C/2024/7445

16.12.2024

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas ar leasú caighdeánach ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2024/7445)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún ([1]).

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

‘Champagne’

PDO-FR-A1359-AM05

Dáta na teachtaireachta: 1.10.2024

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS NA CÚISEANNA LEIS

1. Cineálacha fíniúna

I bpointe (2)(b) de Roinn V de Chaibidil I den tsonraíocht táirge, cuirtear an mhír seo a leanas isteach:

‘Chun úsáid níos ísle táirgí cosanta plandaí a spreagadh i limistéir atá tadhlach do shuíomhanna áitrithe/uirbeacha, do limistéir ina bhfuil cineál Voltis B plandaithe agus atá níos lú ná 20 m ó na háiteanna dá dtagraítear in Airteagal L253-7-1, Roinn I d’Airteagal L253-7 agus i Roinn III d’Airteagal L253-8 den Chód Tuaithe agus Iascaireachta Muirí, ní chuirtear san áireamh iad agus ríomh á dhéanamh ar limistéir a shaothraítear le cineálacha “ar díol spéise iad chun críoch oiriúnaithe” faoi réir na teorann 5 % is infheidhme maidir le limistéar an ghabháltais a dhearbhaítear a bheith comhfhreagrach leis an ainmniúchán tionscnaimh cláraithe.’

Chinn coiste inniúil náisiúnta na hInstitiúide Náisiúnta um Thionscnamh agus Cáilíocht (INAO) an rogha a údarú, maidir le hainmniúcháin a chuireann iarratas isteach, cineálacha leasa a thabhairt isteach chun oiriúnú don athrú aeráide nó d’ionchais shochaíocha maidir le táirgí cosanta barr a úsáid.

Tá rialacha áirithe ag gabháil le cuimsiú cineálacha den sórt sin i sonraíocht, go háirithe sciar uasta dá saothrú. Ní dhéantar planduithe cineálacha atá frithsheasmhach in aghaidh na bpríomhghalar fíniúna i limistéir atá tadhlach le suíomhanna áitrithe/uirbeacha a chur i gcuntas le linn an sciar sin á ríomh.

Ní dhéanann an leasú seo difear don doiciméad aonair.

2. Cuid den bhuaint a chur ar leataobh

I bpointe (3) de Roinn VIII de Chaibidil I den tsonraíocht táirge, leasaítear an chéad mhír mar a leanas: cuirtear an uimhir ‘10 000’ in ionad na huimhreach ‘8 000’.

Rinneadh toirt uasta an bhunfhíona ar féidir leis an oibreoir é a chur i leataobh a mhéadú go 10 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir den limistéar táirgeachta.

Trí mhéadú a dhéanamh ar an toirt, is féidir iarmhairtí luaineachtaí sa táirgeacht idir blianta agus réigiúin a mhaolú. Mar gheall ar an athrú aeráide, ach mar gheall ar an treocht anuas freisin i dtáirgeacht agranamaíoch de réir mar a athraíonn fíonghoirt a n-aois agus a modhanna (cumhdach glas, srianta ionchuir, etc.), tá luaineachtaí den sórt sin ag tarlú níos minice ná riamh.

Ní dhéanann an leasú seo difear don doiciméad aonair.

([1]) IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

3. **Forálacha maidir le pacáistiú**

Leasaítear pointe (3)(a) de Roinn IX de Chaibidil I den tsonraíocht táirge mar a leanas:

— Cuireadh na focail ‘is féidir a aistriú ó shoitheach amháin go soitheach eile’ leis an gcéad mhír chun é a dhéanamh go hiomlán soiléir gur féidir fíonta i mbuidéil de thoirt níos lú ná 75 cl nó níos mó ná 150 cl a dhíol freisin sna buidéil inar tharla an coipeadh tánaisteach.

Leasaíodh pointe 9 den doiciméad aonair.

— Leasaítear an dara mír trí na focail ‘sa limistéar críochaithe’ a chur isteach chun comhsheasmhacht a bhaint amach leis an bhfoclaíocht a úsáidtear le haghaidh na gcéimeanna nach mór iad a chur i gcríoch sa limistéar geografach críochaithe.

Ní dhéanann an leasú seo difear don doiciméad aonair.

— Cuirtear an tríú mír isteach ina bhfuil na rialacha seo a leanas chun na rialacha maidir le haistriú fíona a leagan amach:

‘Ní mór d’aon saoráid chun fíon a aistriú na ceanglais seo a leanas a chomhlíonadh:

— Ní mór an tsaoráid a bheith feistithe le córas iseabarach lenar féidir fíon a aistriú trí fhrithbhrú. Ní mór deimhniú biaghráid a bheith ag an oibreoir le haghaidh gás/gáis frithbhrú.

— Ní mór don tsaoráid na sásraí riachtanacha a chur i bhfeidhm chun inrianaitheacht na n-oibríochtaí aistrithe a áirithiú.

— Ní mór an tsaoráid a bheith feistithe le córas (nó córais) fuaraithe ionas go ndéantar fíonta a dhoirteadh isteach ina gcoimeádán deiridh ag teocht nach mó ná 5 °C.’

Ní dhéanann an leasú seo difear don doiciméad aonair.

4. **Faireachán agus cigireacht ar oibríochtaí aistrithe fíona**

I Roinn I de Chaibidil II den tsonraíocht táirge, cuirtear isteach an ceanglas seo a leanas maidir le dearbhú a thíolacadh:

‘(6) Dearbhú aistrithe fíona:

Ní mór do shealbhóirí coinsíneachtaí fíona aistrithe dearbhú aistrithe fíona a chur faoi bhráid an chomhlachta cosanta agus bainistíochta tráth nach déanaí ná 48 n-uair an chloig tar éis an t-aistriú a chur i gcrích.

Ní mór an toirt roimh an aistriú agus ina dhiaidh, an cineál soithigh agus aon éilimh shonracha maidir leis na táirgí arna n-aistriú a chur in iúl sa dearbhú.’

Mar thoradh ar an gceanglas seo maidir le dearbhú a thíolacadh, cumasaítear faireachán agus cigireacht a dhéanamh ar oibríochtaí aistrithe fíona.

Ní dhéanann an leasú seo difear don doiciméad aonair.

I Roinn II de Chaibidil II den tsonraíocht táirge, cuirtear an ceanglas seo a leanas isteach:

‘(3) Clár aistrithe fíona:

Ní mór d’oibreoirí a dhéanann oibríochtaí aistrithe fíona clár a choimeád. Ní mór é a chur i gcrích nuair a bheidh na hoibríochtaí curtha i gcrích.

Ní mór an méid seo a leanas a bheith sonraithe sa chlár le haghaidh gach oibríochta:

— dáta tosaithe agus am tosaithe na hoibríochta aistrithe;

— rialú teochta le linn an phróisis;

— rialú buidéalaithe iseabarach;

— an toirt roimh an aistriú agus ina dhiaidh;

— cineál an tsoithigh;

— éilimh shonracha i ndáil leis na táirgí a aistrítear.'

Is é is cuspóir leis an gclár éigeantach seo go gcumasaítear faireachán agus cigireacht a dhéanamh ar oibríochtaí aistrithe fíona.

Ní dhéanann an leasú seo difear don doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm (nó ainmneacha)**

Champagne

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán Tionscnaimh faoi Chosaint

3. **Catagóirí na dtáirgí fíniúna**

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 - DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 – Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas é sin atá faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)**

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

Fíonta súilíneacha geala agus rosé ar ardchaighdeán iad na fíonta seo. Is é an neart alcóil nádúrtha de réir toirte a bhíonn acu ná 9 % ar a laghad. Ní bhíonn neart alcóil iomlán de réir toirte na bhfíonta níos láidre ná 13 % tar éis saibhriú agus coipeadh tánaisteach. Comhlíonann na critéir eile anailíseacha na luachanna a bhunaítear sa reachtaíocht Eorpach.

D'fhéadfadh na fíonta seo a bheith geal (déanta as meascán d'fhíonchaora bána agus dubha, nó déanta as fíonchaora bána amháin [*blanc de blancs*], nó déanta as fíonchaora dubha amháin [*blanc de noirs*]) nó rosé (déanta trí roinnt fíon dearg a chumasc leis nó trí theagmháil leis an gcraiceann le linn an choipthe). Déantar iad seo le fíonchaora a fhásann i mbardas amháin nó níos mó agus d'fhéadfaidís a bheith ina bhfíonta sárbhliana nó gan bheith. Bíonn rud amháin i gcomhpháirt leis na fíonta uile: aigéadacht, rud a chinntíonn úire agus oiriúnacht don aosú. Sna fíonta is úire, bíonn blas thar a bheith úr ann: torthaí agus bláthanna geala, torthaí citris agus blasanna mianraí. Bíonn níos mó i gceist leis an bpailéad a bhaineann le fíonta aibí, bíonn dea-bholaithe de thorthaí bhuí ann, torthaí bruite agus spíosraí, agus tagann dea-bholaithe níos láidre ó thorthaí criostalaithe, casarnach san fhoraois agus róstadh chun cinn sna fíonta is aibí atá ann (ar a dtugtar *de plénitude*). Maireann na boilgeoga – saintréith an 'Champagne' – agus coinnítear iad go leanúnach i bhfíonta úra, agus éiríonn siad níos fíneálta agus níos uachtarúla le haois.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte) —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte) —

— Aigéadacht iomlán uasta i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir) —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir) —

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

1. Dlús fíniúnacha – rialacha ginearálta

An modh saothraithe

Cuirtear na fíniúna ionas nach mbeidh an spásáil idir na línte níos mó ná 2,00 méadar.

Bíonn an spásáil idir plandaí sa líne chéanna idir 0,70 agus 1,50 méadar.

Ní fhéadfaidh an spásáil iomlán idir na línte fíniúna agus an spásáil idir na plandaí sa líne chéanna a bheith níos mó ná 3,00 mhéadar.

Toirmeasctar aon athrú a dhéanamh ar dháileachtaí a chuireann athrú ar bith ar an dlús plandaithe go dtí go ndéantar grafadh ar na dáileachtaí.

2. Dlús fíniúnacha – rialacha speisialta

An modh saothraithe

Ionas go mbeidh rochtain ar innealra faoi leith air, ar dháileachtaí ina bhfuil:

— grádán fána níos mó ná 35 %

— nó grádán fána níos mó ná 25 % i dteannta grádán crosfhána níos mó ná 10 %,

féadfar cosán, atá idir 1,50 agus 3 mhéadar ar leithead, a fhágáil saor ag líne amháin ar a mhéad as gach sé líne. Sa chás sin, ní bheidh suim na spásála idir na línte eile agus na spásála idir plandaí sa líne chéanna níos mó ná 2,30 méadar.

3. Rialacha prúnála

An modh saothraithe

Ní bheidh forluí idir na fíniúnacha difriúla agus níor cheart gais toraidh a bheith ag bualadh faoina chéile. Níor cheart níos mó ná 18 mbachlóg a bheith ar gach méadar cearnach. Ní mór na fíniúnacha a phrúnáil sula dtarlaíonn an chéim feineolaíochta 'ceithre duilleoga oscailte' (céim F, nó céim 12 ar scála Lorenz).

Ceadaítear na teicnící prúnála fíniúna seo a leanas:

— Prúnáil *Chablis;*

— Prúnáil *Cordon de Royat;*

— Prúnáil *Vallée de la Marne;*

— Prúnáil *Guyot* (aonair, dhúbailte nó neamhshiméadrach).

Ní cheadaítear cleachtais a choisceann triopaill fíonchaor a bhaint ina n-iomláine.

4. Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Cleachtas fíoneolaíoch sonrach

Ní cheadaítear sliseanna adhmaid a úsáid.

Cuirtear uasteorainn leis an méid faoina féidir toirt an úrfhíona fíonchaor a mhéadú sa phróiseas saibhrithe ag 1,12 % do gach méadú 1 % sa neart alcóil.

Ní mór na cleachtais fhíoneolaíocha a úsáidtear rialacha an Aontais agus an Cód Tuaithe a chomhlíonadh, chomh maith leis na forálacha thuas.

Déantar na fíonta trí choipeadh tánaisteach i mbuidéil ghloine amháin.

5.2. *Uastáirgeacht*

Teorainn táirgeachta uasta

15 500 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. **Limistéar geografach críochaithe**

Ní mór na fíonchaora a bhaint, na fíonta a dhéanamh agus a fhorbairt sa limistéar geografach atá leagtha amach in Airteagal 17 den Acht ón 6 Bealtaine 1919 – lena n-áirítear gach próiseas fíonóireachta idir coipeadh agus buidéalú – agus ní mór na fíonta a chur i mbuidéil ansin.

7. **Cineál (nó cineálacha) fíonchaor**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Voltis B

8. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

8.1. *Mionsonraí an limistéir gheografaigh – Tosca nádúrtha*

— Tuairisc ar na tosca nádúrtha is ábhartha don nasc

Tá an limistéar geografach suite in oirthuaisceart na Fraince, agus cumhdaíonn sé limistéir i ranna Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne agus Seine-et-Marne.

Críochaítear go beacht na dáileachtaí ar féidir a mbarr a úsáid chun na fíonta a dhéanamh agus bíonn siad i measc na bhfíonghort ar thaobh an chnoic ina luí ar struchtúir gheomoirfeolaíocha shuntasacha ar an taobh thoir d'Imchuach Pháras ar a dtugtar cuaistí:

— Côte d'Ile-de-France i roinn Marne agus fánaí na ngleannta nasctha, arb iad na ceantair is ionadaíche, ag teacht aduaidh, 'Montagne de Reims', 'Vallée de la Marne' (a théann chomh fada le deisceart roinn Aisne agus le Seine-et-Marne), 'Côte des Blancs' agus 'Côte de Sézanne';

— Côte de Champagne, le ceantar 'Vitryat' i roinn Marne agus ceantar 'Montgueux' i roinn Aube;

— Côte des Bar, áit a bhfuil roinnt gleannta ag dul tríd, a chuimsíonn ceantar 'Bar-sur-Aubois' san oirthear agus ceantar 'Bar Séquanais' san iarthar, a théann chomh fada amach go dtí ranna Aube agus Haute-Marne.

An tír-raon cuaiste tipiciúil sin, lena ghleannta in aice láimhe, tá fánaí a bhfuil a n-aghaidh soir agus ó dheas aige agus bíonn fánaí a bhfuil a n-aghaidh ó thuaidh uaireanta freisin amhail na fánaí i dtuaisceart 'Montagne de Reims' agus ar bhruach clé 'Vallée de la Marne'.

Tá scaireanna crua aolchloiche nó cailce sna fánaí tosaigh, agus tá na cúlfhánaí cailceach, de mharla nó gainmheach, agus níos boige, agus d'fhág an creimeadh lom iad agus ansin clúdaíodh iad arís le snaíochar ón bhfána tosaigh ar an droim in aice láimhe.

Is réigiún é 'Champagne' atá suite i limistéar fíonóireachta ó thuaidh, agus bíonn tionchar ag dhá aeráid dhifriúla air:

— aeráid aigéanach a sholáthraíonn báisteach rialta, agus bíonn difríochtaí teoranta idir an teocht le gach séasúr, agus

— aeráid ilchríochach, ina mbíonn sioc – uaireanta sioc a dhéanann dochar – agus ansin grian thairbheach i rith an tsamhraidh.

8.2. *Mionsonraí an limistéir gheografaigh – Tosca daonna*

Tá fíniúnacha á bhfás i réigiún 'Champagne' ó bhí an chianaois ann, agus bunaíodh i gceart iad sa naoú céad tar éis do na manaigh fíonóireacht a fhorbairt. Tosaíodh ar thurgnamhaíocht le fíonta geala a bhí súilíneach go nádúrtha agus coipeadh tánaisteach i dtreo dheireadh an seachtú céad déag. Ag deireadh an naoú céad déag, scríobh fíoneolaí mór le rá darbh ainm Weinmann an méid seo a leanas: 'Is fíon an-choiptheach é an fíon a thagann as Champagne. Déanann sé a dhara coipeadh i mbealach i bhfad níos éasca, níos rialta agus níos fearr ná aon choipeadh eile'.

Cé go bhfuil na chéad tagairtí don fhíon seo, ar a dtugtar *saute-bouchon* nó 'bainteoir coirc', le fáil i ndánta an *abbé* Chaulieu in 1700, níor scríobhadh an modh síos go dtí gur foilsíodh saothar dar teideal *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne* ['Conas fíniúnacha Champagne a fhás agus fíon Champagne a dhéanamh'], ar glacadh leis gur saothar cléireach é de chuid cléirigh darb ainm Godinot, in 1718. Dúradh ansin go ndéantar na fíonta geala, nach mór a bheith 'chomh soiléir le deora [...] as fíonchaora dubha. Dá thúisce a fháisctear na fíonchaora i ndiaidh iad a ghearradh síos ón bhfíniúin, is é is gile a bheidh an fíon sa deireadh.' Féachann saothróirí fíona dá réir sin le damáiste ar bith do na fíonchaora a sheachaint le linn bhaint an fhómhair, tugann siad aire iontach dóibh le linn iompair agus stórála, agus cinntíonn siad go mbíonn siad slán nuair a chuirtear san fháisceán iad. Ní mór don fháscadh a bheith bog agus ní mór an brú a mhéadú de réir a chéile, ionas go mbeidh na súnna scartha le linn na gcéimeanna difriúla fáscaidh (an chéad cheann ná an sú is fearr ar a dtugtar an *cuvée* agus an sú ón bhfáscadh ina dhiaidh sin ar a dtugtar *taille*) le fíon a dhéanamh astu ar leithligh. Ní mór do na háiseanna fáscaidh, dá bhrí sin, cloí le rialacha diana agus bíonn siad faoi réir údarú géarsmachta.

Cuireadh barr feabhais ar na teicnící beachta sna mainistreacha. In 1866, rinne Jules Guyot suntas den tábhacht a bhaineann le cineálacha difriúla fíonchaoire nó fíonchaor a fhásann ar dháileachtaí éagsúla a chumasc. Ó thús an fichiú céad, roghnaíodh trí chineál fíonchaor mar gheall ar a gcothromaíocht idir siúcra agus aigéad chomh maith lena n-oiriúnacht don choipeadh tánaisteach, is iad sin: na fíonchaora dubha Pinot Noir agus Meunier agus an cineál geal Chardonnay. Cuireann an déantóir fíona cumasc le chéile trí bhlaiseadh de na bunfhíonta difriúla. Cuirtear an cumasc sna buidéil ansin le haghaidh coipeadh tánaisteach agus don chéim teagmhála moirte – céim a chaithfidh a bheith sách fada, go háirithe do na fíonta sárbhliana.

Bhí tionchar ag an teocht agus an bhogthaise is oiriúnaí atá ar fáil sna siléir ina bhfuil ballaí cailce in Champagne ar an bhforbairt a rinneadh ar an bpróiseas coipthe thánaistigh sin. Nuair a bhíonn an chéim teagmhála moirte curtha i gcrích, cuirtear an mhoirt de réir a chéile sa scroig buidéil, i bpróiseas ar a dtugtar rilleán, ansin tógtar as an mbuidéal í le linn an dímhoirtithe. I ndiaidh an dímhoirtithe, déantar próiseas ar a dtugtar dáileogacht a chinntíonn cén cineál 'Champagne' a bheidh san fhíon toisc go bhfuil cúpla cineál ann.

Nuair a bhí an próiseas coipthe thánaistigh tugtha chun foirfeachta, scaipeadh an 'modh champagne' agus, go luath ina dhiaidh sin, bhí an teideal 'Champagne' á úsáid taobh amuigh de limistéar an táirgthe. Bhunaigh tithe Champagne comhlachas ar dtús (*Union des Maisons de Champagne* nó 'Union of Champagne Houses') chun caingean dlí a thionscnamh in 1882 agus, díreach sular ritheadh an tAcht um Chalaois agus Falsú an 1 Lúnasa 1905, rialaigh cúirt de chuid na Fraince nach bhféadfaí 'Champagne' a thabhairt ach ar fhíonta a rinneadh i réigiún Champagne as fíonchaora a buanadh ansin, rud a chosain ainmniúchán tionscnaimh den chéad uair riamh. Cuireadh tús leis an bpróiseas chun an limistéar geografach a chríochú in 1908. Bhí táirgeoirí Champagne ar aon fhocal, agus chuir siad a dlúthpháirtíocht in iúl trí eagraíochtaí gairmiúla tábhachtacha.

8.3. *Faisnéis maidir le cáilíocht agus saintréithe an táirge*

D'fhéadfadh na fíonta seo a bheith geal (déanta as meascán d'fhíonchaora bána agus dubha, nó déanta as fíonchaora bána amháin [*blanc de blancs*], nó déanta as fíonchaora dubha amháin [*blanc de noirs*]) nó rosé (déanta trí roinnt fíon dearg a chumasc leis nó trí theagmháil leis an gcraiceann le linn an choipthe). Déantar iad seo le fíonchaora a fhásann i mbardas amháin nó níos mó agus d'fhéadfaidís a bheith ina bhfíonta sárbhliana nó gan a bheith.

Bíonn rud amháin i gcomhpháirt leis na fíonta uile: aigéadacht, rud a chinntíonn úire agus oiriúnacht don aosú.

Sna fíonta is úire, bíonn blas thar a bheith úr ann: torthaí agus bláthanna geala, torthaí citris agus blasanna mianraí. Bíonn níos mó i gceist leis an bpailéad a bhaineann le fíonta aibí, bíonn dea-bholaithe de thorthaí bhuí ann, torthaí bruite agus spíosraí, agus tagann dea-bholaithe níos láidre ó thorthaí criostalaithe, casarnach san fhoraois agus róstadh chun cinn sna fíonta is aibí atá ann (ar a dtugtar *de plénitude*).

Maireann na boilgeoga – saintréith an 'Champagne' – agus coinnítear iad go leanúnach i bhfíonta úra, agus éiríonn siad níos fíneálta agus níos uachtarúla le haois.

8.4. *Idirghníomhaíochtaí cúisíocha*

Toisc go bhfuil na tírdhreacha a chruthaíonn na trí chuaiste, ar na machairí agus sna gleannta, chomh hoscailte agus nochta sin bíonn dóthain solais gréine ag na fíniúnacha chun go mbeadh na caora in ann aibiú i gceart, fiú sna fíonghoirt a bhfuil a aghaidh ó thuaidh. Chomh maith leis sin, coisceann sé aer fuar a stálú, agus laghdaíonn sé an baol seaca.

Cinntíonn fána na bhfíonghort ar thaobh cnoic go mbíonn draenáil nádúrtha den scoth ann, rud a chinntíonn na cisil éagsúla sa phróifíl ithreach freisin, agus a dhéanann soláthar uisce na bhfíniúnacha a rialú. Baineann póiriúlacht agus tréscaoilteacht na cailce aon uisce sa bhreis, agus cinntíonn gníomhú ribeach go mbíonn an ithir ath-hiodráitithe nuair a bhíonn an aimsir thirim. Ceanglaíonn na cineálacha bunsraithe eile a fheictear sa cheantar sraitheanna marla, a sholáthraíonn anaclann uisce, le sraitheanna cailcreacha nó gaineamh carbónáite, a ligeann don uisce breise ó thréimhsí fliucha dul tríd an ithir. Bhí tionchar ag an gcineál bunsraithe sin agus ag an aimsir bhog ar na cineálacha fíniúnacha a cuireadh i réigiún dhifriúla an limistéir fíonsaothrúcháin seo.

Tugann an aeráid faoi leith i réigiún Champagne leibhéal aigéadachta nádúrtha do na fíonchaora, agus don úrfhíon a fhaightear uathu, agus is iad is oiriúnaí mar sin chun na fíonta súilíneacha is fearr a dhéanamh. Mar gheall ar an gcothromaíocht idir an aigéadacht sin – rud a thugann úire atá fíor-riachtanach – agus aibíocht na bhfíonchaor, táirgtear na fíonta sárbhliana is fearr agus fíonta a bhfuil cumas maith aosaithe acu.

Leis na dálaí nádúrtha uile cruthaítear 'mósáic' a úsáideann an curadóir ar an leibhéal dáileachta, curadóir ar saineolaí é ar na cleachtais fáis uile atá riachtanach chun saintréith na bhfíonchaor a fhorbairt.

Aon damáiste do na fíonchaora a sheachaint ón nóiméad a bhaintear iad, iad a fháisceadh go bog agus na súnna ó na céimeanna fáiscthe difriúla a choimeád scartha ó chéile lena áirithiú nach mbeadh dath ar bith ar an sú, tá an méid sin fíor-riachtanach ó thaobh chaighdeán an chúir de. Cuireann an próiseas a bhaineann leis na súnna ó na céimeanna fáiscthe difriúla a scaradh leibhéal castachta dea-bholaidh eile leis.

Bíonn dea-bholadh úr agus spleodrach ag an *cuvée* nó an sú ón gcéad fháisceadh, a bhíonn sáite le haigéadacht. Trína chur le cumaisc, is féidir na dea-bholaithe treasacha a fhorbraítear le linn aosú ar an moirt a thabhairt chun cinn ina n-iomláine.

Bíonn an *taille* nó an sú ón bhfáisceadh ina dhiaidh sin níos torthúla agus níos saibhre le tainnin.

Tugann 'fíon coimeádta' a cuireadh ar leataobh sna blianta roimhe sin saintréithe níos aibí na bhfíonta forbartha don chumasc (ní úsáidtear fíon coimeádta i bhfíonta sárbhliana). Léirítear ceird an déantóra fíona ó thaobh na fíonta a roghnú don chumasc inmhianaithe tríd an aosú ar mhoirt chun an táirge deiridh 'Champagne' a dhéanamh. D'fhéadfadh an próiseas leanúnach aosaithe sin, le haghaidh na bhfíonta is clúití, leanúint ar aghaidh ar feadh na scórtha blianta i siléir Champagne, mar gheall ar an teocht mheasartha fhuar a bhíonn iontu a chinntíonn coipeadh tánaisteach maith.

Teastaíonn bonneagar faoi leith atá costasach ón bpróiseas táirgthe 'Champagne' toisc gur próiseas thar a bheith teicniúil atá ann. Bíonn na háiseanna fíonóireachta, láimhseála agus pacáistíochta suite gar do na fíonghoirt.

Cé go dtéann limistéar fíonsaothrúcháin Champagne siar go dtí tús ár linne, tháinig tóir ar an ainm 'Champagne' mar dheoch na n-uaisle sa seachtú céad déag go háirithe, nuair a tugadh an teicníc coipthe thánaistigh chun foirfeachta de réir a chéile. Faoi dheireadh an chéid sin, bhí táirgeoirí 'Champagne' ag cur a bhfíonta i mbuidéil seachas a bheith á n-iompar i mbairillí chun a gcáilíocht agus a saintréithe a chaomhnú ina n-iomláine.

Bhí rath láithreach ar an bhfíon seo toisc go ndeachaigh an cúr agus na boilgeoga míne ón mbuidéal go gloine an óltóra. Mhol na huaisle óga – daoine a bhí an-tógtha leis an rud is nuaí – an 'Champagne', bhí na filí an-tógtha leis chomh maith agus chuir scríbhneoirí é san áireamh ina gcuid saothar. Ba é sin an deoch ba choitianta ag cúirt na Leasríochta, Louis XV agus Madame de Pompadour. Rinne airgeadaithe agus oifigigh bhaile aithris ar na huaisle; rinne na cúigí aithris ar an bpríomhchathair. D'éirigh go maith le tionscal an fhíona faoi cheannasaíocht Louis XV agus Louis XVI, agus tháinig fás mór ar an gcáil a bhí ar Champagne, sa Fhrainc agus ar an gcoigríoch. D'fhás éileamh ar an bhfíon súilíneach áit ar bith a mbíodh tóir ar fhaisean na Fraince, agus le linn an ochtú céadú déag san Eoraip, bhíodh 'Champagne' le fáil ag cóisirí agus féilte. Tá an cháil sin fós air sa lá atá inniu ann. Leanann na saothróirí fíona, na comharchumainn agus tithe Champagne lena gcuid iarrachtaí na rialacha comhchoiteanna a fheabhsú d'fhonn ainmniúchán tionscnaimh cláraithe 'Champagne' – a n-oidhreacht chomhroinnte – a chur chun cinn, ag iarraidh barr feabhais a bhaint amach agus a chinntiú go mbeadh meas ar ainm agus saintréith an fhíona.

9. **Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)**

Lipéadú

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Ní cheart aon bhuidéal a iompar – seachas idir dhá láthair den oibreoir céanna nó idir dhá oibreoir – go dtí go bhfuil sé críochnaithe, scragall curtha timpeall an choirc, agus lipéadaithe i gcomhréir leis na rialacha ábhartha.

Ní mór na buidéil ina bhfuil na fíonta a bheith dúnta le corc agus an t-ainmniúchán tionscnaimh cláraithe ar an gcuid laistigh den scroig buidéil. I gcás buidéal ina bhfuil cion ainmniúil 0.20 lítear nó níos lú, féadfar an t-ainm a léiriú ar phíosa inmheánach eile den dúntóir.

Ní mór an fhaisnéis chlárúcháin a léiríonn an t-oibritheoir a bheith ar na lipéid agus sa pháipéarachas tráchtála de réir mar a éilíonn *Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne* ('an Coiste Idirghairme le haghaidh Fhíon Champagne').

Ní mór ainm iomlán an déantóra fíona a bheith ar an lipéad i gcló soiléir agus inléite, chomh maith le hainm an bhardais ina ndearnadh an fíon más rud é go bhfuil ceanncheathrú an déantóra fíona lonnaithe taobh amuigh den limistéar táirgeachta.

Féadfaidh fíonta a chumhdaítear leis an ainmniúchán tionscnaimh cláraithe a bheith lipéadaithe le ceann de na haonaid gheografacha níos lú a leanas faoi na coinníollacha a dtugtar tuairisc orthu thíos:

— logainm luaite ar chlárlann na talún;

— ainm bardais.

Ní mór an logainm nó ainm an bhardais a bheith le feiceáil ar an dearbhú buainte.

Ní mór go dtiocfadh na fíonchaora uile a úsáidtear chun an bunfhíon a tháirgeadh ón mbardas nó logainm i dtrácht.

Féadfaidh na focail '*Premier Cru*'nó '*Grand Cru*' [teideal atá i seilbh limistéir áirithe a aithnítear mar limistéar a bhfuil fíonghoirt ar cháilíocht níos fearr acu] a bheith le hainm an bhardais faoi na coinníollacha a leagtar síos i Roinn II(b) agus (c) de Chaibidil I den tsonraíocht táirge.

Seachas i gcás na mbardas a chumhdaítear sa phointe roimhe, ní mór tagairt don bardas a bheith le feiceáil leis na focail 'Vigne de' nó 'Vignoble de' ['fíniúnacha ó...'].

Ní fhéadfaidh na carachtair a úsáidtear chun logainmneacha agus ainm bardais a léiriú a bheith níos airde ná níos leithne ná na carachtair a úsáidtear don ainmniúchán tionscnaimh cláraithe.

Nuair a lipéadaítear fíon le hainm an bhardais i gcomhréir leis na rialacha thuas, d'fhéadfaí ainm an bhardais a lua arís in ainm an *cuvée* [cumasc nó coinsíneacht].

An cineál fíonchaor a shonrú

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Féadfar an cineál fíonchaor a lua i gcarachtair nach bhfuil níos mó ná 3 mm ar airde, ná níos mó ná 3 mm ar leithead, agus nach bhfuil níos mó ná leath de thomhas na gcarachtar a úsáidtear chun an t-ainmniúchán tionscnaimh a léiriú. Ní fhéadfadh an cineál fíonchaor a lua ach amháin nuair a úsáidtear na cineálacha fíonchaor céanna chun na bunfhíonta a tháirgeadh.

Bliain an fhíona a shonrú

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Má shonraítear bliain an fhíona, ní mór í a bheith le feiceáil ar an gcorc – nó ar dhúntóir oiriúnach eile i gcás buidéal ina bhfuil cion ainmniúil 0,20 lítear nó níos lú – agus ar an lipéad. Ní mór bliain an fhíona a lua freisin ar shonraisc agus ar aon doiciméad lena ngabhann.

Pacáistiú

Creat dlíthiúil:

Sa reachtaíocht náisiúnta

Cineál an choinníll breise:

Pacáistiú laistigh den limistéar geografach críochaithe

Tuairisc ar an gcoinníoll:

Ní mór na fíonta a dhéanamh agus a dhíol sna buidéil ina ndearnadh an coipeadh tánaisteach, cé is moite d'fhíonta a dhíoltar i mbuidéil de thoirt níos lú ná 75 cl nó níos mó ná 150 cl, ar féidir iad a aistriú ó shoitheach amháin go soitheach eile.

Ní mór na fíonta a aosú ar feadh 15 mhí ar a laghad ón dáta buidéalaithe, nó ar feadh 36 mhí d'fhíonta sárbhliana, sular féidir iad a mhargú do thomhaltóirí.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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