarjade eripära.

Viinamarjade hoidmine tervena korjamisel, kergel pressimisel ja mahlade fraktsioneerimisel võimaldab vältida nende värvumist ja tagada seega nende läbipaistvuse, mis on vahu kvaliteedi seisukohast väga oluline. Mahlade fraktsioneerimine muudab ka lõhnabuketi keerukamaks.

Happesuse poolest rikkal kuveel on värske ja elav aroom; selle kasutamine segudes toob täielikult välja käärimissettel laagerdumise käigus tekkinud tertsiaararoomi.

Taille on puuviljalisem ja tanniinirikkam.

Varasemate saakide *reserva* veinid (v.a aastakäiguveinid) annavad segudele arenenud veinide küpsemad omadused. Selle väljatöötaja anne, kes valib veinid peenesse segusse, avaldub kogu käärimissettel laagerdumise protsessi jooksul ning nii sünnibki „Champagne“. Niisugune pidev laagerdumine Champagne'i keldrites võib heade veinide puhul kesta mitu aastakümmet, kusjuures nende suhtelise värskuse tõttu tekib vaht hästi.

Kuna toote „Champagne“ valmistamine on äärmiselt tehniline töö, on tarvis spetsiifilist kulukat taristut. Valmistamis-, käitlemis- ja pakendamiskohad paiknevad viinamarjaistanduste läheduses asuvates kommuunides.

Viinamarja kasvatati Champagne'is juba meie aja alguses, kuid „Champagne“ muutus suursuguseks joogiks eelkõige XVII sajandil, kui järk-järgult õpiti teise pudelis kääritamise käigus vahtu tekitama. Sama sajandi lõpus pakendasid Champagne'i tootjad transportimiseks oma veinid vaatide asemel pudelitesse, et säilitada nende kvaliteet ja omadused.

Pudelitesse jäänud vaht ja peened mullid sattusid klaasidesse ja edu tuli kohe. Noored aadlikud, kes janunesid uudsuse järele, nautisid seda, poeedid ülistasid, kirjanikud tagasid sellele koha oma teostes. Sellest sai regendi, Louis XV ja madame de Pompadouri õukonna lemmik. Rahandustegelased ja ametnikud jäljendasid aadlit, provints kopeeris pealinna. Louis XV ja Louis XVI ajal saavutas veinitööstus suure õitsengu ning toote „Champagne“ maine kasvas märkimisväärselt nii Prantsusmaal kui ka välismaal. Vahuvein oli moes seal, kus oli heaks tooniks järgida Prantsuse moodi, ning kogu XVIII sajandi Euroopas kaunistas „Champagne“ pidusid ja supeesid. See tuntus püsib ka tänapäeval. Viinamarjakasvatajad, kooperatiivid ja Champagne'i veinimõisad jätkavad oma jõupingutusi, täiustades kollektiivseid nõudeid, et edendada kaitstud päritolunimetust „Champagne“ – oma ühist pärandit, et see oleks suurepärane, ning püüavad saavutada seda, et selle nime ja isikupära austataks.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)**

Märgistus

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamist käsitlevad lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Ükski pudel ei tohi ringelda – välja arvatud ühe ja sama ettevõtja kahe tegevuskoha vahel või kahe ettevõtja tootmiskoha vahel – muidu, kui ainult nii, et valmistusprotsess on lõppenud ja sellel on märgistus, mis vastab kehtivatele õigusaktidele.

Veine sisaldavad pudelid suletakse korgiga, mille pudelikaela sisse jääval osal on kontrollitud päritolunimetus, või kui tegemist on pudeliga, mille nominaalmaht on kuni 0,20 liitrit, sulguri muul siseosal.

Märgistused ja äridokumendid peavad sisaldama registreerimisnumbreid, mille on ette näinud Champagne'i veinide tootmisharudevaheline komitee ja mis võimaldavad ettevõtjaid kindlaks teha.

Märgistusel selgelt ja loetavalt näidatud tootja nimele lisatakse selle kommuuni nimi, kus vein valmistati, kui tootja asukoht on väljaspool kõnealust piirkonda.

Selle kaitstud päritolunimetusega veinide märgistusega võib täpsustada üksnes järgmiste väiksemate geograafiliste üksuste nimesid vastavalt järgmistele tingimustele:

— katastriüksus või

— kommuun.

Kohanimi või kommuuni nimi märgitakse saagideklaratsioonile.

Kõik põhiveinide tootmiseks valmistatavad viinamarjad on asjaomasest kommuunist või selle kohanimega kohast pärit viinamarjad.

Kommuuni nimele võib lisada „Premier Cru“ või „Grand Cru“ tootespetsifikaadi I peatüki II osa punktides b ja c sätestatud tingimustel.

Väljaspool eelnimetatud kommuune tuleb kommuuni nimele lisada märge „Vigne de“ või „Vignoble de“.

Kommuuni või katastriüksuse nimi on trükitud tähtedega, mille kõrgus ja laius ei tohi ületada kaitstud päritolunimetuse nime moodustavate tähtede suurust.

Kommuuni nime märgistust võib eespool sätestatud korras täiendada nii, et see kommuuni nimi näidatakse veel kord ära kuvee nimetuses.

Viinamarjasordi märkimine

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamist käsitlevad lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Viinamarjasordi võib märkida tähtedega, mille kõrgus ja laius ei ületa 3 mm ja mille suurus on pool kaitstud päritolunimetuse tähtede suurusest. Viinamarjasordi märkimine on võimalik ainult juhul, kui kõik põhiveini valmistamiseks kasutatavad viinamarjad on pärit sellest sordist.

Aastakäigu esitamine

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamist käsitlevad lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Aasta märkimise korral märgitakse see korgile või kuni 0,20-liitrise nimimahu korral muule sobivale sulgurile ja märgistusele. Aastakäik näidatakse ära ka arvetel ja saatedokumentidel.

Pakendamine

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Veinid valmivad ja neid turustatakse pudelites, milles toimus veini teine käärimine, välja arvatud veinide puhul, mida turustatakse pudelites, mille maht on kuni 75 sentiliitrit või üle 150 sentiliitri, mille puhul tuleb kasutada ülekandemeetodit.

Veinid viiakse tarbija jaoks turule pärast vähemalt 15-kuulist valmimisperioodi alates villimise kuupäevast või aastakäiguveinide puhul 36-kuulist valmimisperioodi.

Link tootespetsifikaadile

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