C/2024/7445

16.12.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/7445)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Champagne”

PDO-FR-A1359-AM05

Tiedonannon päivämäärä: 1.10.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Viiniköynnöslajikkeet

Tuote-eritelmän I luvun V kohdan 2 alakohdan b alakohtaan on lisätty seuraava kohta:

”Kasvinsuojeluaineiden käytön vähentämiseksi asuttujen/kaupungistuneiden alueiden viereisiä alueita, joille on istutettu Voltis B -lajiketta ja jotka sijaitsevat alle 20 metrin etäisyydellä Ranskan maaseutu- ja merikalastuslain L253-7-1 §:ssä, L253-7 §:n I momentissa ja L253-8 §:n III momentissa tarkoitetuista paikoista, ei oteta huomioon laskettaessa sellaisia aloja, joilla viljellään sopeutumista edesauttavia lajikkeita, joiden osuus tarkistettuun alkuperänimitykseen kuuluvan tilan pinta-alasta on enintään 5 prosenttia.”

Tuotteiden alkuperää ja laatua valvovan kansallisen laitoksen (Institut national de l’origine et de la qualité, INAO) toimivaltainen kansallinen komitea on päättänyt sallia nimityksille, joiden osalta sitä haetaan, sellaisten lajikkeiden käyttöönoton, jotka edesauttavat sopeutumista ilmastonmuutokseen tai viljelmiä suojaavien tuotteiden käyttöön kohdistuviin yhteiskunnallisiin odotuksiin.

Tällaisten lajikkeiden lisäämiseen tuote-eritelmään sovelletaan tiettyjä sääntöjä, erityisesti kyseisten lajikkeiden enimmäisosuutta viljelyalasta. Tätä osuutta laskettaessa ei oteta huomioon viljelmiä, joilla on viiniköynnösten pääasiallisille taudeille vastustuskykyisiä lajikkeita ja jotka sijaitsevat asuttujen/kaupungistuneiden alueiden viereisillä alueilla.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Sadon osan siirtäminen varastoon

Tuote-eritelmän I luvun VIII kohdan 3 alakohdan ensimmäistä alakohtaa on muutettu seuraavasti: numero 8 000 on korvattu numerolla 10 000.

Sen perusviinin enimmäismäärä, jonka toimija voi siirtää varastoon, on korotettu 10 000 kilogrammaan rypäleitä tuotantopinta-alahehtaaria kohden.

Tämän korotuksen avulla voidaan lieventää vaikutuksia, joita aiheutuu ilmastonmuutoksesta johtuvien vuotuisten ja alueiden välisten satovaihtelujen lisääntymisestä sekä viinitarhojen vanhenemisesta ja viljelykäytäntöjen muutoksista (ruohottuminen, tuotantopanosten rajoittaminen jne.) johtuvasta maataloustuotosten vähenemisestä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

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

3. **Pakkaamista koskevat määräykset**

Tuote-eritelmän I luvun IX kohdan 3 alakohdan a alakohtaa on muutettu seuraavasti:

— Ensimmäistä kohtaa on täydennetty ilmaisulla ”joka voidaan siirtää toiseen astiaan”, jotta voidaan välttää epäselvyydet siitä, että myös alle 75 senttilitran tai yli 150 senttilitran vetoisissa pulloissa olevia viinejä voidaan pitää kaupan pulloissa, joissa jälkikäyminen on toteutettu.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

— Toista kohtaa on muutettu lisäämällä siihen ilmaisu ”rajatulla alueella”, jotta se olisi yhdenmukainen niiden vaiheiden kanssa, jotka on toteutettava rajatulla maantieteellisellä alueella.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

— On lisätty kolmas kohta, joka sisältää seuraavat säännökset siirtotoimenpiteiden sääntelemiseksi:

”Kaikkien siirtolaitosten on täytettävä seuraavat vaatimukset:

— Laitoksessa on oltava isobaarijärjestelmä, joka mahdollistaa viinin siirtämisen vastapaineen avulla. Toimijalla on oltava elintarvikekelpoisuustodistus vastapainekaasun/-kaasujen käytöstä.

— Laitoksessa on otettava käyttöön tarvittavat välineet toimenpiteiden jäljitettävyyden varmistamiseksi.

— Laitoksessa on oltava jäähdytysmekanismi, joka mahdollistaa viinin siirron lopullisiin pakkauksiinsa enintään 5 °C:n lämpötilassa.”

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. **Siirtotoimenpiteiden seuranta ja valvonta**

Tuote-eritelmän II luvun I kohtaan on lisätty seuraava ilmoitusvaatimus:

”6) Siirtoilmoitus

Siirrettyjen erien haltijan on toimitettava siirtoilmoitus edunvalvonnasta ja hallinnosta vastaavalle elimelle 48 tunnin kuluessa siirron päättymisestä.

Ilmoituksessa on mainittava määrä ennen siirtotoimenpiteitä ja niiden jälkeen, pullotyyppi ja mahdolliset erityistiedot siirretyistä tuotteista.”

Tämä ilmoitusvaatimus mahdollistaa siirtotoimenpiteiden seurannan ja valvonnan.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmän II luvun II kohtaan on lisätty seuraava vaatimus:

”3) Siirtorekisteri:

Siirtotoimenpiteen toteuttavan toimijan on pidettävä rekisteriä. Sitä täytetään toimenpiteen edetessä.

Rekisteristä on käytävä ilmi kunkin toimenpiteen osalta:

— toimenpiteen alkamispäivämäärä ja -aika,

— lämpötilan hallinta koko prosessin ajan,

— isobarometrisen pullotuksen hallinta,

— määrä ennen siirtotoimenpiteitä ja niiden jälkeen,

— pullotyyppi,

— siirrettyjen tuotteiden erityisvaatimukset.”

Rekisterin pakollisen pitämisen tarkoituksena on mahdollistaa siirtotoimenpiteiden seuranta ja valvonta.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi tai nimet**

Champagne

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin tai viinien kuvaus**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat laadukkaita kuohuvia valko- ja roseeviinejä. Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia. Kun viinit on väkevöity, niiden kokonaisalkoholipitoisuus on jälkikäymisen jälkeen enintään 13 tilavuusprosenttia. Muut analyyttiset kriteerit ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Viinit voivat olla valkoviinejä (jotka voidaan valmistaa vaaleiden ja tummien viinirypäleiden sekoituksista, yksinomaan vaaleista viinirypäleistä [ns. blanc de blancs -viinit] tai yksinomaan tummista viinirypäleistä [ns. blanc de noirs -viinit]) tai roseeviinejä (jotka voidaan valmistaa sekoittamalla tai saignée-valutustekniikalla), jotka valmistetaan yhdestä tai useammasta kunnasta peräisin olevista viinirypäleistä. Ne voivat olla vuosikertaviinejä. Kaikilla viineillä on yksi yhteinen piirre: ne ovat hapokkaita, mikä takaa niiden raikkauden ja soveltuvuuden kypsytykseen. Nuorimmissa viineissä on hyvin raikkaita vivahteita: valkoisten kukkien ja hedelmien vivahteita, sitrushedelmien vivahteita ja mineraalisia vivahteita. Kypsissä viineissä aromit ovat pyöreämpiä: niissä esiintyy keltaisten hedelmien, kypsennettyjen hedelmien ja mausteiden aromeja. Kehittyneimmistä viineistä, joista käytetään ilmaisua ”de plénitude” (täyteläiset viinit), tulee esiin voimakkaita tertiäärisiä aromeja: sokerilla säilöttyjen hedelmien, viinitarhan aluskasvillisuuden ja paahteisuuden aromeja. Nuorissa viineissä Champagne-viineille tunnusomainen kuplivuus on voimakasta ja pitkään jatkuvaa. Iän myötä se vähenee, ja maku muuttuu aiempaa herkemmäksi ja kermaisemmaksi.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus milliekvivalenttia/litra

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Istutustiheys – yleiset määräykset

Viljelymenetelmä

Viiniköynnökset istutetaan siten, että rivien välinen etäisyys on enintään 2,00 metriä.

Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,70–1,50 metriä.

Rivien välisten etäisyyksien ja samalla rivillä olevien köynnösten välisten etäisyyksien summa saa olla enintään 3,00 metriä.

Istutustiheyden muutokseen johtavat viljelylohkon muutostyöt ovat kiellettyjä lohkon raivaukseen asti.

2. Istutustiheys – erityismääräykset

Viljelymenetelmä

Soveltuvien koneiden kulun mahdollistamiseksi viljelylohkoilla, joilla

— rinteen kaltevuus on yli 35 prosenttia tai

— rinteen kaltevuus on yli 25 prosenttia ja sivukaltevuus on yli 10 prosenttia,

saa olla enintään joka kuudennella rivillä 1,50–3,00 metriä leveä käytävä. Tässä tapauksessa muiden rivien välisten etäisyyksien ja samalla rivillä olevien köynnösten välisten etäisyyksien summa saa olla enintään 2,30 metriä.

3. Leikkaussäännöt

Viljelymenetelmä

Köynnökset eivät saa olla limittäin, eivätkä hedelmäoksat saa olla päällekkäin. Neliömetrillä saa olla enintään 18 silmua. Leikkaus on suoritettava viimeistään ennen fenologista vaihetta (F) (12 Lorentzin asteikolla) eli silloin, kun neljä lehteä on auennut.

Viiniköynnösten leikkaamisessa käytetään seuraavia tekniikoita:

— Chablis-leikkaus

— Royat-leikkaus

— Marne-joen laakson leikkaus

— yksinkertainen Guyot-leikkaus, kaksinkertainen Guyot-leikkaus ja epäsymmetrinen Guyot-leikkaus.

Kaikkien sellaisten keinojen käyttäminen on kiellettyä, jotka eivät anna mahdollisuutta rypäleterttujen korjaamiseen kokonaisina.

4. Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Puupalojen käyttö on kielletty.

Väkevöinnin aikana käymässä olevan rypälemehun määrä saa kasvaa enintään 1,12 prosenttia alkoholipitoisuuden 1 tilavuusprosentin nousua kohden.

Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on täytettävä unionin tasolla ja Ranskan maatalouslaissa (Code rural) asetetut vaatimukset.

Viinien yksinomaisena valmistustapana on toinen käyminen lasipulloissa.

5.2 *Enimmäistuotokset*

Enimmäistuotos

15 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Rypäleiden korjuu ja viiniytys sekä viinien valmistus, mukaan lukien viinien kypsyttäminen ja pakkaaminen, toteutetaan 6. toukokuuta 1919 annetun lain 17 §:ssä rajatuilla alueilla.

7. **Viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Yhteyden tai yhteyksien kuvaus**

8.1 *Maantieteellisen alueen tiedot – Luontoon liittyvät tekijät*

— Kuvaus yhteyden kannalta merkityksellisistä luontoon liittyvistä tekijöistä

Maantieteellinen alue sijaitsee Ranskan koillisosassa, ja siihen kuuluu kuntia Aisnen, Auben, Haute-Marnen, Marnen ja Seine-et-Marnen departementeista.

Viinirypäleiden korjuuta varten tarkasti rajatut viljelylohkot sijoittuvat maisemaan, jolle ovat tunnusomaisia kukkuloilla (coteaux) sijaitsevat viinitarhat, jotka lepäävät Pariisin altaan itäosan rinnealueilla (cuesta), jotka ovat vaikuttavia geomorfologisia muodostelmia. Viljelylohkot sijaitsevat seuraavilla rinnealueilla:

— Côte d'Ile-de-France Marnen alueella sekä siihen liitoksissa olevien laaksojen rinteet; tunnetuimmat ala-alueet sijoittuvat pohjoisesta etelään pääalueille Montagne de Reims, Marne-joen laakso (joka ulottuu Aisnen eteläosaan ja Seine-et-Marneen saakka), Côte des Blancs ja Côte du Sézannais;

— Côte de Champagne, johon kuuluu Vitryat'n paikkakunta Marnen departementissa ja Montgueux'n ala-alue Auben departementissa;

— Côte des Bar, jossa risteää lukuisia laaksoja ja joka yhdistää itäisen Bar-sur-Aubois'n alueen läntiseen Bar-Séquanais'n alueeseen Auben ja Haute-Marnen departementeissa.

Rinnealueiden ja niitä reunustavien laaksojen maastolle ovat luonteenomaisia mäenrinteet, jotka antavat itään ja etelään, toisinaan pohjoiseen, kuten Montagne de Reimsin alueen pohjoisosassa ja Marne-joen laakson vasemmanpuoleisella rinteellä.

Rinteet koostuvat kovista kalkkikivi- ja liitukivikerroksista. Viinikukkuloiden rinteet ovat pehmeämpää kalkki-, merkeli- tai hiekkamaata, jonka eroosio on ensin raivannut ja joka on myöhemmin peittynyt yläpuolisilta rinteiltä valuvalla irtaimella aineksella (kolluviaalikerrostumalla).

Champagnen viininviljelyalue sijaitsee Ranskan pohjoisella viinintuotantovyöhykkeellä. Alue on alttiina kahdelle merkittävälle ilmastotekijälle:

— valtameri-ilmaston vaikutuksesta sademäärät ovat tasaisia ja eri vuodenaikojen väliset lämpötilaerot ovat melko pieniä;

— mannerilmaston vaikutuksesta alueella esiintyy toisinaan hallaa, joka aiheuttaa tuhoa viljelmille, mutta kesällä tämä vaikutus näkyy viljelmiä hellivänä auringonpaisteena.

8.2 *Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot – Inhimilliset tekijät*

Antiikin ajoista asti alueella harjoitettu viininviljely vakiinnutti asemansa Champagnessa 800-luvulla, kun viininviljelytaito oli alkanut kehittyä luostareiden piirissä. Luontaisesti kuohuvan valkoviinin ja jälkikäymisen erityispiirteisiin liittyviä kokeiluja alettiin tehdä 1600-luvun lopulla. Tunnettu enologi Weinmann totesi 1800-luvun lopulla seuraavaa: ”Champagnen alueen viini on erittäin käymiskykyistä. Jälkikäyminen onnistuu Champagnen viineillä paljon helpommin, tasaisemmin ja paremmin kuin millään muulla fermentillä.”

Ensimmäiset viittaukset tähän viiniin, jota oli alettu kutsua hyppäävän korkin mukaan nimellä ”saute-bouchon”, löytyvät apotti Chaulieun runoista vuodelta 1700. Kaniikki Godinot, jonka oletetaan laatineen teoksen Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne [– –], tekee kuitenkin ensimmäistä kertaa selkoa valmistusmenetelmästä vuonna 1718. Hän täsmentää valkoviinien osalta seuraavaa: ”Valkoviinit, joiden on oltava kyyneleen kirkkaita [– –], valmistetaan tummista viinirypäleistä. Kun rypäleet irrotetaan, mitä nopeammin ne puristetaan, sitä vaaleampaa viini on.” Näin ollen viininviljelijät pyrkivät pitämään rypäleet ehjinä sadonkorjuun aikana, kiinnittämään erityistä huomiota niiden kuljetukseen ja varastointiin ja toimittamaan ne vahingoittumattomina puristamoon. Puristuksen on oltava kevyttä ja asteittaista, ja mehut (parasta laatua oleva cuvée-mehu ja sitä heikkolaatuisemmat taille-mehut) on erotettava toisistaan ja viiniytettävä erikseen. Puristamoissa noudatetaan näin ollen tiukkoja sääntöjä, ja niiden lupia valvotaan tarkoin.

Viininvalmistuksen syvällinen taitotieto kehittyi apottiluostareissa; Jules Guyot havaitsi vuonna 1866, miten tärkeää oli sekoittaa eri rypälelajikkeista tai eri viljelylohkoilta saatuja rypäleitä. Viininvalmistukseen valittiin 1900-luvun alussa kolme rypälelajiketta niiden sokeripitoisuuden ja happamuuden keskinäiseen tasapainoon liittyvien ominaisuuksien ja jälkikäymispotentiaalin perusteella. Nämä kolme lajiketta olivat Pinot noir N, Chardonnay B ja Meunier N. Viininvalmistaja koostaa sekoitukset maistelemalla valmistusprosessissa syntyneitä eri cuvéita. Sekoitetut cuvéet pullotetaan jälkikäymistä ja sakkakypsytystä varten. Kypsytys kestää väistämättä pitkään, etenkin silloin, kun on kyse vuosikertaviineistä.

Champagnen kalkkikivikellarit, joissa niin lämpötila- kuin kosteusolosuhteet ovat luonnostaan ihanteelliset, ovat edistäneet tämän jälkikäymisvaiheen kulkua. Kun sakkakypsytys on saatu päätökseen, seuraa tanssitusvaihe (remuage), jonka aikana sakka valutetaan hitaasti pullon kaulaan, minkä jälkeen koittaa sakanpoistovaihe (dégorgement), jossa pullo aukaistaan pullossa olevan sakan poistamiseksi. Sakanpoiston jälkeen lisätään expedition-liuos, joka on osaltaan määrittämässä useita Champagne-viinien eri lajeja.

Sen jälkeen, kun jälkikäymistä pulloissa oli opittu hallitsemaan, ”samppanjamenetelmä” (ns. méthode champenoise) alkoi levitä muille alueille, ja hyvin pian nimeä ”Champagne” alettiin käyttää tuotantoalueen rajojen ulkopuolella. Vuodesta 1882 alkaen Champagnen alueen viinintuottajat, jotka ovat perustaneet yhteisen ammattiyhdistyksen (Union des Maisons de Champagne), ovat ajaneet asiassa kanteita, ja juuri hiukan ennen petoksista ja väärennöksistä 1. elokuuta 1905 annetun lain hyväksymistä oikeuskäytännössä todettiin, että nimi ”Champagne” varataan viineille, jotka on valmistettu Champagnen alueella Champagnen viinitarhoista korjatuista rypäleistä, ja myönnettiin näin ollen ensimmäistä kertaa alkuperänimityksen antama suoja. Työt maantieteellisen alueen rajaamiseksi aloitettiin vuonna 1908. Champagnen alueen toimijoilla on keskinäistä solidaarisuutta, mikä näkyy huomattavien toimialajärjestöjen toiminnassa.

8.3 *Tuotteen laatua ja ominaisuuksia koskevat tiedot*

Viinit voivat olla valkoviinejä (jotka voidaan valmistaa vaaleiden ja tummien viinirypäleiden sekoituksista, yksinomaan vaaleista viinirypäleistä [ns. blanc de blancs -viinit] tai yksinomaan tummista viinirypäleistä [ns. blanc de noirs -viinit]) tai roseeviinejä (jotka voidaan valmistaa sekoittamalla tai saignée-valutustekniikalla), jotka valmistetaan yhdestä tai useammasta kunnasta peräisin olevista viinirypäleistä. Ne voivat olla vuosikertaviinejä.

Kaikilla viineillä on yksi yhteinen piirre: ne ovat hapokkaita, mikä takaa niiden raikkauden ja soveltuvuuden kypsytykseen.

Nuorimmissa viineissä on hyvin raikkaita vivahteita: valkoisten kukkien ja hedelmien vivahteita, sitrushedelmien vivahteita ja mineraalisia vivahteita. Kypsissä viineissä aromit ovat pyöreämpiä: niissä esiintyy keltaisten hedelmien, kypsennettyjen hedelmien ja mausteiden aromeja. Kehittyneimmistä viineistä, joista käytetään ilmaisua ”de plénitude” (täyteläiset viinit), tulee esiin voimakkaita tertiäärisiä aromeja: sokerilla säilöttyjen hedelmien, viinitarhan aluskasvillisuuden ja paahteisuuden aromeja.

Nuorissa viineissä Champagne-viineille tunnusomainen kuplivuus on voimakasta ja pitkään jatkuvaa. Iän myötä se vähenee, ja maku muuttuu aiempaa herkemmäksi ja kermaisemmaksi.

8.4 *Syy- ja seuraussuhteet*

Kolmen rinnealueen maiseman avoimuus tasangolla ja laaksoissa takaa sen, että viinitarhoissa, myös pohjoisenpuoleisilla rinteillä, on riittävästi valoa, jotta viinirypäleet pääsevät kypsymään. Tämä maiseman avoimuus estää myös kylmää ilmaa jäämästä alueelle ja vähentää näin hallan vaaraa.

Viinikukkuloiden rinteiltä vesi poistuu luonnostaan optimaalisesti. Tätä tukevat myös maaperän eri kerrostumat, jotka säätelevät luonnollisesti viiniköynnösten saamaa vesimäärää. Huokoinen ja läpäisevä liitukivi poistaa ylimääräisen veden ja kosteuttaa maata kuivana aikana kapillaarisesti. Muut pohjamaat yhdistävät vesivaroja ylläpitäviä merkelimaakerroksia. Nämä voivat olla joko kalkkikivijuonteita tai karbonaattihiekkakerroksia, jotka imeyttävät itseensä kosteiden kausien ylimääräisen veden. Tämä pohjamaiden ominaislaatu ja herkät sääolot ovat ohjanneet rypälelajikkeiden istutusta viinitarhojen eri alueilla.

Champagnen ainutlaatuinen ilmasto antaa viinirypäleille ja siten rypäleiden puristemehuille luonnollista hapokkuutta, joka luo ihanteelliset edellytykset ensiluokkaisten kuohuviinien valmistukselle. Tämän hapokkuuden (joka on korvaamaton raikkauden mittari) ja rypäleiden kypsyysasteen välinen tasapaino synnyttää parhaat vuosikertaviinit ja takaa hyvät kypsytysmahdollisuudet.

Luonnon monimuotoisuus tekee alueesta mosaiikin kaltaisen. Lohkotasolla viininviljelijät, jotka hallitsevat kaikki viljelymenetelmät, joilla rypäleiden erityisluonne saadaan tuotua esiin, osaavat hyödyntää tätä monimuotoisuutta.

Pitämällä rypäleet ehjinä sadonkorjuun aikana ja sen jälkeen, puristamalla rypäleitä kevyesti ja erottamalla rypälemehut toisistaan viininviljelijät onnistuvat välttämään mehujen värjäytymisen ja varmistavat näin, että mehut pysyvät kirkkaina, mikä on välttämätöntä vaahdon laadun takaamiseksi. Rypälemehujen erottaminen lisää myös juoman aromien moniulotteisuutta.

”Cuvée”, joka on hyvin hapokas, antaa juomalle raikkautta ja eloisuutta; kun sitä yhdistetään sekoituksiin, sakkakypsytyksen aikana kehittyneet tertiääriset aromit pääsevät kunnolla esiin.

”Taille” on hedelmäisempi ja tanniinisempi.

Aiemmilta satovuosilta peräisin olevat réserve-viinit (vuosikertaviinejä lukuun ottamatta) tuovat sekoituksiin kehittyneille viineille ominaista kypsyyttä. Viininvalmistaja valitsee huolella hienoihin sekoituksiin käytettävät viinit. ”Champagnen” tunnusomaisen maun synnyttäminen pitkään kestävän sakkakypsytyksen aikana vaatii viininvalmistajalta vankkaa ammattitaitoa. Tämä pitkäkestoinen kypsytysprosessi voi jatkua erittäin täyteläisten viinien osalta useiden vuosikymmenten ajan Champagnen alueen viinikellareissa, joiden suhteellinen viileys takaa hyvän jälkikäymisen.

Champagne-viinien valmistus on hyvin teknistä ja edellyttää siksi kalliita erityisinfrastruktuureja. Valmistus-, käsittely- ja pakkauspaikat sijaitsevat viinitarhojen lähellä olevissa kunnissa.

Champagnen viininviljelyperinne juontaa juurensa ajanlaskumme alkuun, mutta ”Champagne” vakiinnutti paikkansa viinien aatelistossa erityisesti 1600-luvulla, kun viininvalmistajat oppivat asteittain hallitsemaan viinien jälkikäymisen pulloissa. Saman vuosisadan lopulla Champagnen alueen viinintuottajat alkoivat pakata viininsä pulloihin viinien laadun ja kaikkien niiden ominaisuuksien säilyttämiseksi sen sijaan, että viinejä olisi kuljetettu tynnyreissä.

Kun pulloihin suljettu vaahto ja hienot kuplat pääsivät leikittelemään laseissa, viini nousi välittömästi suureen suosioon. Uutuuksia metsästävät nuoret aateliset ylistivät juomaa, runoilijat sepittivät siitä säkeitään, ja kirjailijat mainitsivat sen teoksissaan. Champagne-viini oli sijaishallitsijan, Ludvig XV:n ja Madame de Pompadourin aikana hovin lempijuoma. Liikemiehet ja virkamiehet jäljittelivät aatelisia, ja maakunnissa jäljiteltiin pääkaupungin tapoja. Ludvig XV:n ja Ludvig XVI:n valtakausina viiniala kukoisti ja ”Champagnen” maine kasvoi merkittävästi sekä Ranskassa että muissa maissa. Kuohuviini oli muodissa siellä, missä ranskalaisten trendien seuraaminen oli merkki hyvästä mausta, ja kaikkialla 1700-luvun Euroopassa ”Champagne”-viinipullot koristivat juhla- ja illallispöytiä. Viinin maine on säilynyt näihin päiviin. Viininviljelijät, osuuskunnat ja Champagnen alueen viinintuottajat jatkavat työtään yhteisten sääntöjen parantamiseksi. Toimijat haluavat näin ylläpitää yhteistä perintöään, tarkistetun alkuperänimityksen ”Champagne” erinomaisuutta, ja varmistaa, että juoman nimi ja omintakeinen luonne saavat osakseen niiden ansaitseman arvostuksen.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Merkinnät

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Pulloja saa kuljettaa vasta silloin, kun valmistusprosessi on saatu päätökseen, kun pullot on suljettu ja ne on varustettu voimassa olevan lainsäädännön mukaisilla merkinnöillä. Tämä ei kuitenkaan koske saman toimijan kahden toimipaikan tai kahden toimijan välisiä kuljetuksia.

Pullot, joihin viinit pakataan, suljetaan korkilla, jonka pullon kaulaan asetettavassa osassa on tarkistetun alkuperänimityksen nimi. Silloin, kun pullon nimellistilavuus on 0,20 litraa tai vähemmän, tarkistetun alkuperänimityksen nimi merkitään johonkin muuhun sulkimen sisäosaan.

Merkinnöissä ja kaupallisissa asiakirjoissa on oltava Champagne-viinin toimialakomitean (Comité interprofessionnel du vin de Champagne) määräämät tunnukset, joilla toimijat pystytään tunnistamaan.

Valmistajan nimi sisällytetään merkintöihin auki kirjoitettuna, selkein ja helposti luettavin kirjaimin. Valmistajan nimen lisäksi merkinnöissä mainitaan valmistuskunnan nimi, mikäli valmistajan päätoimipaikka sijaitsee alueen ulkopuolella.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää, jos seuraavassa esitetyt edellytykset täyttyvät, yksittäisen pienemmän maantieteellisen yksikön nimi, kun kyseessä on

— kiinteistörekisteriin kirjattu paikka; tai

— kunta.

Paikannimen tai kunnan nimen pitää olla mainittu satoilmoituksessa.

Kaikkien cuvéiden valmistukseen käytettyjen rypäleiden on oltava peräisin asianomaisesta kunnasta tai paikasta.

Kunnan nimi voidaan liittää ilmaisuihin ”Premier Cru” ja ”Grand Cru”, jos tuote-eritelmän I luvun II kohdan b ja c alakohdassa vahvistetut edellytykset täyttyvät.

Edellä mainittuja kuntia lukuun ottamatta kunnan nimi on liitettävä mainintaan ”Vigne de” tai ”Vignoble de” (merkiksi siitä, että viini on valmistettu tietyn kunnan viinitarhan rypäleistä).

Kunnan tai kiinteistörekisteriin kirjatun paikan nimi painetaan kirjaimin, joiden mitat – sekä korkeus että leveys – voivat olla enintään samat kuin kirjaimilla, joilla tarkistetun alkuperänimityksen nimi on kirjoitettu.

Sen lisäksi, että kunnan nimi voidaan merkitä edellä vahvistettujen yksityiskohtaisten sääntöjen mukaisesti, kunnan nimi voidaan mainita uudelleen cuvéen nimessä.

Maininta rypälelajikkeesta

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Rypälelajike voidaan merkitä kirjaimin, jotka ovat mitoiltaan – sekä korkeudeltaan että leveydeltään – enintään kolme millimetriä ja enintään puolet niiden kirjainten koosta, joilla nimityksen nimi on kirjoitettu. Rypälelajike voidaan ilmoittaa vain silloin, jos kaikki cuvéiden valmistukseen käytetyt viinirypäleet ovat peräisin asianomaisesta rypälelajikkeesta.

Vuosikerran mainitseminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Jos vuosikerta ilmoitetaan, se on merkittävä korkkiin tai muuhun soveltuvaan sulkimeen, jos pullon nimellistilavuus on 0,20 litraa tai vähemmän, ja pullon etikettiin. Vuosikerta on mainittava myös laskuissa ja tuotteen mukana toimitettavissa asiakirjoissa.

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

Viini valmistetaan ja pidetään kaupan pulloissa, joissa jälkikäyminen on toteutettu, lukuun ottamatta alle 75 senttilitran tai yli 150 senttilitran vetoisissa pulloissa myytävää viiniä, joka voidaan siirtää toiseen astiaan.

Viinit voidaan saattaa kuluttajamarkkinoille aikaisintaan siinä vaiheessa, kun niitä on kypsytetty pullotuspäivästä vähintään 15 kuukauden ajan tai, kun on kyse vuosikertaviineistä, vähintään 36 kuukauden ajan.

Lien vers le cahier des charges du produit

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