C/2024/7445

2024.12.16.

A (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet 17. cikkének (2) és (3) bekezdésében említett, egy borágazati elnevezéshez tartozó termékleírás standard módosításának jóváhagyásáról szóló értesítés közzététele

(C/2024/7445)

Ez az értesítés a (EU) 2019/33 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet ([1]) 17. cikke (5) bekezdésének megfelelően kerül közzétételre.

ÉRTESÍTÉS STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL

„Champagne”

PDO-FR-A1359-AM05

Az értesítés időpontja: 2024.10.1.

A JÓVÁHAGYOTT MÓDOSÍTÁS LEÍRÁSA ÉS INDOKOLÁSA

1. Szőlőfajták

A termékleírás I. fejezete V. szakasza 2. pontjának b) alpontja a következő bekezdéssel egészül ki:

„A lakott/urbanizált területekkel szomszédos területeken a növényegészségügyi inputanyagok csökkentésének előmozdítása érdekében a mezőgazdaságról és a tengeri halászatról szóló törvénykönyv L253-7-1. cikkében, L253-7. cikkének I. pontjában és L253-8. cikkének III. pontjában említett helyektől 20 méternél kisebb távolságra fekvő, Voltis B szőlőfajtával betelepített területek nem vehetők figyelembe az »éghajlatváltozáshoz való alkalmazkodást szolgáló« – az ellenőrzött eredetmegjelölésre jogosultként bejelentett mezőgazdasági üzem területének legfeljebb 5 %-ára vonatkozó korlátozás hatálya alá eső – fajtákkal betelepített területek kiszámításakor.”

Az Institut national de l’origine et de la qualité illetékes nemzeti bizottsága úgy döntött, hogy azon eredetmegjelölések esetében, amelyeknél a termelők erre vonatkozóan kérelmet nyújtanak be, engedélyezi az éghajlatváltozáshoz való alkalmazkodást vagy a növényvédő szerek használatával kapcsolatos társadalmi elvárásokhoz való alkalmazkodást szolgáló fajták bevezetését.

Az ilyen fajtatípus termékleírásba való bevezetéséhez meg kell felelni bizonyos szabályoknak, különösen e fajták mezőgazdasági üzemen belüli maximális aránya tekintetében. Ennek az aránynak a kiszámításakor nem kell figyelembe venni a főbb szőlőbetegségekkel szemben ellenálló fajtákkal betelepített, a lakott/urbanizált területekkel szomszédos területeken elhelyezkedő ültetvényeket.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

2. A szüretelt szőlő egy részének tartalékolása

A termékleírás I. fejezete VIII. szakaszának 3. pontjában az első bekezdés a következőképpen módosul: a 8 000 szám helyébe a 10 000 szám lép.

A gazdasági szereplő által tartalékba helyezhető alapborok maximális mennyisége 10 000 kilogramm szőlőre nőtt a termőterület egy hektárjára vetítve.

A mennyiség növelése lehetővé teszi az egyes évek és régiók közötti, az éghajlatváltozás miatt egyre gyakoribb hozamingadozások, valamint a szőlőültetvények elöregedése és a gyakorlatok változásai (gyepesítés, inputanyagok korlátozása stb.) miatti folyamatos hozamcsökkenés következményeinek kiegyenlítését.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

([1]) HL L 9., 2019.1.11., 2. o.

3. **A csomagolásra vonatkozó rendelkezések**

A termékleírás I. fejezete IX. szakasza 3. pontjának a) alpontja a következőképpen módosul:

— Az első bekezdés az „új palackba áttölthető” szövegrésszel egészül ki annak érdekében, hogy megszűnjön a kétértelműség azzal kapcsolatban, hogy a 75 centiliternél kisebb vagy 150 centiliternél nagyobb űrtartalmú palackba töltött pezsgők abban a palackban is forgalmazhatók, amelyben a második erjesztésre sor került.

A módosítás az egységes dokumentum 9. pontját érinti.

— A második bekezdés a „körülhatárolt területen” szövegrésszel egészül ki annak érdekében, hogy összhangban legyen a körülhatárolt földrajzi területen végrehajtandó műveletszakaszokkal.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

— A szöveg kiegészül egy harmadik bekezdéssel, amely az áttöltési műveletek szabályozása érdekében az alábbi rendelkezéseket tartalmazza:

„Bármely, áttöltésre szolgáló létesítménynek meg kell felelnie az alábbi kötelezettségeknek:

— A létesítménynek olyan izobár rendszerrel kell rendelkeznie, amely lehetővé teszi a pezsgők ellennyomással végzett áttöltését. A gazdasági szereplőknek rendelkezniük kell az ellennyomású gáz(ok)ra vonatkozó élelmiszer-biztonsági tanúsítvánnyal.

— A létesítmény rendelkezik a műveletek nyomonkövethetőségéhez szükséges eszközökkel.

— A létesítménynek egy vagy több hűtőberendezéssel kell rendelkeznie, amely lehetővé teszi, hogy a pezsgőket legfeljebb 5 °C hőmérsékleten lehessen áttölteni a végső tárolóedénybe.”

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

4. **Az áttöltési műveletek nyomon követése és ellenőrzése**

A termékleírás II. fejezetének II. szakasza a következő nyilatkozattételi kötelezettséggel egészül ki:

„6. Áttöltési nyilatkozat

Az új palackba áttöltött tételek tulajdonosának legkésőbb a művelet befejezését követő negyvennyolc órán belül áttöltési nyilatkozatot kell küldenie az érdekvédelmi és irányító szervezetnek.

Ebben a nyilatkozatban fel kell tüntetni az áttöltési műveletek előtti és utáni mennyiséget, a palacktípust és adott esetben az áttöltött termékekre vonatkozó különleges igényeket.”

Ez a nyilatkozattételi kötelezettség lehetővé teszi az áttöltési műveletek nyomon követését és ellenőrzését.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

A termékleírás II. fejezetének II. szakasza a következő kötelezettséggel egészül ki:

„3. Az áttöltési nyilvántartás:

Az áttöltési műveletet végző gazdasági szereplőnek nyilvántartást kell vezetnie. A nyilvántartást a művelet végrehajtásával párhuzamosan kell kitölteni.

Ebben a nyilvántartásban minden művelet esetében fel kell tüntetni a következőket:

— a művelet megkezdésének dátuma és időpontja;

— a folyamat során végzett hőmérséklet-szabályozás;

— az azonos nyomáson történő palackozás végzése;

— az áttöltési műveletek előtti és utáni mennyiség;

— a palackok típusa;

— az áttöltött termékekre vonatkozó különleges igények.”

E nyilvántartás kötelező vezetésének célja az áttöltési műveletek nyomon követésének és ellenőrzésének lehetővé tétele.

Ez a módosítás nem érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

1. **Elnevezés**

Champagne

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM – oltalom alatt álló eredetmegjelölés

3. **A szőlőből készült termékek kategóriái**

5. Minőségi pezsgő

3.1. *Kombinált Nómenklatúra-kód*

— 22 – ITAL, ALKOHOLTARTALMÚ FOLYADÉK ÉS ECET

2204 – Friss szőlőből készült bor, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust, a 2009 vámtarifaszám alá tartozók kivételével

4. **A bor(ok) leírása**

TÖMÖR SZÖVEGES LEÍRÁS

Minőségi rozé és fehér pezsgők, amelyek minimális természetes alkoholtartalma 9 térfogatszázalék. Az alkoholtartalom-növelést követően a pezsgők maximális összes alkoholtartalma a másodlagos erjesztés után nem haladja meg a 13 térfogatszázalékot. Az egyéb analitikai kritériumok megfelelnek az uniós jogszabályokban meghatározott értékeknek.

A pezsgők lehetnek (fehérszőlő és kékszőlő házasításával készült, kizárólag fehérszőlőből készült [„blanc de blancs”], vagy kizárólag kékszőlőből készült [„blanc de noirs”] fehér pezsgők, illetve egy vagy több településről származó szőlőből (házasítással vagy „saignée”-eljárással) előállított rozé pezsgők. Feltüntethető rajtuk az évjárat, illetve el is hagyható. Minden pezsgő közös tulajdonsága a savassága, amely garantálja üdeségét és érlelésre való alkalmasságát. A legfiatalabb pezsgők rendkívüli üdeségről tanúskodó jegyekkel – fehér virágok és fehér húsú gyümölcsök, citrusfélék jegyeivel és ásványos jegyekkel – rendelkeznek. Az érett pezsgők aromavilága lekerekítettebb: sárga húsú gyümölcsök, párolt gyümölcsök, fűszerek aromáit idézik. A legérettebb, úgynevezett „telt” pezsgők harmadlagos aromákat bontakoztatnak ki: kandírozott gyümölcsökre, avarra és pörkölésre emlékeztetnek. A pezsgés – a pezsgő ismertetőjegye – a fiatal pezsgők esetében élénk és hosszan tartó. A pezsgés az idő előrehaladtával csökken, enyhébbé és krémesebbé válik.

Általános analitikai jellemzők

— Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék): —

— Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék) —

— Minimális összes savtartalom: milliekvivalens/liter

— Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter): —

— Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter): —

5. **Borkészítési eljárások**

5.1. *Konkrét borászati eljárások*

1. Ültetési sűrűség – Általános rendelkezések

Művelési gyakorlat

A szőlősorok ültetési távolsága nem haladhatja meg a 2,00 métert.

Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,70 méter és 1,50 méter között kell lennie.

A sorok közötti és az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság összege nem haladhatja meg a 3,00 métert.

A kivágásig tilos a parcellát úgy átalakítani, hogy megváltozzon az ültetési sűrűség.

2. Ültetési sűrűség – Egyedi rendelkezések

Művelési gyakorlat

A megfelelő munkagépek akadálytalan mozgása érdekében

— a 35 %-osnál nagyobb lejtőn,

— illetve a 10 %-osnál nagyobb ferdeségű, 25 %-osnál meredekebb lejtőn elhelyezkedő parcellákon belül

a legfeljebb hatsoronként kialakított utak szélessége 1,50 és 3 méter között változhat. Ebben az esetben a többi sor közötti távolság és az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság összege nem haladhatja meg a 2,30 métert.

3. A metszésre vonatkozó szabályok

Művelési gyakorlat

A szőlőtőkék és a termőágak sem fedhetik egymást. A rügyek száma négyzetméterenként legfeljebb 18 lehet. A metszést legkésőbb az „F” (a Lorentz-féle 12.) fenológiai stádiumig, azaz négy levél kifejlődéséig el kell végezni.

A szőlő metszése a következő technikák alkalmazásával történik:

— Chablis-metszés

— Royat-kordon metszés

— Marne-völgyi metszés

— egyszerű Guyot-metszés, kettős Guyot-metszés és aszimmetrikus Guyot-metszés

Minden olyan módszer alkalmazása tilos, amely nem teszi lehetővé az egész szőlőfürtök szüretelését.

4. Konkrét borászati eljárás

Konkrét borászati eljárás

Fadarabok használata tilos.

Az alkoholtartalom-növelési művelet során az erjedő must térfogatának növelése a pezsgő térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalmának 1 %-os növelése mellett nem haladhatja meg az 1,12 %-ot.

A fenti rendelkezéseken túlmenően a pezsgők készítésénél alkalmazott borászati gyakorlatoknak meg kell felelniük a közösségi szinten és a mezőgazdasági törvénykönyvben meghatározott kötelezettségeknek.

A pezsgőket kizárólag üvegpalackban történő másodlagos erjesztéssel készítik.

5.2. *Maximális hozamok*

Hozamkorlát

hektáronként 15 500 kilogramm szőlő

6. **Körülhatárolt földrajzi terület**

A szőlő szüretelésére, a pezsgők erjesztésére és előállítására – többek között az érlelésre és a palackozásra – az 1919. május 6-i törvény 17. cikkében körülhatárolt területeken kerül sor.

7. **Borszőlőfajta (borszőlőfajták)**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **A kapcsolat(ok) leírása**

8.1. *A földrajzi területre vonatkozó információk – Természeti tényezők*

— A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A földrajzi terület Franciaország északkeleti részén terül el, és Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne és Seine-et-Marne megye településeire terjed ki.

A szőlő szüreteléséhez pontosan körülhatárolt parcellák a Párizsi-medence keleti részének eróziós réteglépcsőin, az alábbi impozáns geomorfológiai struktúrákon fekvő lankás szőlővidékkel jellemzett tájon találhatók:

— a marne-i Côte d'Île-de-France, valamint a kapcsolódó völgyek lejtői, amelyek legemblematikusabb szakaszait illetően északról dél felé haladva a Reims-hegy (Montagne de Reims) elnevezésű, dombos területet, a Marne völgyét (amely Aisne déli részén húzódik Seine-et-Marne-ig), a Côte des Blancs-t és a Côte du Sézannais-t foglalják magukban;

— a Côte de Champagne, ezen belül Vitryat marne-i területe és Montgueux aube-i szelvénye;

— a számos völggyel szabdalt Côte des Bar, amely keleten a Bar-sur-Aubois, nyugaton pedig a Bar-Séquanais tájegységre terjed ki Aube és Haute-Marne megyében.

Ezt a jellegzetes, eróziós réteglépcsős domborzatot és a szomszédos völgyeket keleti és déli, néha északi tájolású domboldalak jellemzik, például a Reims-hegy (Montagne de Reims) elnevezésű, dombos terület északi részén és a Marne völgyének bal partján.

A meredek lejtők kemény mészkő- vagy krétarétegekből állnak. A domboldalak lejtői kréta-, márga- vagy homoktartalmúak, puhábbak; e lejtőket lepusztította az erózió, majd a fölöttük emelkedő meredek hegyoldalakról származó kollúviumok borították be.

A champagne-i szőlővidék északi területen található. A szőlővidéken kettős éghajlati hatás érvényesül:

— az óceáni éghajlat rendszeres csapadékmennyiséget biztosít, és az egyes évszakok közötti hőmérsékleti különbségek nem túl jelentősek;

— a kontinentális éghajlat időnként pusztító fagyokkal jár, nyáron pedig kedvező napsütést biztosít.

8.2. *A földrajzi területre vonatkozó információk – Emberi tényezők*

Az ókorig visszanyúló szőlőtermesztés a IX. században, a monasztikus szőlőtermesztés fejlődése nyomán honosodott meg igazán Champagne vidékén. A természetes fehér pezsgő és a másodlagos erjesztés sajátosságait a XVII. század végén kísérletezik ki. A XIX. század végén egy elismert borász, Weinmann megjegyzi, hogy „a champagne-i bor kiválóan erjeszthető. A champagne-i borok esetében sokkal könnyebben, rendszeresebben és jobban elvégezhető a másodlagos erjesztés, mint bármely erjesztőbaktérium alkalmazásával."

A „saute-bouchon" (dugórepítő) elnevezésű borra utaló első hivatkozások Chaulieu apát verseiben jelennek meg 1700-ban. A módszert azonban 1718-ban Godinot kanonok – a „Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne" (A szőlő művelésmódja és a champagne-i borok készítésének módja) című mű feltételezett szerzője – fejti ki elsőként, aki pontosítja, hogy ezek a fehérborok, amelyeknek olyan „tisztának kell lenniük, mint a könnycsepp (...), kékszőlőből készülnek. A szőlőfajták házasításakor minél hamarabb kerül sor a préselésre, annál fehérebb a bor." A szőlőtermesztők így arra törekednek, hogy a szüretkor megőrizzék a szőlő épségét, nagy gondot fordítsanak a szőlő szállítására és tárolására, valamint sértetlenül helyezzék a szőlőt a szőlőprésbe. A préselésnek kíméletesnek és fokozatosnak kell lennie, a szőlőleveket frakcionálni kell (alapbor és második préselt szőlőlé), és külön-külön kell erjeszteni. A préselést végző központoknak tehát szigorú szabályoknak kell megfelelniük, és szigorúan ellenőrzött engedélyezési eljárás vonatkozik rájuk.

Az apátságokban kifejlesztett pontos szaktudás: Jules Guyot 1866-ban megállapítja, hogy a különböző szőlőfajták vagy a különböző parcellákról származó szőlők házasítása fontos. A XX. század elejétől kezdve három szőlőfajtát nemesítenek a cukortartalom és a savasság egyensúlya, valamint a másodlagos erjesztésre való alkalmasságuk miatt: a pinot noir N, a chardonnay B és a meunier N szőlőfajtát. A pezsgőkészítők az előállított különböző alapborok kóstolásával alakítják ki a házasításokat. A házasított alapborokat palackozzák a másodlagos erjesztéshez és a seprőn történő érleléshez, amely szükségszerűen hosszú ideig tart, különösen az évjáratos pezsgők esetében.

A hőmérséklet és a páratartalom tekintetében ideális természetes feltételeket egyesítő, krétatartalmú kőzetbe vájt champagne-i pincék elősegítették a másodlagos erjesztési műveletszakasz fejlesztését. A seprőn történő érlelés befejezése után a felrázási műveletszakasz következik, melynek célja, hogy a seprő lassan az üveg nyakába csússzon, a következő műveletszakasz pedig a degorzsálás, a palackban lévő seprő eltávolítása. A degorzsálást követően az expedíciós likőr hozzáadása következik, amely hozzájárul több „Champagne" eredetmegjelölésű bortípus meghatározásához.

A palackban történő másodlagos erjesztés szakszerű elsajátítását követően a „champagne-i módszert" exportálják, és a „Champagne" nevet rövidesen az előállítási régió határain kívül is használják. 1882-től a „Champagne" pezsgők előállításával foglalkozó, szakszervezeti szövetségbe tömörülő cégek (Union des Maisons de Champagne) bírósági kereseteket indítanak, és nem sokkal a csalásról és a hamisításról szóló, 1905. augusztus 1-jei törvény kihirdetése előtt a bírósági joggyakorlat elismeri, hogy a „Champagne" név a Champagne vidékén szüretelt szőlőből előállított pezsgők számára van fenntartva, és így elsőként szentesíti egy eredetmegjelölés oltalmát. A földrajzi terület kijelöléséhez kapcsolódó munka 1908-tól indul. A champagne-iak szolidárisak, és ezt fontos szakmai szervezeteken keresztül konkretizálják.

8.3. *A termék minőségére és jellemzőire vonatkozó információk*

A pezsgők lehetnek (fehérszőlő és kékszőlő házasításával készült, kizárólag fehérszőlőből készült [„blanc de blancs"], vagy kizárólag kékszőlőből készült [„blanc de noirs"] fehér pezsgők, illetve egy vagy több településről származó szőlőből (házasítással vagy „saignée"-eljárással) előállított rozé pezsgők. Feltüntethető rajtuk az évjárat, illetve el is hagyható.

Minden pezsgő közös tulajdonsága a savassága, amely garantálja üdeségét és érlelésre való alkalmasságát.

A legfiatalabb pezsgők rendkívüli üdeségről tanúskodó jegyekkel – fehér virágok és fehér húsú gyümölcsök, citrusfélék jegyeivel és ásványos jegyekkel – rendelkeznek. Az érett pezsgők aromavilága lekerekítettebb: sárga húsú gyümölcsök, párolt gyümölcsök, fűszerek aromáit idézik. A legérettebb, úgynevezett „telt" pezsgők harmadlagos aromákat bontakoztatnak ki: kandírozott gyümölcsökre, avarra és pörkölésre emlékeztetnek.

A pezsgés – a „Champagne” ismertetőjegye – a fiatal pezsgők esetében élénk és hosszan tartó. A pezsgés az idő előrehaladtával csökken, enyhébbé és krémesebbé válik.

8.4. *Ok-okozati összefüggések*

Annak köszönhetően, hogy a három kueszta előtt a táj nyitott a síkság és a völgyek felé, a szőlőültetvények elegendő fényt kapnak a bogyók éréséhez, még északi fekvés esetén is. A táj nyílt terei ezenfelül megakadályozzák, hogy megrekedjen a hideg levegő, és így csökken a fagyveszély.

A szőlőtermesztésre használt domboldalak lejtői optimális természetes vízelvezetést biztosítanak, amelyet a szőlő természetes vízszabályozását lehetővé tevő különböző szubsztrátumok is garantálnak. Porozitásának és áteresztőképességének köszönhetően a kréta elvezeti a felesleges vizet, miközben száraz időben lehetővé teszi, hogy a talaj a kapilláris vízemelés révén rehidratálódjon. A többi altalajban a víztartalékot biztosító márgás rétegek, valamint mészkőpadok vagy karbonátos homokrétegek találhatók, amelyek lehetővé teszik a csapadékos időszakokban felgyülemlett felesleges víz beszivárgását. Az altalaj jellege és a nehéz éghajlati viszonyok határozták meg a szőlővidék különböző térségein belüli szőlőfajta-telepítést.

Champagne vidékének egyedi éghajlati adottsága a nagy pezsgők előállításához ideális természetes savasságot biztosít a szőlőnek, majd a mustnak. Az elengedhetetlen üdeség zálogát jelentő savasság és a szőlő érettsége közötti egyensúly biztosítja ugyanis a legjobb évjáratokat és a megfelelő eltarthatóságot.

A természeti tényezők valódi mozaikszerű sokféleségét a parcellák szintjén hasznosítják a szőlőtermesztők, akik minden művelési gyakorlatot szakszerűen végeznek a szőlő sajátosságainak kifejezésre juttatása érdekében.

A szőlő épségének a szürettől kezdődő megóvása, a kíméletes préselés és a szőlőlevek frakcionálása révén elkerülhető ez utóbbiak elszíneződése, és így garantálható a hab minőségéhez elengedhetetlen áttetszőségük. A frakcionálás még összetettebbé teszi az aromákat.

A rendkívül savas alapbor üde és élénk aromákat kölcsönöz a pezsgőnek; a házasításokba való keverése lehetővé teszi seprőn történő érlelés során kialakuló harmadlagos aromák teljes kibontakozását.

A második préselt szőlőlé gyümölcsösebb és tanninokban gazdagabb.

A korábbi szüretekből származó tartalék borok (az évjáratos borok kivételével) a fejlett borok érettebb tulajdonságait kölcsönzik a házasításnak. A kívánt házasításhoz a borokat kiválogató pezsgőkészítők tehetsége a seprőn történő érlelés során mindvégig kamatoztatják szakértelmüket a „Champagne” előállítása céljából. A folyamatos érési folyamat a kiváló összetételű borok esetében több évtizedig eltarthat a champagne-i pincékben, amelyek viszonylagos hűvössége ugyanis megfelelő másodlagos erjesztést garantál.

A „Champagne” előállítása során alkalmazott kiemelkedő technikai szaktudás különleges és költséges infrastruktúrát igényel. A feldolgozó-, a kezelő- és a csomagolóüzemek a szőlőültetvények közelében található településeken találhatók.

A champagne-i szőlővidék időszámításunk kezdete óta létezik, de a „Champagne” konkrétan a XVII. században szerezte meg nemes jegyeit a palackban történő másodlagos erjesztés fokozatos és szakszerű elsajátításával. A XVII. század végén a champagne-i termelők a pezsgők minőségének és jellemzőinek megőrzése érdekében a hordóban történő szállítás helyett palackozzák pezsgőiket.

A palackokba zárt hab és finom buborékok a poharakban bontakoznak ki, és a pezsgő azonnal sikert arat. Az újdonságra éhes fiatal nemesek ünneplik, a költők megéneklik, az írók helyet szentelnek számára a műveikben. Ez az ital a régensi udvar – XV. Lajos és Madame de Pompadour – kedvencévé válik. Pénzemberek és intézők utánozzák a nemeseket, a vidék utánozza a fővárost. Lajos és XVI. Lajos alatt a borágazat különösen virágzóvá válik, és a „Champagne" hírneve jelentősen megnő Franciaországban és külföldön egyaránt. A pezsgő divatos ott, ahol stílusos dolog a francia divat követése, és a XVIII. századi Európa egész területén a „Champagne" az ünnepek és vacsorák ékessége. Ismertsége még ma is tart. A szőlőtermesztők, a termelőszövetkezetek, a „Champagne" előállításával foglalkozó cégek folytatják erőfeszítéseiket azzal, hogy tökéletesítik a közös örökségüket képező „Champagne" ellenőrzött eredetmegjelölés kiválóságának népszerűsítését célzó kollektív szabályokat, és az eredetmegjelölés nevének és karakterének tiszteletben tartatására törekednek.

9. **További alapvető feltételek (csomagolás, címkézés, egyéb követelmények)**

Címkézés

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Ugyanazon gazdasági szereplő két telephelye vagy két gazdasági szereplő közötti szállítást kivéve minden palack csak kész állapotban, feldíszítve, a hatályos jogszabályoknak megfelelő címkével ellátva szállítható.

A pezsgőket tartalmazó palackokat az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét a nyakrészen feltüntető dugóval kell lezárni, illetve a legfeljebb 0,20 liter névleges űrtartalmú palackok esetében az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét a záróeszköz valamely másik belső részén kell feltüntetni.

A címkéken és a kereskedelmi okmányokon szerepelniük kell a Comité interprofessionnel du vin de Champagne elnevezésű szakmaközi bizottság által előírt, a gazdasági szereplők azonosítását lehetővé tevő bejegyzéseknek.

A pezsgőkészítő neve mellett, amelyet a címkén nyomtatott nagybetűkkel, egyértelműen és olvashatóan kell feltüntetni, szerepelnie kell az előállítás helye szerinti település nevének, ha a pezsgőkészítő székhelye a földrajzi területen kívül található.

Az ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott pezsgők címkéjén kizárólag a következő kisebb földrajzi egységek neve tüntethető fel az alábbi feltételek mellett:

— kataszteri terület;

— település.

A szüreti nyilatkozatban szerepelnie kell az oltalomra bejelentett kataszteri terület vagy település nevének.

Az alapborok előállításához felhasznált összes szőlőnek az adott településről vagy kataszteri területről származó szőlőnek kell lennie

Az e termékleírás I. fejezete II. szakaszának b) és c) pontjában megállapított feltételek szerint a településnév mellett feltüntethető a „Premier Cru" és a „Grand Cru" kifejezés.

Az érintett fenti településeken kívül a településnév mellett fel kell tüntetni a „Vigne de" (...-i szőlő) vagy a „Vignoble de" (...-i szőlőültetvény) kifejezést.

A településnév vagy a kataszteri terület nevét akkora karakterekkel kell nyomtatni, amelyek sem a magasság, sem a szélesség tekintetében nem haladják meg az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretét.

A fent megállapított feltételek mellett a településnevet tartalmazó címke kiegészíthető oly módon, hogy az alapbor elnevezéséből veszik át a településnevet.

A szőlőfajta megnevezése

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

A szőlőfajta akkora karakterekkel tüntethető fel, amelyeknek a mérete a magasság és a szélesség tekintetében sem haladja meg a 3 millimétert és az eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét. A szőlőfajta csak akkor tüntethető fel, ha az alapborok előállításához feldolgozott összes szőlő az említett szőlőfajtából készült.

Az évjárat megnevezése

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A feltétel leírása:

Az évjárat feltüntetése esetén annak a dugón – illetve legfeljebb 0,20 liter névleges űrtartalom esetén egy másik megfelelő záróeszközön –, valamint a címkén kell szerepelnie. Az évjáratot a számlákon és a kísérő okmányokon is fel kell tüntetni.

Palackozás

Jogi keret:

Nemzeti jogszabályok

A további feltétel típusa:

A körülhatárolt földrajzi terület határain belüli palackozás

A feltétel leírása:

A 75 centiliternél kisebb vagy 150 centiliternél nagyobb űrtartalmú palackban értékesített – új palackba áttölthető – pezsgők kivételével a pezsgők abban a palackban készülnek és kerülnek forgalomba, amelyben a másodlagos erjesztésükre sor került.

A pezsgőket a palackozástól számított legalább 15 hónapig – az évjáratos pezsgők esetében pedig a palackozástól számított 36 hónapig – tartó érlelést követően hozzák kereskedelmi forgalomba.

A termékleíráshoz vezető link

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