C/2024/7445

2024 12 16

Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 17 straipsnio 2 ir 3 dalyse nurodyto pranešimo apie vyno sektoriaus produkto specifikacijos standartinio pakeitimo patvirtinimą paskelbimas

(C/2024/7445)

Šis pranešimas skelbiamas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2019/33 ([1]) 17 straipsnio 5 dalį.

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

„Champagne“

PDO-FR-A1359-AM05

Pranešimo data: 2024 10 01

PATVIRTINTO PAKEITIMO APRAŠYMAS IR PAGRINDIMAS

1. Vynuogių veislės

Specifikacijos I skyriaus V skirsnio 2 dalies b punktas papildomas šia pastraipa:

„Siekiant paskatinti mažinti fitosanitarinių priemonių naudojimą greta miestų ar kitų gyvenviečių, į prisitaikymui prie klimato kaitos svarbių veislių plotą neįskaičiuojamas veislės „Voltis B“ vynmedžiais apsodintas plotas, nutolęs mažesniu nei 20 metrų atstumu nuo Kaimo ir jūrų žuvininkystės kodekso L253-7-1 straipsnyje, L253-7 straipsnio I dalyje ir L253-8 straipsnio III dalyje nurodytų vietų, ir tokios veislės negali viršyti 5 proc. ūkio ploto, deklaruoto kaip skirto SKVN žymimų vynų gamybai.“

Nacionalinio kilmės ir kokybės instituto kompetentingas nacionalinis komitetas nusprendė suteikti galimybę į nuorodų, dėl kurių pateikiamas paraiškos dokumentų rinkinys, specifikaciją įtraukti prisitaikymui prie klimato kaitos ar visuomenės lūkesčių dėl pasėlių apsaugos produktų naudojimo svarbias veisles.

Tokios veislės į specifikaciją įtraukiamos laikantis tam tikrų taisyklių, pavyzdžiui, taisyklės, kokios ūkyje auginamų veislių dalies negali viršyti tokios veislės. Į šią dalį neįskaičiuojamos greta miestų ar kitų gyvenviečių auginamos veislės, atsparios pagrindinėms vynmedžių ligoms.

Šis pakeitimas bendrajam dokumentui įtakos neturi.

2. Dalies derliaus atidėjimas atsargai

Specifikacijos I skyriaus VIII skirsnio 3 dalies pirma pastraipa iš dalies keičiama taip: skaičius 8 000 pakeičiamas skaičiumi 10 000.

Bazinių vynų gamybai skirtų vynuogių iš vieno auginamo ploto hektaro kiekis, kurį veiklos vykdytojas gali atidėti atsargai, padidinamas iki ne daugiau kaip 10 000 kg.

Padidinus kiekį galima sušvelninti ne tik klimato kaitos nulemtų vis dažnesnių derliaus skirtumų tarp metų ir tarp regionų padarinius, bet ir jo mažėjimo dėl vynuogynų senėjimo ir praktikos raidos (apželdinimo, žemės ūkio gamybos priemonių ribojimo ir kt.) tendencijos pasekmes.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

([1]) OL L 9, 2019 1 11, p. 2.

3. **Pakavimo nuostatos**

Specifikacijos I skyriaus IX skirsnio 3 dalies a punktas iš dalies keičiamas taip:

— pirma pastraipa papildoma žodžiais „kurie gali būti perpilami“, kad būtų aišku, jog antrinė fermentacija gali būti vykdoma ir parduodamuose mažesnės nei 75 centilitrų ar didesnės nei 150 centilitrų talpos buteliuose.

Iš dalies keičiamas bendrojo dokumento 9 punktas;

— antra pastraipa iš dalies keičiama pridedant žodžius „nustatytoje vietovėje“, kad formuluotė atitiktų etapus, kurie turi būti atlikti nustatytoje geografinėje vietovėje.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi;

— įterpiama trečia pastraipa, kurioje pateikiamos šios perpylimo veiksmus reglamentuojančios nuostatos:

„Perpylimo įrenginys turi atitikti šiuos reikalavimus:

— jame turi būti įrengta izobarinė sistema, sudaranti sąlygas vynus perpilti esant priešslėgiui. Veiklos vykdytojas turi turėti priešslėgio dujų tinkamumo sąlyčiui su maistu sertifikatą;

— jame turi būti įdiegtos veiksmų atsekamumui užtikrinti būtinos priemonės;

— jame turi būti įrengtas (-i) aušinimo įtaisas (-ai), skirtas (-i) galutinei talpyklai pripildyti vynu ne aukštesnėje kaip 5 °C temperatūroje.“

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

4. **Perpylimo veiksmų stebėsena ir kontrolė**

Specifikacijos II skyriaus I skirsnis papildomas deklaravimo prievole:

„6. Perpylimo deklaracija

Ne vėliau kaip per 48 val. nuo perpylimo perpiltų vynų partijų savininkas išsiunčia apsaugos ir valdymo organizacijai perpylimo deklaraciją.

Šioje deklaracijoje nurodomas vyno tūris prieš perpylimo veiksmus ir po jų, butelių tipas ir, priklausomai nuo atvejo, – konkretūs teiginiai dėl perpiltų produktų.“

Ši deklaravimo prievolė sudaro sąlygas stebėti ir kontroliuoti perpylimo veiksmus.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

Specifikacijos II skyriaus II skirsnis papildomas šia prievole:

„3. Perpylimo registras

Perpylimo veiksmą atliekantis veiklos vykdytojas privalo užvesti ir tvarkyti registrą. Jis pildomas sulig įgyvendinimu.

Registre apie kiekvieną veiksmą nurodoma:

— veiksmo pradžios data ir laikas;

— temperatūros reguliavimas per visą procesą;

— izobarometrinio išpilstymo į butelius reguliavimas;

— tūris prieš perpylimo veiksmus ir po jų;

— butelių rūšis;

— konkretūs teiginiai dėl perpiltų produktų.“

Privalomo šio registro tvarkymo tikslas – sudaryti sąlygas stebėti ir kontroliuoti perpylimo veiksmus.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

Champagne

2. **Nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

5. Rūšinis putojantis vynas

3.1. *Kombinuotosios nomenklatūros kodas*

— 22. NEALKOHOLINIAI IR ALKOHOLINIAI GĖRIMAI BEI ACTAS

2204. Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

4. **Vyno (-ų) aprašymas**

TRUMPAS APRAŠYMAS

Tai rūšiniai putojantys rožiniai ir baltieji vynai. Jų natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais – ne mažesnė kaip 9 %. Po sodrinimo, pasibaigus antrinei fermentacijai, vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 13 %. Kiti analitiniai rodikliai atitinka ES teisės aktuose nustatytas vertes.

Vynai gali būti baltieji (pagaminti iš baltųjų ir juodųjų vynuogių veislių kupažo, tik iš baltųjų vynuogių (*blanc de blancs*) ar tik iš juodųjų vynuogių (*blanc de noirs*)) arba rožiniai (pagaminti iš vynuogių veislių kupažo arba taikant labai trumpą misos maceravimo laiką). Vynai gaminami iš vienoje ar keliose komunose išaugintų vynuogių. Vynai gali būti žymimi arba nežymimi derliaus metų nuoroda. Visi vynai pasižymi viena bendra savybe: jiems būdingas rūgštumas, kuris suteikia gaivumo ir leidžia vynus laikyti ilgą laiką. Jaunesniuose vynuose juntamos labai gaivios gėlių ir baltų vaisių ir uogų, citrusinių vaisių, mineralų natos. Brandžių vynų aromatai aptakesni: geltonų vaisių ir uogų, virtų vaisių, prieskonių. Išbaigtuose, labiausiai subrendusiuose vynuose atsiskleidžia gilūs tretiniai aromatai: cukatų, pomiškio, skrudėsių. Jaunų vynų puta, iš kurios ir atpažįstame šampaną, yra gausi ir išlieka ilgai. Bręsdami vynai putoja mažiau, puta tampa subtilesnė, švelnesnė.

Bendrosios analitinės savybės

— Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %) –

— Mažiausias bendrasis rūgštingumas miliekvivalentais viename litre –

— Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais litre) –

— Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre) –

5. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

5.1. *Specifiniai vynuogininkystės metodai*

1. Sodinimo tankumas. Bendrosios nuostatos

Auginimo praktika

Vynmedžiai sodinami taip, kad atstumas tarp eilių būtų ne didesnis kaip 2,00 m.

Atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje yra 0,70–1,50 m.

Atstumo tarp eilių ir atstumo tarp augalų toje pačioje eilėje suma turi būti ne didesnė kaip 3,00 m.

Kol vynmedžiai neišrauti, draudžiama sklypą pertvarkyti taip, kad sodinimo tankumas pakistų.

2. Sodinimo tankumas. Ypatingosios nuostatos

Auginimo praktika

Kad galėtų pravažiuoti tam pritaikytos mašinos, sklypuose, kurių:

— nuolydis didesnis kaip 35 % arba

— nuolydis didesnis kaip 25 %, o šoninis nuolydis didesnis kaip 10 %,

tarpų plotis gali būti 1,5–3 m; tokių tarpų negali būti tankiau nei kas šeštoje eilėje. Tokiu atveju atstumo tarp kitų eilių ir atstumo tarp augalų toje pačioje eilėje suma turi būti ne didesnė kaip 2,30 m.

3. Genėjimo taisyklės

Auginimo praktika

Augalai negali iš dalies uždengti vienas kito, o šakos, ant kurių auga vaisiai, negali būti susipynusios. Pumpurų skaičius negali būti didesnis nei 18 viename kvadratiniame metre. Vynmedžiai genimi ne vėliau kaip iki F fenologinės stadijos (12-os Lorentzo skalės stadijos), t. y. išsiskleidus keturiems lapams.

Vynmedžiai genimi:

— Šabli metodu,

— Ruaja kordono metodu,

— Marnos slėnio metodu,

— vienpečiu, dvipečiu arba asimetriniu Giujo metodu.

Draudžiama naudoti bet kokias priemones, kuriomis negalima nuskinti visos vynuogių kekės.

4. Specifinis vynininkystės metodas

Specifinis vynininkystės metodas

Draudžiama naudoti medžio skiedras.

Sodrinimo etape, padidinus alkoholio koncentraciją 1 %, fermentuojamos misos kiekio padidėjimas negali viršyti 1,12 %.

Vynai turi atitikti ne tik minėtas nuostatas, bet ir ES teisėje bei Prancūzijos žemės ūkio kodekse nustatytus vynininkystės reikalavimus.

Vynai išgaunami tik po antrinės fermentacijos stikliniuose buteliuose.

5.2. *Didžiausia išeiga*

Ribinė išeiga

15 500 kilogramų vynuogių iš hektaro

6. **Nustatyta geografinė vietovė**

Vynuogių derlius imamas, vynai gaminami, brandinami ir išpilstomi 1919 m. gegužės 6 d. įstatymo 17 straipsnyje apibrėžtoje teritorijoje.

7. **Vyninių vynuogių veislė (-ės)**

„Arbane B“

„Chardonnay B“

„Meunier N“

„Petit Meslier B“

„Pinot blanc B“

„Pinot gris G“

„Pinot noir N“

„Voltis B“

8. **Ryšys (-iai) su geografine vietove**

8.1. *Geografinės vietovės duomenys. Gamtiniai veiksniai*

— Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Geografinė vietovė plyti Prancūzijos šiaurės rytuose ir apima Enos, Obo, Aukštutinės Marnos, Marnos, Senos ir Marnos departamentuose esančias komunas.

Vynuogėms auginti skirti sklypai plyti kalvoto, vynuogynais apaugusio Paryžiaus baseino rytuose esančių kuestų – įspūdingų geologinių darinių – kraštovaizdyje, kurį sudaro:

— Marnos departamente esantis Il de Franso kalvos vynininkystės regionas, taip pat greta plytinčių slėnių šlaitai, iš šiaurės į pietus formuojantys Reimso kalno vynininkystės rajoną, Marnos slėnis (besidriekiantis Enos departamento pietuose iki pat Senos ir Marnos departamento), pavyzdiniai Kot de Blano ir Sezano kalvų vynuogininkystės rajonai;

— Šampanės kalvos vynuogininkystės regionas su Vitri vynuogynu ir Obe esančia Mongė vynininkystės vietovės dalimi;

— daugybės slėnių išvagotas Kot de Baro vynininkystės rajonas, apimantis rytuose esančią Baro prie Obo, vakaruose – Baro prie Senos, Obo ir Aukštutinės Marnos departamentuose plytinčias vynuogininkystės vietoves.

Šiame kuestų reljefe su greta plytinčiais slėniais stūkso į rytus ir pietus, o kartais net į šiaurę, kaip šiaurinis Reimso kalnas ir kairysis Marnos slėnio krantas, atsigręžusios kalvos.

Statūs kuestos šlaitai sudaryti iš kietų kalkakmenio ar kreidos sluoksnių. Kalvų šlaitams būdinga erozijos suminkštinta kreida, mergelis ar smėlis, kuriuos vėliau užklojo nuo aukščiau stūksančių stačiųjų šlaitų suneštos sąnašos.

Šampanės vynuogynas plyti šiaurinėje dalyje. Jį veikia dviejų tipų klimatas:

— jūrinis, užtikrinantis vienodą kritulių kiekį ir lemiantis nedidelius šilumos kontrastus skirtingais metų laikais;

— žemyninis, kartais atnešantis niokojančias šalnas ir garantuojantis skaisčią saulę vasarą.

8.2. *Geografinės vietovės duomenys. Žmogiškieji veiksniai*

Vynuogės, augintos jau nuo antikos laikų, Šampanėje įsitvirtino IX a., vienuolynuose paplitus vynuogininkystei. XVII a. pabaigoje imta eksperimentuoti su natūraliai putojančiais baltaisiais vynais ir antrine fermentacija. XIX a. pabaigoje garsus vynininkystės specialistas J. Weinmannas teigė, kad „Šampanės vynas – ypač rūgus. Šampanės vynų antrinė fermentacija vyksta gerokai lengviau, tinkamiau ir geriau nei naudojant bet kokius kitus fermentus“.

Pirmą kartą šis „kamščiašoviu“ pavadintas vynas paminėtas 1700 m. abato G. Chaulieu eilėse. Vis dėlto patį metodą pirmą kartą tik 1718 m. aprašė kanauninkas J. Godinot, numanomas veikalo „Vynuogininkystė ir vyndarystė Šampanėje“ autorius. Jis teigė, kad šie baltieji vynai, „kurie turi būti tyri it ašara <...>, gaminami iš juodųjų vynuogių. Kuo greičiau nuskintos vynuogės išspaudžiamos, tuo vynas būna baltesnis.“ Todėl imdami derlių vyndariai stengiasi nepažeisti uogų ir daug dėmesio skiria gabenimui ir laikymui, kad spaudyklą pasiekusios uogos būtų sveikos. Spaudžiama švelniai ir palaipsniui, sultys atskiriamos (*cuvée* ir *taille*) ir fermentuojamos atskirai. Taigi spaudyklos turi atitikti griežtus reikalavimus, o leidimų vykdyti veiklą išdavimas joms griežtai kontroliuojamas.

Abatijose buvo įgyta konkrečios patirties. 1866 m. Jules'is Guyot pabrėžė įvairių veislių ar įvairiuose sklypuose išaugintų vynuogių maišymo svarbą. Nuo XX a. pradžios dėl cukraus ir rūgštumo pusiausvyros ir tinkamumo antrinei fermentacijai buvo pasirinktos trys vynuogių veislės: „Pinot noir N“, „Chardonnay B“ ir „Meunier N“. Gamintojas sudaro kupažą degustuodamas įvairius pagamintus bazinius vynus. Kupažuoti baziniai vynai išpilstomi į butelius antrinei fermentacijai su nuosėdomis – ji turi trukti ilgai, ypač jei vynai žymimi derliaus metų nuoroda.

Kalkiniai Šampanės rūsiai, kuriems natūraliai būdinga ideali temperatūra ir drėgnis, padėjo ištobulinti antrinės fermentacijos etapą. Pasibaigus brandinimui su nuosėdomis, ateina nuosėdų šalinimo etapas – nuosėdos iš lėto keliauja iki butelio kaklelio ir tuomet iš jo pašalinamos. Pašalinus nuosėdas, pridedama *expedition liqueur*, kuris padeda nulemti „Champagne“ vynų tipą.

Ištobulinus vyno šampanizavimą antrinio fermentavimo buteliuose būdu, Šampanės metodas plačiai paplito ir labai greitai pavadinimą „Champagne“ imta naudoti ir už gamybos regiono ribų. Nuo 1882 m. į profesinę sąjungą (Šampanės vyno daryklų sąjungą) susivienijusios Šampanės vyno daryklos ėmėsi teisinių veiksmų ir, iki priimant 1905 m. rugpjūčio 1 d. Įstatymą dėl sukčiavimo ir klastojimo, teismų praktikoje buvo pripažinta, kad pavadinimu „Champagne“ gali būti vadinami tik iš Šampanėje išaugintų ir nuskintų vynuogių pagaminti vynai ir taip pirmą kartą apsaugota kilmės vietos nuoroda. 1908 m. pradėti geografinės vietovės apibrėžimo darbai. Šampanės gamintojai sutelkė jėgas ir įsteigė svarbių profesinių organizacijų.

8.3. *Informacija apie produkto kokybę ir savybes*

Vynai gali būti baltieji (pagaminti iš baltųjų ir juodųjų vynuogių veislių kupažo, tik iš baltųjų vynuogių (*blanc de blancs*) ar tik iš juodųjų vynuogių (*blanc de noirs*)) arba rožiniai (pagaminti iš vynuogių veislių kupažo arba taikant labai trumpą misos maceravimo laiką). Vynai gaminami iš vienoje ar keliose komunose išaugintų vynuogių. Vynai gali būti žymimi arba nežymimi derliaus metų nuoroda.

Visi vynai pasižymi viena bendra savybe: jiems būdingas rūgštumas, kuris suteikia gaivumo ir leidžia vynus laikyti ilgą laiką.

Jaunesniuose vynuose juntamos labai gaivios gėlių ir baltų vaisių ir uogų, citrusinių vaisių, mineralų natos. Brandžių vynų aromatai aptakesni: geltonų vaisių ir uogų, virtų vaisių, prieskonių. Išbaigtuose, labiausiai subrendusiuose vynuose atsiskleidžia gilūs tretiniai aromatai: cukatų, pomiškio, skrudėsių.

Jaunų vynų puta, iš kurios ir atpažįstame „Champagne“ vyną, yra gausi ir išlieka ilgai. Bręsdami vynai putoja mažiau, puta tampa subtilesnė, švelnesnė.

8.4. *Priežastiniai ryšiai*

Plačiai į lygumas ir slėnius atsiveriantis trijų kuestų kraštovaizdis užtikrina pakankamai vynuogyno uogoms sunokti reikalingos šviesos net ir į šiaurę atsigręžusiose vietovėse. Be to, dėl tokio atviro kraštovaizdžio šaltas oras neužsibūna, todėl pavojus sulaukti šalnų mažesnis.

Šlaitų, ant kurių auga vynuogynai, nuolydis užtikrina optimalų dirvožemio laidumą, prie kurio prisideda ir įvairūs jo sluoksniai, leidžiantys natūraliai reguliuoti vynmedžių aprūpinimą vandeniu. Dėl savo akytumo ir laidumo kreida leidžia nutekėti vandens pertekliui, tačiau kai būna sausa, jos kapiliarais vanduo gali pakilti aukštyn. Kitą podirvį sudaro vandens atsargas kaupiantis mergelis arba kalkakmenio sluoksniai, arba karbonatinis smėlis – į jį drėgnuoju laikotarpiu susigeria vandens perteklius. Toks podirvis ir švelnus klimatas paskatino sodinti vynmedžius įvairiose vynuogininkystės regiono vietose.

Unikalus Šampanės klimatas suteikia vynuogėms ir iš jų pagamintai misai natūralaus rūgštumo, kuris tobulai tinka puikiems putojantiems vynams gaminti. Iš tiesų šio būtiną gaivumą užtikrinančio rūgštumo ir vynuogių sunokimo laipsnio pusiausvyra leidžia pagaminti geriausius vynus su derliaus metų nuoroda ir juos laikyti ilgą laiką.

Vyndariai konkrečiuose sklypuose išnaudoja įvairiausius gamtinius veiksnius ir yra išmokę visų auginimo būdų, leidžiančių atskleisti vynuogių ypatumus.

Norint išgauti geros kokybės putą, derlių būtina imti taip, kad uogos nebūtų pažeidžiamos, spausti švelniai ir atskirti sultis, kad jos nenusidažytų ir vynas išliktų baltas. Atskyrus sultis išgaunami dar sudėtingesni aromatai.

Pirmiausia išspaustai labai rūgščiai kiuvė (*cuvée*) misai būdingi gaivūs ir rūgštoki aromatai. Naudojama kupažuose, ji padeda visiškai atsiskleisti brandinant su nuosėdomis besiformuojantiems tretiniams aromatams.

Vėliau išspausta misa (*taille*) yra vaisiškesnė, joje daugiau taninų.

Iš ankstesnių metų derlių (išskyrus vynus su derliaus metų nuoroda) pagaminti *réserve* vynai suteikia kupažui išlaikyto vyno brandumo. Subtiliam kupažui vynus parenkančio vyno gamintojo meistriškumas atsiskleidžia vynui bręstant su nuosėdomis ir taip užgimstant šampanui. Šis nepertraukiamas puikių vynų brendimo procesas Šampanės rūsiuose gali trukti dešimtmečius, o santykinis jų gaivumas užtikrina gerą antrinę fermentaciją.

Tokiems ypatingiems „Champagne“ vynų gamybos būdams reikia specialios brangios įrangos. Vyno gamybos, tvarkymo ir išpilstymo cechai yra įsikūrę greta vynuogynų esančiose komunose.

Vynuogynai Šampanėje augo jau mūsų eros pradžioje, tačiau garbės titulą „Champagne“ vynas pelnė XVII a., palaipsniui išmokus taikyti antrinę fermentaciją buteliuose. To paties amžiaus pabaigoje Šampanės gamintojai, siekiami išsaugoti savo vynų kokybę ir savybes, ėmė pilstyti juos į butelius, o ne gabenti statinėmis.

Buteliuose išsilaikanti puta ir smulkūs burbuliukai gražiai žaižaruoja taurėse, tad vynas akimirksniu susilaukė pripažinimo. Jį džiugiai sutiko naujovių ištroškę jaunieji aristokratai, apdainavo poetai, savo kūriniuose neužmiršdavo paminėti rašytojai. Šis vynas tapo itin mėgstamu Regento, Liudviko XV, ponios Pompadur dvaruose. Finansininkai ir valdininkai mėgdžiojo aristokratus, o provincija kopijavo sostinę. Valdant Liudvikui XV ir Liudvikui XVI vyno pramonė ypač suklestėjo, o šampanas vis labiau garsėjo ir populiarėjo ir Prancūzijoje, ir užsienyje. Putojantis vynas išpopuliarėjo ten, kur buvo madinga sekti Prancūzijos mada, ir XVIII a. visoje Europoje šampanas tapo švenčių ir vakarienių puošmena. Jo žinomumas neišblėso iki šiol. Šampanės vynuogių augintojai, kooperatyvai ir vyno daryklos toliau deda pastangas: tobulina bendras savo paveldo – saugomos kilmės vietos „Champagne“ vynų – populiarinimo taisykles ir stengiasi, kad jie neprarastų gero vardo ir savitumo.

9. **Kitos pagrindinės sąlygos (pakavimas, ženklinimas, kiti reikalavimai)**

Ženklinimas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Buteliai gali būti gabenami (išskyrus tarp dviejų to paties veiklos vykdytojo cechų arba tarp dviejų veiklos vykdytojų) tik užkimšti, uždaryti, paženklinti teisės aktų reikalavimus atitinkančiomis etiketėmis.

Buteliai su vynu užkemšami kamščiu, ant kurio saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas pateikiamas butelio kaklelio dalyje arba, jei butelių vardinė talpa ne didesnė kaip 0,20 litro – kitoje vidinėje užkimšimo priemonės dalyje.

Etiketėse ir prekybos dokumentuose turi būti nurodyti Tarpšakinio Šampanės vynų komiteto reikalaujami registracijos duomenys, leidžiantys nustatyti veikos vykdytojų tapatybę.

Kartu su išsamiai, aiškiai ir įskaitomai pateiktu gamintojo pavadinimu etiketėje nurodomas komunos, kurioje pagamintas vynas, pavadinimas, jei gamintojo registruotoji buveinė yra už vietovės ribų.

Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti tik šių mažesnių geografinių vienetų pavadinimus, jeigu jie:

— įtraukti į kadastrą;

— yra komunos.

Vietovės arba komunos pavadinimas turi būti nurodytas derliaus deklaracijoje.

Visos baziniams vynams gaminti naudojamos vynuogės turi būti išaugintos toje komunoje arba vietovėje.

Specifikacijos I skyriaus II skirsnio b ir c punktuose nurodytomis sąlygomis kartu su komunos pavadinimu gali būti pateikiamos nuorodos „premier cru“ arba „grand cru“.

Kartu su pirmiau nurodytų komunų pavadinimais būtina pateikti nuorodą „vigne de“ ([komunos] vynuogės) arba „vignoble de“ ([komunos] vynuogynas).

Komunos ar į kadastrą įtrauktos vietovės pavadinimas užrašomas rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) yra ne didesnis už rašmenų, kuriais užrašytas saugomos kilmės vietos nuorodos pavadinimas, dydį.

Laikantis anksčiau nurodytos tvarkos, etiketėje komunos pavadinimas gali būti nurodomas ir prie kiuvė pavadinimo.

Vynuogių veislės nuoroda

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Vynuogių veislės pavadinimas rašomas rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) yra ne didesnis nei 3 milimetrai ir pusė rašmenų, kuriais užrašytas SKVN pavadinimas, dydžio. Vynuogių veislės pavadinimą galima nurodyti tik tuomet, jei baziniam vynui gaminti naudotos tik tos veislės vynuogės.

Derliaus metų nuoroda

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Jei nurodomi derliaus metai, jie pateikiami ant kamščio arba, jei vynas išpilstytas į butelius kurių vardinė talpa ne didesnė kaip 0,20 litro – ant kitos tinkamos užkimšimo priemonės ir etiketėje. Derliaus metai taip pat nurodomi sąskaitose faktūrose ir lydraščiuose.

Išpilstymas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildoma sąlyga

Išpilstymas nustatytoje geografinėje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Vynai gaminami ir parduodami buteliuose, kuriuose vyko antrinė fermentacija, išskyrus mažesnės nei 75 centilitrų ar didesnės nei 150 centilitrų talpos buteliuose parduodamus vynus, kurie gali būti perpilami.

Vynai į rinką vartotojams teikiami praėjus ne mažiau kaip 15 mėnesių brandinimo nuo išpilstymo į butelius arba 36 mėnesiams, jei nurodomi derliaus metai.

Nuoroda į produkto specifikaciją

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