C/2024/7445

16.12.2024.

Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(C/2024/7445)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ([1]) 17. panta 5. punktu

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Champagne”

PDO-FR-A1359-AM05

Paziņojuma datums: 1.10.2024.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Vīnogu šķirnes

Specifikācijas I nodaļas V iedaļas 2. punkta b) apakšpunktu papildina ar šādu daļu:

“Lai veicinātu augu aizsardzības līdzekļu izmantošanas samazinājumu apdzīvotām/urbanizētām teritorijām piegulošajās teritorijās, ar “Voltis B” šķirni apstādītās platības, kas atrodas mazāk nekā 20 metru attālumā no Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksa L253-7-1. pantā, L253-7. panta I daļā un L253-8. panta III daļā minētajām vietām, netiek ņemtas vērā, aprēķinot to šķirņu platības, kuras “spēj pielāgoties”, ievērojot ierobežojumu 5 % apmērā no tās saimniecības platības, kas deklarēta kā apstādīta ar KCVN.”

Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta kompetentā valsts komiteja ir pieņēmusi lēmumu attiecībā uz nosaukumiem, par kuriem var tikt iesniegta pieteikuma dokumentācija, atļaut iespēju iekļaut specifikācijā vīnogu šķirnes, kas spēj pielāgoties klimata pārmaiņām vai sabiedrības vēlmēm kultūraugu aizsardzības līdzekļu izmantošanas jomā.

Šāda veida šķirņu iekļaušanu specifikācijā regulē vairāki noteikumi, jo īpaši attiecībā uz to maksimālo īpatsvaru saimniecībā. Aprēķinot minēto īpatsvaru, netiek ņemti vērā pret galvenajām vīnogulāju slimībām izturīgu šķirņu stādījumi vietās, kas ir tuvu apdzīvotām/urbanizētām teritorijām.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. Ražas daļas paturēšana rezervē

Specifikācijas I nodaļas VIII iedaļas 3. punkta pirmā daļa ir grozīta šādi: skaitlis “8 000” ir aizstāts ar skaitli “10 000”.

Maksimālais bāzes vīnu apjoms, ko ekspluatants drīkst uzglabāt rezervē, ir palielināts līdz 10 000 kilogramu vīnogu uz vienu hektāru ražošanas platības.

Šāds palielinājums ļauj kompensēt sekas, ko izraisa ražas iznākuma atšķirības starp gadiem un starp reģioniem – klimata pārmaiņu dēļ tās kļūst arvien biežākas, kā arī kompensēt agronomiskās ražas samazināšanās tendences, ko izraisa vīndārza novecošana un izmaiņas audzēšanas paņēmienos (rindstarpu nopļaušana, augu aizsardzības līdzekļu ierobežošana utt.).

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

([1]) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

3. **Noteikumi attiecībā uz iepildīšanu pudelēs**

Specifikācijas I nodaļas IX iedaļas 3. punkta a) apakšpunktu groza šādi:

— Pirmo daļu papildina ar vārdiem "ko var dekantēt", lai novērstu jebkādas neskaidrības attiecībā uz to, ka vīnus, kuri iepildīti pudelēs ar tilpumu, kas mazāks par 75 centilitriem vai lielāks par 150 centilitriem, drīkst tirgot arī pudelēs, kurās ir notikusi otrējā fermentācija.

Ir grozīts vienotā dokumenta 9. punkts.

— Otrā daļa ir grozīta, pievienojot vārdus "noteiktajā apgabalā", lai nodrošinātu redakcionālu saskanību ar darbībām, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

— Lai regulētu dekantēšanas darbības, pievieno trešo daļu ar šādiem noteikumiem:

"Jebkurai dekantēšanas iekārtai ir jāatbilst šādām prasībām:

— Iekārtai ir nepieciešama izobarometriska sistēma, kas ļauj dekantēt vīnus ar pretspiedienu. Ekspluatantam ir pārtikas nekaitīguma sertifikāts attiecībā uz pretspiediena gāzi(-ēm).

— Iekārtā tiek izmantoti veikto darbību izsekojamībai vajadzīgie rīki.

— Iekārtā ir jābūt vienai vai vairākām dzesēšanas ierīcēm, kas ļauj iepildīt vīnus galīgajā traukā temperatūrā, kas nepārsniedz 5° C."

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

4. **Dekantēšanas darbību uzraudzība un kontrole**

Specifikācijas II nodaļas I iedaļu papildina ar šādu deklarēšanas prasību:

"6. Dekantēšanas deklarācija

Dekantēto partiju turētājs ne vēlāk kā četrdesmit astoņu stundu laikā pēc darbības pabeigšanas nosūta aizsardzības un pārvaldības struktūrai dekantēšanas deklarāciju.

Šajā deklarācijā tiek norādīts tilpums pirms un pēc dekantēšanas darbībām, pudeļu veids un – attiecīgā gadījumā – īpašās prasības attiecībā uz dekantētajiem produktiem."

Šis deklarēšanas pienākums ļauj uzraudzīt un kontrolēt dekantēšanas darbības.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Specifikācijas II nodaļas II iedaļu papildina ar šādu prasību:

"3. Dekantēšanas reģistrs

Ekspluatantam, kurš veic dekantēšanas darbību, ir obligāti jāveic uzskaite reģistrā. Tas tiek aizpildīts šī procesa gaitā.

Reģistrā par katru darbību tiek norādīts:

— darbības uzsākšanas datums un laiks;

— temperatūras izmaiņas visa procesa laikā;

— izobarometra rādījumu izmaiņas;

— tilpums pirms un pēc dekantēšanas darbībām;

— pudeļu veids;

— īpašās norādes par dekantētajiem produktiem.”

Šī reģistra uzturēšanas mērķis ir nodrošināt dekantēšanas darbību uzraudzību un kontroli.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

Champagne

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. **Vīna produktu kategorijas**

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

3.1. *Kombinētās nomenklatūras kods*

— 22. DZĒRIENI, ALKOHOLISKI ŠĶIDRUMI UN ETIĶI

2204. Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot 2009. preču pozīcijā minēto

4. **Vīna vai vīnu apraksts**

ĪSS APRAKSTS

Šie vīni ir kvalitatīvi dzirkstošie sārtvīni un baltvīni. Spirta minimālā dabiskā spirta tilpumkoncentrācija tajos ir 9 %. Pēc vīnu bagātināšanas kopējā spirta tilpumkoncentrācija tajos pēc otrējās fermentācijas nepārsniedz 13 %. Pārējie analītiskie kritēriji atbilst Eiropas tiesību aktos noteiktajiem lielumiem.

Vīni var būt baltvīni (iegūti no gaišo un tumšo vīnogu maisījuma, iegūti tikai no gaišajām vīnogām [*blanc de blancs*] vai iegūti tikai no tumšajām vīnogām [*blanc de noirs*]) vai sārtvīni (iegūti, veidojot maisījumus vai notecinot sulu pēc daļējas tumšo vīnogu macerācijas [*saignée*]), kuru darināšanā izmantotas vienas vai vairāku komūnu teritorijā novāktas vīnogas. Tie var būt ražoti no viena vai vairāku gadu ražas. Visiem vīniem kopīgs ir to skābums, kas tiem piešķir svaigumu un padara tos piemērotus nogatavināšanai. Visjaunākajiem vīniem piemīt īpaši svaigas notis, kas atgādina baltos ziedus un gaišos augļus, citrusaugļus, vīniem ir raksturīgas arī mineralitātes nianses. Nogatavinātiem vīniem ir līdzsvarotāks aromāts, kas atgādina dzeltenos augļus, termiski apstrādātus augļus, garšvielas. Vispilnīgāk nogatavinātajos vīnos (“*de plénitude*”) atklājas spēcīgs terciārais aromāts, kas atgādina cukurā konservētus augļus, pameža augus un grauzdējumu. Dzirkstošums, kas ir šampanieša atpazīstamības zīme, jaunajos vīnos ir izteikts un noturīgs. Jo ilgāk vīns nogatavināts, jo dzirkstošums ir vājāks un vīna garša – krēmīgāka.

Vispārīgās analītiskās īpašības

— Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %): —

— Minimālais kopējais skābums: miliekvivalentos uz litru

— Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru): —

— Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru): —

5. **Vīndarības metodes**

5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vispārīgie noteikumi par stādījumu biezību

Audzēšanas prakse

Vīnogulājus stāda, ievērojot rindstarpu atstatumu, kas nedrīkst būt lielāks par 2,00 metriem.

Atstatums starp vienā rindā esošu vīnkoku stumbriem ir no 0,70 līdz 1,50 metriem.

Summa, ko veido atstatums starp rindām un atstatums starp vienas rindas vīnkoku stumbriem, nedrīkst būt lielāka par 3,00 metriem.

Jebkāda zemesgabala pārveidošana, kas izraisa stādījumu biezības izmaiņas, ir aizliegta, kamēr tas nav izarts.

2. Īpašie noteikumi par stādījumu biezību

Audzēšanas prakse

Lai attiecīgi pielāgotas lauksaimniecības mašīnas varētu pārvietoties pa zemesgabaliem, kur:

— vai nu nogāzes slīpums pārsniedz 35 %,

— vai arī 25 % apvienojumā ar šķērsslīpumu, kas pārsniedz 10 %,

tajos ne biežāk kā ik pēc sešām rindām var ierīkot 1,50–3 m platas ejas. Tādā gadījumā summa, ko veido atstatums starp pārējām rindām un atstatums starp vienas rindas vīnkoku stumbriem, nedrīkst būt lielāka par 2,30 metriem.

3. Noteikumi par apgriešanu

Audzēšanas prakse

Nav pieļaujams, ka viens vīnkoks augot iesniedzas citā vai ka augļzari cits citu pārsedz. Vīnstīgu pumpuru skaits kvadrātmetrā nav lielāks par 18. Apgriešanu veic ne vēlāk kā pirms fenoloģiskā posma (F) (12 pēc Lorenca [*Lorentz*] skalas) vai kad ir izplaukušas četras lapas.

Vīnogulājus apgriež, to vainagu veidojot:

— vienpusēja slīpā vainaga jeb Šablī [*Chablis*] formā;

— Rojā [*Royat*] kordona formā;

— pēc Marnas [*Marne*] ielejas metodes;

— pēc Gijo [*Guyot*] metodes vienpleca formā, divplecu formā un asimetriskā formā.

Visi paņēmieni, ar kuriem nav iespējams novākt veselus vīnogu ķekarus, ir aizliegti.

4. Īpašā vīndarības metode

Īpašā vīndarības metode

Koksnes gabalu izmantošana ir aizliegta.

Bagātināšanas laikā fermentācijas procesā esošas vīna gatavošanai izmantojamas misas tilpuma palielināšanās nedrīkst pārsniegt 1,12 %, spirta tilpumkoncentrācijai palielinoties par 1 %.

Līdztekus iepriekš minētajiem noteikumiem vīndarības metožu ziņā jāievēro arī ES līmenī noteiktās un Lauku kodeksa prasības.

Šos vīnus gatavo, tikai veicot otrējo fermentāciju stikla pudelēs.

5.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Maksimālais atļautais ražas iznākums

15 500 kilogramu vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Vīnogu novākšana, vinifikācija, vīnu gatavošana, ieskaitot kopšanu un fasēšanu, notiek teritorijās, kuru robežas noteiktas ar 1919. gada 6. maija likuma 17. pantu.

7. **Vīna vīnogu šķirne(-es)**

"Arbane B"

"Chardonnay B"

"Meunier N"

"Petit Meslier B"

"Pinot blanc B"

"Pinot gris G"

"Pinot noir N"

"Voltis B"

8. **Saiknes vai saikņu apraksts**

8.1. *Informācija par ģeogrāfisko apgabalu. Dabas faktori*

— Apraksts par dabas faktoriem, kas nodrošina saikni

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Francijas teritorijas ziemeļaustrumos un aptver to komūnu teritorijas, kas pieder pie Ēnas [*Aisne*], Obas [*Aube*], Augšmarnas [*Haute-Marne*], Marnas [*Marne*] un Sēnas un Marnas [*Seine-et-Marne*] departamentiem.

Precīzi noteiktie vīnogu novākšanas zemesgabali iekļaujas ainavā, kam raksturīgi nogāžu vīndārzi, kuri ierīkoti uz Parīzes baseina austrumu kuestām, vareniem ģeomorfoloģiskiem veidojumiem:

— *Côte d'Ile-de-France* upe Marnā, kā arī ar to saistīto ieleju nogāzes, kas virzienā no ziemeļiem uz dienvidiem ietver Reimsas kalnu [*Montagne de Reims*], Marnas ieleju [*vallée de la Marne*] (kura iestiepjas Ēnas [*Aisne*] dienvidos līdz pat Sēnas un Marnas [*Seine-et-Marne*] departamentam) un *Côte des Blancs* un *Côte du Sézannais*, kā arī citus, vairāk pazīstamus sektorus;

— *Côte de Champagne* ar Marnas apgabala *Vitryat* un *Montgueux* Obas sektorā;

— *Côte des Bar*, kuru šķērso vairākas ielejas un kurā ietilpst apgabals *Bar-sur-Aubois* austrumos un apgabals *Bar-Séquanais* rietumos, Obā [*Aube*] un Augšmarnā [*Haute-Marne*].

Šim tipiskajam kuestu un blakus esošo ieleju reljefam ir raksturīgas nogāzes, kas vērstas uz austrumiem un dienvidiem, bet dažkārt uz ziemeļiem, kā tas ir ziemeļos esošajā reģionā *Montagne de Reims* un Marnas ielejas kreisajā krastā.

Kuestas priekšpusi veido cieti kaļķakmens vai krīta slāņi. Nogāzes ir krītainas, merģeļainas vai smilšainas, mīkstākas, erozijas noārdītas, pēc tam pārklātas ar nogulumiem, kas nobiruši no augstāk esošās kuestas priekšpuses.

Šampaņas vīndārzi atrodas ziemeļu zonā. Tie ir pakļauti divējāda klimata ietekmei:

— okeāna klimats, kas regulāri nodrošina lielu ūdens daudzumu un siltuma kontrastus, sezonām savstarpēji maz atšķiroties;

— kontinentālais klimats, kas dažkārt nes postošas salnas, bet vasarā nodrošina vajadzīgo saules gaismas daudzumu.

8.2. *Informācija par ģeogrāfisko apgabalu. Cilvēkfaktori*

Vīnkopība Šampaņā aizsākās jau senajos laikos, bet nostiprinājās IX gadsimtā, attīstoties vīnkopībai klosteros. Dabiski dzirkstošā baltvīna un otrējās fermentācijas īpatnības eksperimentāli sāka pētīt XVII gadsimta beigās. XIX gadsimta beigās slavenais enologs Vainmans [*Weinmann*] konstatēja, ka "Šampaņas vīns ārkārtīgi labi rūgst. Šampaņas vīni paši šo otrējās fermentācijas procesu īsteno daudz vieglāk, vienmērīgāk un labāk nekā jebkurš cits ferments."

Pirmās atsauces uz šo vīnu, kas iesaukts par "korķa šāvēju" [*saute-bouchon*], ir atrodamas abata Šoljē [*Chaulieu*] 1700. gada dzejoļos. Savukārt šā vīna darīšanas metodi 1718. gadā pirmoreiz aprakstīja kanoniķis Godino [*Godinot*], kas, domājams, sarakstījis darbu "Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (..)" ("Šampaņas vīnogulāju audzēšanas un vīna darīšanas metode (..)"; viņš norādīja, ka šos baltvīnus, kam jābūt "dzidriem kā asarām (..), gatavo no tumšajām vīnogām. Jo drīzāk pēc vīnogu sagriešanas tās izspiež, jo baltāks ir vīns." Tāpēc vīndari cenšas vīnogas novākt nebojātas, tās ļoti rūpīgi transportēt un uzglabāt un neskartas nogādāt vīnspiedē. Spiešanai jānotiek maigi un pakāpeniski, un sula jāsadala daļās (pirmā spieduma [*cuvée*] un otrā spieduma [*taille*] sula), kuras vinificē atsevišķi. Tātad vīnspiedes ievēro stingrus noteikumus, un tām ir jāsaņem atļauja, saistībā ar kuru tiek veiktas rūpīgas pārbaudes.

Abatijās pilnveidotās precīzās amatprasmes: Žils Gijo [*Jules Guyot*] 1866. gadā konstatēja, ka ļoti svarīgi ir veidot vīnogu maisījumu no dažādām šķirnēm vai dažādiem zemesgabaliem. Jau kopš XX gadsimta sākuma, novērtējot cukura un skābuma līdzsvaru un piemērotību otrreizējai fermentācijai, tika selekcionētas trīs šķirnes: "Pinot noir N", "Chardonnay B" un "Meunier N". Vīndaris maisījumus veido, degustējot dažādus iegūtos bāzes vīnus. Bāzes vīnu maisījumu iepilda pudelēs otrējai fermentācijai un kopšanai uz nogulsnēm, kas vienmēr ir ilga, jo īpaši viena gada ražas vīniem.

Krītainie Šampaņas vīna pagrabi, kuros ir ideāli dabiskie apstākļi temperatūras un mitruma ziņā, ir veicinājuši šā otrējās fermentācijas posma attīstību. Kopšanai uz nogulsnēm seko pudeļu grozīšanas [*remuage*] posms, kura mērķis ir panākt, ka nogulsnes lēnām ieslīd pudeles kakliņā, bet tam — nogulšņu izsviešanas [*dégorgement*] posms, kurā no pudeles tiek izsviestas tajā esošās nogulsnes. Pēc nogulšņu izsviešanas pievieno beidzamo saldinātāju, kas nosaka, pie kura no vairākiem "Champagne" vīnu veidiem piederēs attiecīgais vīns.

Kad otrējā fermentācija pudelēs bija apgūta, "Šampaņas metode" izplatījās uz citām teritorijām, un drīz vien nosaukumu "Champagne" jau lietoja arī ārpus ražošanas apgabala robežām. Kopš 1882. gada Šampaņas vīna darītavas, kas bija apvienojušās ražotāju biedrībā – Šampaņas vīna darītavu savienībā [*Union des Maisons de Champagne*] –, sāka iesniegt sūdzības tiesā, un neilgi pirms 1905. gada 1. augusta Likuma par krāpšanu un viltojumiem pieņemšanas tiesa noteica, ka nosaukumu "Champagne" drīkst attiecināt tikai uz tādiem vīniem, kas ražoti Šampaņā no tur novāktām vīnogām, un tādējādi pirmoreiz piešķīra aizsardzību kādam cilmes vietas nosaukumam. Pēc tam 1908. gadā sākās ģeogrāfiskā apgabala robežu noteikšanas darbi. Šampaņas iedzīvotāji ir solidāri un ir to apliecinājuši, apvienojoties nozīmīgās profesionālās organizācijās.

8.3. *Informācija par produkta kvalitāti un īpašībām*

Vīni var būt baltvīni (iegūti no gaišo un tumšo vīnogu maisījuma, iegūti tikai no gaišajām vīnogām [*blanc de blancs*] vai iegūti tikai no tumšajām vīnogām [*blanc de noirs*]) vai sārtvīni (iegūti, veidojot maisījumus vai notecinot sulu pēc daļējas tumšo vīnogu macerācijas [*saignée*]), kuru darināšanā izmantotas vienas vai vairāku komūnu teritorijā novāktas vīnogas. Tie var būt ražoti no viena vai vairāku gadu ražas.

Visiem vīniem kopīgs ir to skābums, kas tiem piešķir svaigumu un padara tos piemērotus nogatavināšanai.

Visjaunākajiem vīniem piemīt īpaši svaigas notis, kas atgādina baltos ziedus un gaišos augļus, citrusaugļus, vīniem ir raksturīgas arī mineralitātes nianses. Nogatavinātiem vīniem ir līdzsvarotāks aromāts, kas atgādina dzeltenos augļus, termiski apstrādātus augļus, garšvielas. Vispilnīgāk nogatavinātajos vīnos ("*de plénitude*") atklājas spēcīgs terciārais aromāts, kas atgādina cukurā konservētus augļus, pameža augus un grauzdējumu.

Dzirkstošums, kas ir šampanieša atpazīstamības zīme, jaunajos vīnos ir izteikts un noturīgs. Jo ilgāk vīns nogatavināts, jo dzirkstošums ir vājāks un vīna garša – krēmīgāka.

8.4. *Cēloņsakarība*

Plašā un atvērtā trīs kuestu ainava, kas paveras pret līdzenumu un ielejām, nodrošina vīnogulājiem pietiekamu gaismas daudzumu, lai ogas ienāktos; gaismas daudzums ir pietiekams pat vīndārzos, kas pavērsti pret ziemeļiem. Turklāt atvērtā ainava novērš aukstā gaisa uzkrāšanos un tādējādi samazina salnu risku.

Vīnogulājiem apstādīto nogāžu slīpums nodrošina ļoti labu dabisko drenāžu, kur liela nozīme ir arī dažādajiem pagulslāņiem, kas garantē dabisku ūdens režīma regulāciju vīnogulājos. Krīts, būdams porains un ūdenscaurlaidīgs, novada lieko ūdeni, bet sausā laikā mitrina augsni ar ūdeni, kas paceļas pa kapilāriem. Pārējos pagulslāņos merģeļu slānis, kas nodrošina ūdens rezervi, ir apvienots vai nu ar kaļķakmens slāņiem, vai arī ar karbonātsmiltīm, kuras mitros periodos ļauj infiltrēties liekajam ūdenim. Šīs augsnes apakškārtas īpašības un maigie klimatiskie apstākļi noteica šķirņu izvēli dažādajos vīndārzu apgabalos.

Šampaņas unikālie klimatiskie apstākļi piešķir vīnogām un pēc tam arī misām dabisku skābumu, kas ir lieliski piemērots izcilu dzirkstošo vīnu ražošanai. Patiesībā tieši līdzsvars starp šo skābumu, kas ir obligāts svaiguma priekšnosacījums, un vīnogu brieduma pakāpi nodrošina vislabākos atsevišķa gada ražas vīnus un piemērotību ilgstošai uzglabāšanai.

Daudzveidīgie dabas faktori veido īstu mozaīku, ko zemesgabalā viedi izmanto vīnkopis, prasmīgi lietojot dažādas audzēšanas metodes, lai vīnogās pēc iespējas labāk izpaustos tām raksturīgās īpašības.

Saglabājot ogas veselas kopš novākšanas, tās spiežot maigi un sadalot sulu daļās, tiek novērsta sulas nokrāsošanās un tādējādi tiek garantēts tās dzidrums, kas ir obligāts priekšnosacījums kvalitatīva dzirkstošuma panākšanai. Sulu sadalot daļās, var arī iegūt kompleksāku aromātu.

No pirmā spieduma sulas gatavots vīns ir skābs, tāpēc tam ir svaigs un dzīvīgs aromāts; tā sajaukšana ar cita spieduma vīnu ļauj pilnībā atklāties terciārajam aromātam, kas attīstās, kamēr vīns tiek nogatavināts uz nogulsnēm.

No otrā spieduma gatavots vīns ir augļaināks un tanīniem bagātāks.

Rezerves vīni (tos nelieto atsevišķa gada ražas vīniem), kas iegūti no iepriekšējo gadu ražas, maisījumam piešķir ilgāk izturētiem vīniem raksturīgā brieduma īpašības. Vīndaris, atlasot iecerētajam maisījumam piemērotus vīnus, izmanto savu talantu, kas izpaužas visā periodā, kurā vīns tiek nogatavināts uz nogulsnēm, un ļauj iegūt ar nosaukumu "Champagne" apzīmēto produktu. Šis ilgstošais nogatavināšanas process īpaši piesātinātiem vīniem Šampaņas vīna pagrabos var turpināties vairākus desmitus gadu, un to relatīvais svaigums garantē efektīvu otrējo fermentāciju.

Lai apmierinātu šīs sarežģītās tehniskās prasības, kas saistītas ar vīna "Champagne" gatavošanu, ir vajadzīga īpaša un dārga infrastruktūra. Gatavošanas, apstrādes un iepakošanas vietas atrodas vīndārziem tuvāko komūnu teritorijās.

Šampaņā vīndārzi pastāvēja jau mūsu ēras sākumā, bet vīns "Champagne" savu izcila vīna slavu ieguva XVII gadsimtā, vīndariem pakāpeniski apgūstot otrējo fermentāciju pudelēs. Jau tā paša gadsimta beigās Šampaņas ražotāji vairs nepārvadāja vīnu mucās, bet gan pildīja to pudelēs, lai saglabātu vīna kvalitāti un īpašības.

Pudelēs ieslēgtās putas un smalkie burbulīši glāzēs uzdzirkstīja un nodrošināja šim vīnam tūlītējus panākumus. Jaunie augstmaņi, kas kāri tvēra pēc visa jaunā, šo vīnu cēla godā, dzejnieki to apdziedāja, rakstnieki pieminēja savos darbos. Tas kļuva par iecienītāko dzērienu pavaldoņa (reģenta), Luija XV un marķīzes de Pompadūras galmā. Finansisti un administratori atdarināja augstmaņus, province – galvaspilsētu. Luija XV un Luija XVI laikā vīna nozare piedzīvoja īpašu uzplaukumu un vīna "Champagne" atpazīstamība gan Francijā, gan ārvalstīs ievērojami pieauga. Dzirkstošais vīns bija modē tur, kur par labo toni uzskatīja franču paražu ievērošanu, un visā XVIII gadsimta Eiropā vīns "Champagne" rotāja gan svētku, gan vakariņu galdus. Šī slava ir saglabājusies līdz pat mūsdienām. Šampaņas vīndari, kooperatīvi un vīna darītavas turpina savus centienus kopējo noteikumu uzlabošanā, lai pilnveidotu savu kopīgo mantojumu – vīnu ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Champagne" – līdz izcilībai, un tiecas iedvest cieņu pret tā nosaukumu un identitāti.

9. **Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)**

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

nepabeigtas pudeles bez apdares un spēkā esošajiem noteikumiem atbilstošām etiķetēm drīkst pārvietot tikai starp viena un tā paša ekspluatanta divām darbības vietām vai starp diviem ekspluatantiem.

Pudeles, kurās ir iepildīts vīns, aizver ar korķi, uz kura norāda kontrolēto cilmes vietas nosaukumu uz tās daļas, kas ir ievietota pudeles kakliņā, vai, ja pudeles nominālais tilpums nepārsniedz 0,20 litrus, uz citas iekšējas aizvēršanas līdzekļa daļas.

Etiķetēs un tirdzniecības dokumentos norāda ziņas par Šampaņas vīna starpnozaru komitejas noteikto reģistrāciju, pēc kurām var identificēt attiecīgos ekspluatantus.

Norādi par vīna ražotāju, kura etiķetē ierakstīta ar pilniem vārdiem, skaidri un salasāmi, papildina ar tās komūnas nosaukumu, kuras teritorijā vīns ražots, ja ražotāja juridiskā adrese atrodas ārpus apgabala.

Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt tikai šādu mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumus, ievērojot tālāk minētos nosacījumus:

— kadastrā reģistrēta vieta ar savu nosaukumu (*lieu-dit*);

— komūnas teritorija.

Nosauktās vietas vai komūnas nosaukums ir norādīts ražas deklarācijā.

Visas vīnogas, kas izmantotas bāzes vīnu gatavošanā, ir iegūtas attiecīgās komūnas vai nosauktās vietas teritorijā.

Komūnas nosaukumu var saistīt ar norādēm "Premier Cru" (pirmais vīnogu vākums) un "Grand Cru" (lielais vīnogu vākums) saskaņā ar specifikācijas I nodaļas II iedaļas b) un c) punktā izklāstītajiem nosacījumiem.

Minot tādu komūnu nosaukumus, uz kurām iepriekš minētais neattiecas, tie jānorāda formā "Vigne de (..)" vai "Vignoble de (..)".

Komūnas vai kadastrā reģistrētas vietas nosaukums tiek norādīts ar rakstzīmēm, kuru lielums augstumā un platumā nedrīkst pārsniegt to rakstzīmju lielumu, kas izmantotas kontrolētā cilmes vietas nosaukuma atveidei.

Marķējumu, kurā komūnas nosaukums norādīts saskaņā ar iepriekš izklāstītajiem noteikumiem, var izvērst, ar minēto nosaukumu apzīmējot arī konkrētas mucas saturu.

Norāde par šķirni

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

šķirnes nosaukumu var norādīt ar rakstzīmēm, kuru augstums un platums nepārsniedz 3 mm, un tas nepārsniedz pusi no to rakstzīmju augstuma un platuma, kas izmantotas cilmes vietas nosaukuma atveidei. Šķirni var norādīt tikai tad, ja visas bāzes vīnu ražošanā izmantotās vīnogas pieder pie attiecīgās šķirnes.

Norāde par vīnogu ražas gadu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi par marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

ja iekļauj vīnogu ražas gadu, to norāda uz korķa vai, ja pudeles nominālais tilpums nepārsniedz 0,20 litrus, uz cita atbilstīga aizvēršanas līdzekļa un etiķetē. Vīnogu ražas gadu norāda arī rēķinos un pavaddokumentos.

Iepakojums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

iepildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Nosacījuma apraksts:

vīnus gatavo un tirgo tajās pudelēs, kuru iekšpusē ir notikusi otrējā fermentācija, izveidojot putas, izņemot vīnus, ko tirgo pudelēs, kuru tilpums ir mazāks par 75 centilitriem vai lielāks par 150 centilitriem, un tos drīkst dekantēt.

Vīnus laiž tirgū tiešam patēriņam pēc kopšanas perioda, kas ir vismaz 15 mēnešus ilgs, skaitot no dienas, kad maisījums iepildīts pudelē; atsevišķa gada ražas vīniem šis periods ir 36 mēneši.

Saite uz produkta specifikāciju

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