C/2024/7445

16.12.2024.

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7445)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Champagne”

PDO-FR-A1359-AM05

Datum obavijesti: 1.10.2024.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Sorte vinove loze

U poglavlju I. odjeljku V. točki 2. podtočki (b) specifikacije proizvoda dodaje se sljedeće pravilo:

„Radi poticanja smanjenja unosa bilja u susjednim područjima naseljenih/urbaniziranih područja, područja na kojima je zasađena sorta Voltis B i smještena na udaljenosti manjoj od 20 metara od mjesta iz članka L253 – 7-1, članka L253 – 7 i stavka III. članka L253 – 8 Zakonika o poljoprivredi i morskom ribarstvu ne uzimaju se u obzir pri izračunu područja od interesa za prilagodbu, uz ograničenje od 5 % površine gospodarstva prijavljenog za ZOI.” ”

Nadležni nacionalni odbor Nacionalnog instituta za podrijetlo i kvalitetu odlučio je odobriti mogućnost da se za oznake za koje se podnosi spis zahtjeva uvedu sorte koje su važne za prilagodbu klimatskim promjenama ili društvenim očekivanjima u pogledu upotrebe proizvoda za zaštitu usjeva.

Uključivanje te sorte u specifikaciju proizvoda podliježe određenim pravilima, prvenstveno za maksimalni udio i berbu sorata. Nasadi sorti otpornih na glavne bolesti vinove loze u okolnim područjima naseljenih/urbaniziranih područja ne uzimaju se u obzir pri izračunu tog udjela.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument

2. Skladištenje dijela berbe

U poglavlju I. odjeljku VIII. točki 3. prvi odjeljak izmijenjen je kako slijedi: broj 8 000 zamjenjuje se brojem 10 000.

Najveća količina osnovnih vina koju gospodarski subjekt može izdvojiti kao zalihu povećava se na 10 000 kilograma grožđa po hektaru površine proizvodnje.

To povećanje omogućuje ublažavanje posljedica međugodišnjih i međuregionalnih razlika u prinosima koje postaju sve češće zbog klimatskih promjena, ali i trenda smanjenja poljoprivrednih prinosa zbog starenja vinograda i promjena u praksama (travnjak, ograničavanje unosa bilja itd.).

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

([1]) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

3. **Odredbe o pakiranju**

Poglavlje I. odjeljak IX. točka 3. specifikacije mijenja se kako slijedi:

— Prvi stavak dopunjen je riječima „može se prenositi” kako bi se uklonila svaka dvosmislenost u pogledu činjenice da se vina u boci s volumenom manjim od 75 centilitra ili većim od 150 centilitra mogu stavljati na tržište i u boci u kojoj je uzet uzorak pjene.

Mijenja se točka 9. jedinstvenog dokumenta.

— Drugi odlomak izmijenjen je dodavanjem riječi „na definiranom području” kako bi bio u skladu s koracima koje se moraju provesti na razgraničenom zemljopisnom području.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

— Dodan je treći stavak sa sljedećim odredbama kako bi se uredili postupci prijenosa:

„Svaki prijenos mora ispunjavati sljedeće obveze:

— Mora postojati sustav izobara koji omogućuje prijenos vina protutlakom. Operator mora imati certifikat za rukovanje protutlačnim plinovima.

— U postrojenju se primjenjuju alati potrebni za sljedivost tih operacija.

— Mora postojati rashladni uređaj za punjenje vina u konačnom spremniku na temperaturi od najviše 5 °C.”

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

4. **Praćenje i kontrola operacija prijenosa**

U poglavlju II. odjeljku I. specifikacije proizvoda dodaje se sljedeće pravilo:

„6. Izjava o prijenosu

Nositelj prenesenih serija vina šalje izjavu o prijenosu tijelu za zaštitu i upravljanje najkasnije 48 sati nakon završetka operacije.

U toj se izjavi navodi količina prije i nakon prijenosa, vrsta boca i, prema potrebi, posebni navodi o prenesenim proizvodima.”

Ta obveza omogućuje praćenje i kontrolu operacija prijenosa.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

U poglavlju I. odjeljku II. specifikacije proizvoda dodaje se sljedeće pravilo:

„3. Registar prijenosa:

Subjekt koji obavlja prijenos mora voditi evidenciju: Ispunjava se tijekom provedbe.

U registru se za svaku operaciju navodi sljedeće:

— datum i vrijeme početka;

— regulacija temperature tijekom cijelog postupka;

— kontrola punjenja izobarskih boca;

— količina prije i nakon prebacivanja;

— vrsta boca;

— posebni navodi o prenesenim proizvodima.”

Svrha obveznog vođenja tog registra jest omogućiti praćenje i kontrolu operacija prijenosa.

Ta izmjena ne utječe na jedinstveni dokument.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. **Naziv**

Champagne

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla:**

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. **Kategorije proizvoda od vinove loze**

5. Kvalitetno pjenušavo vino

3.1. *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIĆA, JAKA ALKOHOLNA PIĆA I OCAT

2204 – Vino od svježega grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim onog iz tarifnog broja 2009

4. **Opis vina**

KRATAK OPIS

Riječ je o kvalitetnim pjenušavim ružičastim i bijelim vinima, s najmanjom prirodnom volumnom alkoholnom jakosti od 9 %. Nakon pojačavanja i druge fermentacije vina ne prelaze ukupni volumni udio alkohola od 13 %. Drugi analitički kriteriji u skladu su s vrijednostima utvrđenima propisima EU-a.

Vina mogu biti bijela (proizvedena od mješavine bijelog i crnog grožđa, samo od bijelog grožđa (blanc de blancs) ili samo od crnog grožđa (blanc de noirs)) ili ružičasta (dobivena miješanjem ili metodom saignée), proizvedena od grožđa iz jedne ili više općina. Mogu biti arhivska ili ne. Sva vina imaju jedno zajedničko obilježje: kiselost, čime se jamči njihova svježina i mogućnost dozrijevanja. Najmlađa vina vrlo su svježa: osjete se arome cvijeća i bijelog voća, agruma te mineralne note. Zrela vina imaju niz zaokruženijih aroma žutog voća, kuhanog voća i začina. Najrazvijenija vina, takozvana „de plénitude” odaju duboke tercijarne arome kandiranog voća, šumskog raslinja i nota prženja. Pjenušavost, zaštitni znak šampanjca, intenzivna je i postojana kod mladih vina. S vremenom se smanjuje te postaje nježnija i kremastija.

Opća analitička svojstva

— Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena): —

— Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % vol.):

— Najmanja ukupna kiselost: u miliekvivalentima po litri

— Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri): —

— Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri): —

5. **Enološki postupci**

5.1. *Posebni enološki postupci*

1. Gustoća nasada – opće odredbe

Postupak uzgoja

Vinova loza sadi se s razmakom između redova od najviše 2,00 metara.

Razmak između trsova u istom redu iznosi između 0,70 i 1,50 metra.

Zbroj razmaka između redova i razmaka između trsova u istom redu ne smije biti veći od 3,00 metara.

Zabranjena je svaka prerada parcele koja rezultira promjenom gustoće sadnje sve dok se ne iskrči.

2. Gustoća nasada – posebne odredbe

Postupak uzgoja

Kako bi se omogućio prolaz prilagođenih strojeva

— čestice s nagibom većim od 35 %,

— čestice s nagibom većim od 25 % s padinom većom od 10 %,

mogu imati prolaze široke između 1,50 metara i 3 metra, i to najviše jedan na šest redova. U tom slučaju zbroj razmaka između drugih redova i razmaka između trsova u istom redu ne smije biti veći od 2,30 metara.

3. Pravila o rezidbi

Postupak uzgoja

Zabranjena su preklapanja između trsova vinove loze i rast grana s plodovima jednih nad drugima. Broj pupova iznosi najviše 18 pupova po kvadratnom metru. Rezidba se provodi najkasnije prije fenološke faze (F) (12 na Lorentzovoj ljestvici), odnosno nakon širenja četiri lista.

Trsovi su rezani na sljedeće uzgojne oblike:

— rezidba uporabom uzgojnog oblika chablis,

— rezidba uporabom uzgojnog oblika royat kordonac,

— rezidba uporabom uzgojnog oblika vallée de la Marne,

— rezidba uporabom uzgojnog oblika jednostavni guyot, dvostruki guyot i asimetrični guyot.

Zabranjuju se sva sredstva koja ne omogućuju berbu cijelih grozdova.

4. Poseban enološki postupak

Poseban enološki postupak

Zabranjena je upotreba komadâ drva.

Povećanje količine korištenog fermentiranog mošta ne smije biti veće od 1,12 % za 1 % povećanja volumnog udjela alkohola tijekom provedbe pojačavanja.

Uz prethodno navedene odredbe, u pogledu enoloških postupaka u proizvodnji vina potrebno je poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi.

Vina se proizvode isključivo drugom fermentacijom u staklenim bocama.

5.2. *Najveći prinosi*

Najveći prinos

15 500 kilograma grožđa po hektaru

6. **Razgraničeno zemljopisno područje**

Berba grožđa, proizvodnja i razvoj vina, uključujući dozrijevanje i pakiranje, odvijaju se na područjima određenima u članku 17. Zakona od 6. svibnja 1919.

7. **Sorte vinove loze**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Opis povezanosti**

8.1. *Informacije o zemljopisnom području – Prirodni čimbenici*

— Opis prirodnih čimbenika koji pridonose povezanosti

Zemljopisno područje nalazi se na sjeveroistoku državnog područja Francuske i obuhvaća općine koje se nalaze u departmanima Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne i Seine-et-Marne.

Čestice, koje su precizno razgraničene za berbu grožđa, čine dio krajolika s vinogradima na brežuljcima koji se protežu važnim geomorfološkim strukturama istočnih obronaka Pariške zavale, što uključuje:

— Côte d'Ile-de-France u departmanu Marne, kao i padine povezanih dolina, koje od sjevera do juga obuhvaćaju područja Montagne de Reims, Vallée de la Marne (koje se proteže južno od Aisnea do Seine-et-Marnea), Côte des Blancs i Côte du Sezannais kao najistaknutija područja;

— Côte de Champagne uz Vitryat marnais i sektor Aubois de Montgueux;

— Côte des Bar, koja je isprekidana višestrukim dolinama i spaja Bar-sur-Aubois na istoku i Barséquanais na zapadu u departmanima Aube i Haute-Marne.

U tom tipičnom reljefu s obroncima i obližnjim dolinama brežuljci su orijentirani na istok i jug, a ponekad na sjever, kao u slučaju sjevernog dijela regije Montagne de Reims i lijeve obale regije Vallée de la Marne.

Obalna područja sastoje se od čvrstih slojeva vapnenca ili krede. Padine brežuljaka sastoje se od krede, lapora ili pijeska, mekše su, raščišćene zbog erozije, a zatim prekrivene koluvijalnim slojem donesenim s viših obalnih područja.

Šampanjski vinogradi nalaze se na sjevernom području. Izloženi su dvostrukom klimatskom utjecaju:

— oceanskoj klimi, koja donosi vodu u redovnim količinama, s malo izraženim toplinskim razlikama između godišnjih doba,

— kontinentalnoj klimi, zbog koje dolazi do ponekad destruktivnog mraza i povoljnog broja sunčanih sati tijekom ljeta.

8.2. *Informacije o zemljopisnom području – Ljudski čimbenici*

S počecima još u doba antike, uzgoj vinove loze dobro se ukorijenio u pokrajini Champagne u 9. stoljeću s razvojem monastičkog vinogradarstva. Do kraja 17. stoljeća izučene su posebnosti prirodno pjenušavog bijelog vina i druge fermentacije. Krajem 19. stoljeća poznati enolog Weinmann izjavio je da je „šampanjsko vino vrlo fermentabilno. Vina regije Champagne imaju lakšu, ravnomjerniju i bolju drugu fermentaciju od bilo kojeg drugog fermenta."

To se vino, zvano „saute-bouchon", prvi put spominje u pjesmama opata Chaulieua 1700. godine. Međutim, metodu je 1718. prvi put opisao kanonik Godinot, za kojeg se pretpostavlja da je autor djela Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (…) (Način uzgoja vinove loze i proizvodnje šampanjskog vina (…)), u kojem je naveo da se ta bijela vina, koja moraju biti „bistra kao suza (…), proizvode od crnog grožđa. Nakon berbe, što se prije grožđe preša, to će vino biti bjelje." Stoga vinogradari nastoje očuvati cjelovitost bobica grožđa tijekom berbe, vrlo pažljivo ih prevoziti i skladištiti te ih prešati neoštećene. Prešanje mora biti nježno i postupno, uz razdvajanje sokova (cuvée i taille) koji se odvojeno prerađuju u vino. Stoga centri za prešanje imaju stroga pravila i podliježu strogim kontrolama.

Posebno znanje i iskustvo razvilo se u opatijama: Jules Guyot je 1866. istaknuo važnost miješanja grožđa različitih sorti ili s različitih čestica. Od početka 20. stoljeća odabrane su tri sorte grožđa zbog njihove ravnoteže šećera i kiselosti te dobre sposobnosti druge fermentacije: pinot noir N, chardonnay B i meunier N. Proizvođač sastavlja mješavine degustirajući različita dobivena osnovna vina. Pomiješana osnovna vina pune se u boce za drugu fermentaciju i dozrijevanje na talogu, koje obavezno traje dugo, posebno kada je riječ o arhivskim vinima.

Šampanjski podrumi od krede, koji imaju idealne prirodne uvjete u pogledu temperature i vlage, potaknuli su razvoj te faze druge fermentacije. Kada dozrijevanje na talogu završi, slijedi faza miješanja i prevrtanja, u kojoj se nastoji polako spustiti talog u grlo boce, a zatim faza degoržiranja, odnosno izbacivanja taloga iz boce. Nakon degoržiranja dodaje se ekspedicijski liker koji će pridonijeti definiranju nekoliko vrsta vina „Champagne".

Nakon savladavanja tehnike druge fermentacije u bocama, metoda „champenoise" je izvezena i ubrzo se naziv „Champagne" počeo upotrebljavati i izvan granica regije proizvodnje. Šampanjske su kuće, ujedinjene u udruženje (Union des Maisons de Champagne), 1882. pokrenule sudske postupke te je, prije donošenja zakona o prijevarama i krivotvorenjima od 1. kolovoza 1905., sudskom praksom priznato da se naziv „Champagne" smije upotrebljavati samo za vina proizvedena u regiji Champagne i od grožđa ubranog na tom području te je time prvi put propisana zaštita oznake izvornosti. Rad u pogledu razgraničavanja zemljopisnog područja započeo je 1908. Stanovnici regije Champagne su solidarni, što dokazuju brojna strukovna udruženja.

8.3. *Informacije o kvaliteti i svojstvima proizvoda*

Vina mogu biti bijela (proizvedena od mješavine bijelog i crnog grožđa, samo od bijelog grožđa (blanc de blancs) ili samo od crnog grožđa (blanc de noirs)) ili ružičasta (dobivena miješanjem ili metodom saignée), proizvedena od grožđa iz jedne ili više općina. Mogu biti arhivska ili ne.

Sva vina imaju jedno zajedničko obilježje: kiselost, čime se jamči njihova svježina i mogućnost dozrijevanja.

Najmlađa vina vrlo su svježa: osjete se arome cvijeća i bijelog voća, agruma te mineralne note. Zrela vina imaju niz zaokruženijih aroma žutog voća, kuhanog voća i začina. Najrazvijenija vina, takozvana „de plénitude" odaju duboke tercijarne arome kandiranog voća, šumskog raslinja i nota prženja.

Pjenušavost, zaštitni znak proizvoda „Champagne”, intenzivna je i postojana kod mladih vina. S vremenom se smanjuje te postaje nježnija i kremastija.

8.4. *Uzročna povezanost*

Zahvaljujući otvorenosti krajolika triju obronaka na ravnici i u dolinama, vinogradi imaju dovoljno svjetla za dozrijevanje bobica, čak i oni koji su okrenuti prema sjeveru. Zbog otvorenog krajolika sprječava se stagnacija hladnog zraka i smanjuje vjerojatnost pojave mraza.

Nagib brežuljaka s vinogradima osigurava idealnu prirodnu odvodnju, koja je zajamčena i različitim podlogama koje omogućuju prirodnu regulaciju vode u vinogradu. Zahvaljujući svojoj poroznosti i propusnosti kreda uklanja višak vode, no za vrijeme suhog razdoblja osigurava rehidraciju tla kapilarnim dizanjem vode. Druga podtla kombinacija su laporskih slojeva, koji osiguravaju potrebnu količinu vode, i vapnenačkih naslaga ili karbonatnog pijeska koji omogućuje infiltraciju viška vode za vrijeme vlažnih razdoblja. Ta struktura podtla i delikatni klimatski uvjeti potaknuli su sadnju sorti u brojnim vinogradarskim regijama.

Zahvaljujući jedinstvenim klimatskim uvjetima regije Champagne grožđe, a time i mošt, imaju prirodnu kiselost idealnu za proizvodnju velikih pjenušavih vina. Naime, uspostavom ravnoteže između kiselosti, kojom se jamči neophodna svježina, i razine zrelosti grožđa omogućuje se najbolja berba i jamči potencijal za stajanje.

Vinogradar koji poznaje sve uzgojne prakse kojima se mogu izraziti posebnosti grožđa iskorištava raznolikost prirodnih čimbenika na razini čestice, koji čine pravi mozaik.

Očuvanjem cjelovitosti grožđa od trenutka berbe, blagim prešanjem i razdvajanjem sokova omogućuje se da se izbjegne miješanje boja, što osigurava bistrost vina neophodnu za kvalitetu pjenušavosti. Razdvajanjem se također omogućuje veća složenost aroma.

Grožđani sok „cuvée”, bogat kiselošću, daje svježu i živahnu aromu. U mješavinama omogućuje potpuno razotkrivanje tercijarnih aroma koje se razvijaju tijekom dozrijevanja na talogu.

Sok „taille” ima više voćne arome i bogatiji je taninom.

Vina iz zaliha (osim arhivskih) iz prethodnih berbi u mješavinu unose zrelija obilježja razvijenih vina. Talent proizvođača, koji odabire vina za željenu mješavinu, dolazi na vidjelo tijekom čitavog dozrijevanja na talogu i procesa kojim se dobiva „Champagne”. Taj proces kontinuiranog dozrijevanja kod velikih vina može trajati desetljećima u šampanjskim podrumima, s obzirom na to da njihova relativna svježina jamči dobru drugu fermentaciju.

Ta velika tehnička složenost u proizvodnji pjenušavog vina „Champagne” zahtijeva posebnu i skupu infrastrukturu. Mjesta proizvodnje, obrade i pakiranja nalaze se u općinama u blizini vinograda.

Šampanjski vinogradi postoje još od početka našeg doba, no „Champagne” je dobio svoje počasne titule, posebno u 17. stoljeću, zahvaljujući postupnom savladavanju tehnike druge fermentacije u bocama. Krajem tog istog stoljeća šampanjski proizvođači svoja su vina počeli pakirati u boce umjesto da ih prevoze u bačvama kako bi se očuvala njihova kvaliteta i obilježja.

Pjena i sitni mjehurići zatvoreni u bocama došli su do izražaja u čašama, a uspjeh vina bio je trenutačan. Mladi plemići, željni noviteta, slavili su ga, pjesnici su ga opjevavali, pisci su ga spominjali u svojim djelima. Vino je postalo omiljeno na dvoru Regenta, Luja XV., i Madame de Pompadour. Financijeri i administratori oponašali su plemiće, stanovništvo provincije kopiralo je stanovništvo glavnoga grada. Za vrijeme vladavine Luja XV. i Luja XVI. vinska je industrija procvjetala, a ugled vina „Champagne" znatno je porastao i u Francuskoj i u inozemstvu. Pjenušavo vino postalo je popularno svugdje gdje se pratila francuska moda, a tijekom 18. stoljeća „Champagne" je krasio zabave i večere u čitavoj Europi. Njegov ugled i danas je postojan. Vinogradari, zadruge i šampanjske kuće i dalje nastoje poboljšati kolektivna pravila radi promicanja kontrolirane oznake izvornosti „Champagne", što je njihova zajednička baština, te se zalažu za poštovanje naziva i karaktera vina.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Označivanje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Nijedna boca koja nije napunjena, obrađena i označena u skladu s važećim propisima ne smije se premještati, osim između dvije lokacije istog subjekta ili između dvaju gospodarskih subjekata.

Boce koje sadržavaju vina zatvaraju se čepom na kojem je ispisan naziv kontrolirane oznake izvornosti na dijelu koji se nalazi u grlu boce ili, kada je riječ o boci nominalnog sadržaja 0,20 litara ili manje, na drugom unutarnjem dijelu mehanizma za zatvaranje.

Oznake i trgovinski dokumenti sadržavaju podatke o registraciji koje je propisao Comité interprofessionnel du vin de Champagne (Međustrukovni odbor za vina regije Champagne), čime se omogućuje identifikacija gospodarskih subjekata.

Naziv proizvođača, koji se u punom obliku jasno i čitljivo navodi na oznaci, dopunjuje se nazivom općine proizvodnje ako se sjedište proizvođača nalazi izvan tog područja.

Na oznaci vina kontrolirane oznake izvornosti može se, u skladu s uvjetima navedenima u nastavku, navesti naziv sljedećih manjih zemljopisnih jedinica:

— registrirane lokacije,

— općine.

U izjavi o berbi navodi se lokacija ili naziv općine.

Svo grožđe koje se upotrebljava za proizvodnju osnovnih vina dolazi iz te lokacije ili općine.

Uz naziv općine mogu se navesti oznake „Premier Cru" i „Grand Cru" pod uvjetima utvrđenima u poglavlju I. odjeljku II. točkama (b) i (c) ove specifikacije.

Osim za prethodno spomenute općine, naziv općine mora biti naveden zajedno s izrazom „Vigne de" ili „Vignoble de".

Naziv općine ili registrirane lokacije tiska se slovima čija visina i širina ne smije biti veća od veličine slova kojima je ispisan naziv kontrolirane oznake izvornosti.

Označivanje naziva općine, u skladu s prethodno navedenim pravilima, može se upotpuniti ponovnim navođenjem općine u nazivu kupaže.

Navođenje sorte

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Sorta može biti ispisana slovima čija visina i širina smije iznositi najviše 3 milimetra i polovinu veličine znakova kojima je ispisan naziv oznake. Sorta se može navesti samo ako sve grožđe od kojeg je proizvedeno osnovno vino potječe od navedene sorte.

Navođenje godine berbe

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

dodatne odredbe koje se odnose na označivanje

Opis uvjeta:

Ako se navodi godina berbe, ona se ispisuje na čepu ili, kada je riječ o boci nominalnog sadržaja 0,20 litara ili manje, na nekom drugom prikladnom dijelu mehanizma za zatvaranje te na etiketi. Godina berbe navodi se i na računima i pratećim dokumentima.

Pakiranje

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

Pakiranje unutar ograničenog zemljopisnog područja

Opis uvjeta:

Vina se proizvode i stavljaju na tržište u bocama u kojima se odvijala druga fermentacija, osim vina koja se prodaju u bocama zapremine do 75 centilitara ili iznad 150 centilitara koje se mogu prenositi.

Vina se stavljaju na tržište za potrošače nakon razdoblja sazrijevanja od najmanje 15 mjeseci od datuma punjenja u boce ili 36 mjeseci za arhivska vina.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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