Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2024/7445

16.12.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/7445)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

“Champagne”

PDO-FR-A1359-AM05

Datum van mededeling: 1.10.2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. Wijnstokrassenbestand

Aan hoofdstuk I, deel V, punt 2, b), van het productdossier is de volgende alinea toegevoegd:

“Om de vermindering van de gewasbeschermingsmiddelen in de aangrenzende bewoonde/verstedelijkte gebieden te bevorderen, worden de met voltis B beplante oppervlakten die zich op minder dan 20 meter van de in artikel L253-7-1, in deel I van artikel L253-7, en in deel III van artikel L253-8 van het wetboek van landbouw en zeevisserij genoemde plaatsen bevinden, niet in aanmerking genomen bij de berekening van de oppervlakten van de rassen met een “belang voor aanpassing” die zijn onderworpen aan het maximum van 5 % van de als gecontroleerde oorsprongsbenaming aangegeven oppervlakte van het bedrijf.”

Het bevoegde nationale comité van het INAO heeft besloten om bij benamingen waarvoor een aanvraagdossier wordt ingediend, de mogelijkheid te bieden om rassen te introduceren waarmee kan worden ingespeeld op de klimaatverandering en op de verwachtingen in de samenleving ten aanzien van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen.

Voor de opneming van dit type ras in een productdossier gelden bepaalde voorschriften, waaronder met name het maximumaandeel van deze rassen per bedrijf. Aanplantingen van rassen die resistent zijn tegen de belangrijkste druivenziekten, op de aangrenzende oppervlakten van bevolkte/verstedelijkte gebieden worden niet in aanmerking genomen bij de berekening van dit aandeel.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

2. Bewaring van een deel van de oogst

In hoofdstuk I, deel VIII, punt 3, van het productdossier wordt de eerste alinea als volgt gewijzigd: het getal “8 000” wordt vervangen door “10 000”.

Het maximumvolume aan basiswijnen dat door een marktdeelnemer mag worden bewaard, wordt verhoogd tot 10 000 kilogram druiven per hectare productiegebied.

Deze verhoging maakt het mogelijk de gevolgen van de jaarlijkse en regionale verschillen in de opbrengst, die als gevolg van de klimaatverandering toenemen, maar ook van de dalende agronomische opbrengst als gevolg van de veroudering van wijngaarden en veranderingen van de procedés (bodemvegetatie, beperking van de gewasbeschermingsmiddelen, enz.), te verzachten.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

3. **Bepalingen inzake verpakking**

Hoofdstuk I, deel IX, punt 3, a), van het productdossier wordt als volgt gewijzigd:

— De eerste alinea wordt aangevuld met de woorden “waarin deze kunnen zijn overgeheveld” om elke onduidelijkheid weg te nemen over het feit dat wijnen in flessen met een volume van minder dan 75 centiliter of meer dan 150 centiliter ook in de handel mogen worden gebracht in de fles waarin de tweede gisting heeft plaatsgevonden.

Punt 9 van het enig document wordt gewijzigd.

— De tweede alinea wordt gewijzigd door toevoeging van de woorden “in het afgebakende gebied” om deze in overeenstemming te brengen met de stappen die in het afgebakende geografische gebied moeten worden uitgevoerd.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

— Er wordt een derde alinea toegevoegd met de volgende bepalingen ter regulering van handelingen voor overheveling:

“De overhevelingsvoorziening moet aan de volgende verplichtingen voldoen:

— De voorziening moet voorzien zijn van een isobarisch systeem waarmee de wijnen door tegendruk kunnen worden overgeheveld. De exploitant moet beschikken over een certificaat waarin wordt bevestigd dat het (de) tegendrukgas(en) met levensmiddelen in contact mag (mogen) komen.

— De voorziening omvat de instrumenten die nodig zijn voor de traceerbaarheid van de activiteiten.

— De voorziening moet uitgerust zijn met een of meer koelinrichtingen voor het overbrengen van de wijnen in de uiteindelijke recipiënt bij een temperatuur van ten hoogste 5 °C.”

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

4. **Toezicht op en controle van overhevelingen**

Aan hoofdstuk II, deel I, van het productdossier is de volgende aangifteverplichting toegevoegd:

“6. Aangifte van overheveling

De houder van de overgehevelde partijen zendt uiterlijk 48 uur na het einde van de handeling een overhevelingsaangifte toe aan de controle- en beheersorganisatie.

In deze aangifte worden het volume vóór en na de overhevelingshandelingen, het type flessen en, in voorkomend geval, de specifieke claims van de overgehevelde producten vermeld.”

Deze aangifteverplichting maakt toezicht en controle op de overhevelingshandelingen mogelijk.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

Aan hoofdstuk II, deel II, van het productdossier is de volgende verplichting toegevoegd:

“3. Overhevelingsregister:

De exploitant die de overhevelingshandeling uitvoert, is verplicht een register bij te houden. Het wordt ingevuld naarmate elke handeling wordt uitgevoerd.

Voor elke handeling wordt het volgende in het register vermeld:

— datum en tijdstip van het begin van de handeling;

— temperatuurbeheersing gedurende het hele proces;

— controle van de isobare botteling;

— het volume vóór en na de overhevelingshandelingen;

— het type flessen;

— de specifieke claims van de overgehevelde producten.”

De verplichting om dit register bij te houden heeft tot doel toezicht en controle op de overhevelingshandelingen mogelijk te maken.

Deze wijziging heeft geen gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam van het product**

Champagne

2. **Type geografische aanduiding**

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën wijnbouwproducten**

5. Mousserende kwaliteitswijn

3.1. *Code van de gecombineerde nomenclatuur*

— 22 — DRANKEN, ALCOHOLHOUDENDE VLOEISTOFFEN EN AZIJN

2204 — Wijn van verse druiven, wijn waaraan alcohol is toegevoegd daaronder begrepen; druivenmost, andere dan bedoeld bij post 2009

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

KORTE BESCHRIJVING

De wijnen zijn witte en rosé mousserende kwaliteitswijnen. De wijnen hebben een natuurlijk alcoholvolumegehalte van ten minste 9 %. Na verrijking is het totale alcoholvolumegehalte van de wijnen, na de tweede gisting, niet hoger dan 13 %. De overige analysecriteria zijn in overeenstemming met de waarden die zijn vastgelegd in de Europese regelgeving.

De wijnen kunnen wit zijn (verkregen door assemblage van witte en blauwe druiven, verkregen uit alleen witte druiven (“blanc de blancs”) of uitsluitend blauwe druiven (“blanc de noirs”)) of rosé (verkregen door assemblage of door de druiven te laten “bloeden”) en kunnen bereid zijn uit druiven uit een of meerdere gemeenten. De wijnen kunnen al dan niet met druiven van één wijnjaar worden gemaakt. Alle wijnen hebben een gemeenschappelijk kenmerk: hun zuurgraad, die ze hun frisheid geeft en ervoor zorgt dat ze geschikt zijn om te bewaren. De jongste wijnen hebben zeer frisse toetsen: bloemen en witte vruchten, citrusvruchten, minerale toetsen. Gerijpte wijnen hebben een ronder aromapalet: geel fruit, gekookt fruit, specerijen. In de volledig gerijpte wijnen, zogenoemde “vins de plenitude”, ontplooien zich diepe tertiaire aroma’s: gekonfijte vruchten, bosondergroei, geroosterde aroma’s. De sprankeling, het handelsmerk van champagne, is bij jonge wijnen krachtig en aanhoudend. Mettertijd neemt ze af en wordt ze fijner en romiger.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): —

— Minimale totale zuurgraad: in milli-equivalent per liter

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): —

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): —

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

1. Plantdichtheid — Algemene bepalingen

Teeltmethode

De wijnstokken worden aangeplant met een vrije ruimte van maximaal 2,00 meter tussen de rijen.

De ruimte tussen de planten op eenzelfde rij ligt tussen 0,70 meter en 1,50 meter.

De som van de vrije ruimte tussen de rijen en de vrije ruimte tussen de planten op eenzelfde rij mag niet groter zijn dan 3,00 meter.

Elke aanpassing van het perceel die tot een andere beplantingsdichtheid leidt, is tot de rooiing verboden.

2. Plantdichtheid — Bijzondere bepalingen

Teeltmethode

Om de doorgang van aangepaste machines mogelijk te maken mogen de percelen met

— ofwel een hellingsgraad van meer dan 35 %,

— ofwel een hellingsgraad van meer dan 25 % in combinatie met een verkanting van meer dan 10 %,

voorzien worden van gangpaden met een breedte tussen 1,50 meter en 3 meter, met een maximale frequentie van één rij op zes. In dit geval mag de som van de vrije ruimte tussen de andere rijen en de vrije ruimte tussen de planten op eenzelfde rij niet groter zijn dan 2,30 meter.

3. Regels voor het snoeien

Teeltmethode

Elke overlapping tussen planten en elke superpositie van vruchthout is verboden. Het aantal doelknoppen is lager dan of gelijk aan achttien knoppen per vierkante meter. Het snoeien gebeurt op zijn laatst vóór het fenologische stadium (F) (12 Lorentz), met name bij vier ontplooide blaadjes.

De wijnstokken worden gesnoeid met de volgende technieken:

— Chablis-snoei,

— cordon- of Royat-snoei,

— Vallée de Marne-snoei,

— enkelvoudige, dubbele of asymmetrische Guyot-snoei.

Alle middelen waarmee geen hele druiventrossen kunnen worden geoogst, zijn verboden.

4. Specifiek oenologisch procedé

Specifiek oenologisch procedé

Het gebruik van stukjes hout is verboden.

De toename van het gebruikte volume gefermenteerde most mag niet hoger zijn dan 1,12 % per 1 % toename van het alcoholvolumegehalte tijdens het verrijkingsproces.

Naast de bovenvermelde bepalingen moeten de wijnen met betrekking tot de oenologische procedés ook voldoen aan de verplichtingen op communautair niveau en aan de verplichtingen uit de landbouwwet.

De tweede gisting van de wijnen vindt uitsluitend plaats in glazen flessen.

5.2. *Maximumopbrengsten*

Beoogde opbrengst

15 500 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

De druivenoogst, de vinificatie en de bereiding van de wijnen, met inbegrip van de opvoeding en de verpakking, vinden plaats in de in artikel 17 van de wet van 6 mei 1919 omschreven gebieden.

7. **Wijndruivenrassen**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Beschrijving van het verband (de verbanden)**

8.1. *Informatie over het geografisch gebied — natuurlijke factoren*

— Beschrijving van de natuurlijke factoren die bijdragen tot het verband

Het geografische gebied ligt in het noordoosten van Frankrijk en strekt zich uit over gemeenten in de departementen Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne en Seine-et-Marne.

De nauwkeurig voor de wijndruiventeelt afgebakende percelen maken deel uit van een landschap dat wordt gekenmerkt door wijnhellingen op de imposante geomorfologische structuren in het oosten van het Bekken van Parijs die cuesta's worden genoemd, te weten:

— de Côte d'Ile-de-France in het departement Marne, alsmede de hellingen van de daarmee verbonden valleien, met van noord naar zuid de Montagne de Reims, de Marnevallei (die doorloopt tot in het zuiden van het departement Aisne en tot in het departement Seine-et-Marne), de Côte des Blancs en de Côte du Sézannais als bekendste gebieden;

— de Côte de Champagne met de gebieden Vitryat in het departement Marne en Montgueux in het departement Aube;

— de Côte des Bar, die door meerdere valleien wordt doorsneden, met de Bar-sur-Aubois in het oosten en de Bar-Séquanais in het westen, in de departementen Aube en Haute-Marne.

Dit typische cuestareliëf met de aangrenzende valleien, heeft hellingen die gericht zijn op het oosten en het zuiden, en soms op het noorden, zoals aan de noordzijde van de Montagne de Reims en op de linkeroever van de Marnevallei.

De cuestafronten bestaan uit harde lagen kalksteen of krijt. De hellingen van de cuestavlakten zijn krijt-, mergel- of zandhoudend, zachter, afgespoeld door erosie en vervolgens bedekt met colluvium van de bovenliggende cuestafronten.

De wijnstreek Champagne ligt in het noorden van Frankrijk, waar het klimaat onderhevig is aan een twee belangrijke invloeden:

— de invloed van de oceaan zorgt voor een regelmatige aanvoer van water en voor geringe temperatuurverschillen van seizoen tot seizoen;

— de continentale invloed is verantwoordelijk voor soms zeer schadelijke vorstperioden en voor gunstige zonneschijn in de zomer.

8.2. *Informatie over het geografisch gebied — menselijke factoren*

De wijnbouw in de Champagne gaat terug tot de oudheid en was in de negende eeuw al een gevestigde vorm van landbouw in het gebied, toen op steeds meer kloosters wijn werd gemaakt. Aan het eind van de zeventiende eeuw werd voor het eerst ervaring opgedaan met van nature mousserende witte wijn en tweede gisting. Eind negentiende eeuw merkte Weinmann, een vermaard oenoloog, op dat "de champagnewijn zich uitstekend laat vergisten. De wijnen uit de Champagne geven een veel gemakkelijkere, regelmatigere en betere koolzuurontwikkeling dan welke giststof dan ook."

De eerste verwijzingen naar deze wijn, die "saute-bouchon" (kurkenspringer) wordt genoemd, verschijnen in de gedichten van abt Chaulieu uit 1700. De methode wordt echter voor het eerst uiteengezet in 1718 door kanunnik Godinot, de veronderstelde auteur van de verhandeling "Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne" (Wijze van wijnbouw en bereiding van champagnewijn), waarin hij aantekent dat deze witte wijnen die "helder moeten zijn als tranen, worden gemaakt van blauwe druiven. Hoe eerder de druiven na het oogsten worden geperst, des te witter is de wijn." Daarom stellen de wijnbouwers alles in het werk om de druiven bij de oogst zo veel mogelijk intact te houden, ze uiterst zorgvuldig te vervoeren en op te slaan en ze onbeschadigd de pers te laten bereiken. Het persen moet met lichte druk en geleidelijk plaatsvinden, waarbij het eerste (en beste) sap ("cuvée") en het latere sap ("taille") afzonderlijk worden gevinificeerd. De persinstallaties moeten daarom voldoen aan strenge regels en beschikken over een vergunning, die strikt wordt gecontroleerd.

Nauw luisterende deskundigheid die is ontwikkeld in kloosters: in 1866 stelde Jules Guyot al vast hoe belangrijk de assemblage van druiven van verschillende rassen of verschillende percelen is. Sinds het begin van de twintigste eeuw worden er drie druivenrassen gebruikt die zijn geselecteerd op grond van hun kwaliteiten voor wat betreft het evenwicht tussen suikergehalte en zuurtegraad en hun geschiktheid voor een tweede gisting, te weten: pinot noir N, chardonnay B en meunier N. De bereider vervaardigt assemblages door de verschillende basiswijnen te proeven. De geassembleerde basiswijnen worden gebotteld voor de tweede gisting en de opvoeding op wijnmoer, die met name voor wijnen die van druiven van één wijnjaar worden gemaakt ("vins millésimés") langdurig moet zijn.

De ontwikkeling van deze etappe van tweede gisting wordt begunstigd door de ideale temperatuurs- en luchtvochtigheidsomstandigheden in de krijtgrotten van de Champagne. Als de opvoeding op wijnmoer is voltooid, wordt bij de remuage de moer langzaam in de hals van de fles verzameld, om bij het degorgeren uit de fles te worden verwijderd. Na het degorgeren wordt de dosagelikeur toegevoegd, die medebepalend is voor de verschillende soorten "champagne"-wijnen.

Al gauw vond het proces van koolzuurontwikkeling door gecontroleerde tweede gisting op fles, de "méthode champenoise", elders navolging en werd de naam "champagne" ook buiten de grenzen van het productiegebied gebruikt. Vanaf 1882 hebben de champagnehuizen, die zich hebben verenigd in een syndicaat (de Union des Maisons de Champagne), dit bij de rechter aangevochten en kort vóór de wet van 1 augustus 1905 inzake fraude en vervalsingen werd in de jurisprudentie erkend dat de benaming "champagne" is voorbehouden aan wijnen die zijn bereid en verkregen uit in de Champagne geoogste druiven. Voor het eerst werd daarmee de bescherming van een oorsprongsbenaming officieel bekrachtigd. Vervolgens werd in 1908 begonnen met de afbakening van het geografische gebied. De Champenois zijn solidair en brengen dit in de praktijk door middel van belangrijke beroepsorganisaties.

8.3. *Informatie over de kwaliteit en de kenmerken van het product*

De wijnen kunnen wit zijn (verkregen door assemblage van witte en blauwe druiven, verkregen uit alleen witte druiven ("blanc de blancs") of uitsluitend blauwe druiven ("blanc de noirs")) of rosé (verkregen door assemblage of door de druiven te laten "bloeden") en kunnen bereid zijn uit druiven uit een of meerdere gemeenten. De wijnen kunnen al dan niet met druiven van één wijnjaar worden gemaakt.

Alle wijnen hebben een gemeenschappelijk kenmerk: hun zuurgraad, die ze hun frisheid geeft en ervoor zorgt dat ze geschikt zijn om te bewaren.

De jongste wijnen hebben zeer frisse toetsen: bloemen en witte vruchten, citrusvruchten, minerale toetsen. Gerijpte wijnen hebben een ronder aromapalet: geel fruit, gekookt fruit, specerijen. In de volledig gerijpte wijnen, zogenoemde "vins de plenitude", ontplooien zich diepe tertiaire aroma's: gekonfijte vruchten, bosondergroei, geroosterde aroma's.

De sprankeling, het handelsmerk van “champagne”, is bij jonge wijnen krachtig en aanhoudend. Mettertijd neemt ze af en wordt ze fijner en romiger.

8.4. *Oorzakelijke verbanden*

De zeer open ligging van de drie cuesta’s ten opzichte van de vlakte en de valleien verzekert de wijngaarden, zelfs op de noordelijke hellingen, van voldoende zonneschijn voor de rijping van de druiven. Bovendien blijft dankzij dit open landschap koude lucht niet lang hangen, wat het risico van vorst beperkt.

De hellingen waarop de wijngaarden zijn geplant, zorgen voor een optimale natuurlijke afwatering, die daarnaast wordt gewaarborgd door de verschillende substraten die een natuurlijke waterregeling voor de wijngaarden mogelijk maken. Dankzij de poreusheid en de permeabiliteit van de krijtbodem worden wateroverschotten afgevoerd, terwijl de capillaire werking ervoor zorgt dat de bodem bij droog weer toch vochtig blijft. In de andere ondergronden gaan mergellagen, die zorgen voor een watervoorraad, gepaard met kalksteenlagen of carbonaatrijk zand, zodat in natte perioden het overschot aan water in de bodem kan infiltreren. De aard van de ondergrond en de delicate klimaatomstandigheden zijn leidend geweest voor de aanplant van de wijnstokrassen in de verschillende gebieden van de wijnstreek.

Het unieke klimaat van de Champagne geeft de druiven en daarmee de most een ideale natuurlijke zuurgraad voor de productie van grote mousserende wijnen. Een goed evenwicht tussen deze zuurgraad — die onontbeerlijk is voor de frisheid — en de rijpheid van de druiven zorgt voor de beste wijnjaren en garandeert een goed bewaarpotentieel.

De verscheidenheid aan natuurlijke factoren vormt een waar mozaïek dat van perceel tot perceel wordt uitgebuit door de wijnbouwer die alle teeltpraktijken beheerst om het specifieke karakter van de druiven tot uitdrukking te brengen.

Door de druiven na de oogst heel te houden, ze met lichte druk te persen en de eerste en tweede persing afzonderlijk op te vangen, kan kleuring van het sap worden vermeden en kan het helder worden gehouden, wat essentieel is voor de kwaliteit van het schuim. De afzonderlijke vinificatie van de eerste en tweede persing zorgt ook voor een aanvullende complexiteit in de aroma’s.

De eerste persing, de “cuvée”, is rijk aan zuren en geeft frisse en levendige aroma’s; opname ervan in assemblages kan de tertiaire aroma’s die zich ontwikkelen tijdens de rijping op wijnmoer, volledig doen uitkomen.

De tweede persing, de “taille”, is fruitiger en rijker aan tanninen.

Behalve voor millésimés geven de reservewijnen uit eerdere oogsten de assemblage de rijpere kenmerken van ontwikkelde wijnen. Het talent van de bereider, die de wijnen selecteert voor de gewenste assemblage, komt tot uitdrukking gedurende de rijping op wijnmoer en in de uiteindelijke “champagne”. Dit proces van continue rijping in de champagnekelders kan, voor grote wijnen, tientallen jaren doorgaan, waarbij hun relatieve frisheid garant staat voor een goede koolzuurontwikkeling.

Vanwege de zeer technische aard ervan vraagt de bereiding van “champagne” om een specifieke en kostbare infrastructuur. De locaties van bereiding, behandeling en verpakking bevinden zich in gemeenten in de buurt van de wijngaarden.

Het bestaan van de wijnstreek Champagne gaat terug tot het begin van onze jaartelling, maar de “champagne” verkreeg met name in de zeventiende eeuw zijn adeldom met de steeds betere beheersing van de koolzuurontwikkeling door de tweede gisting op fles. Aan het eind van die eeuw gaan de producenten van de Champagne hun wijn in flessen verpakken in plaats van ze in vaten te vervoeren, om zo de kwaliteit en eigenschappen ervan volledig te behouden.

Het schuim en de fijne belletjes die in de flessen waren opgesloten, komen vrij in de glazen en de wijn is een doorslaand succes. Jonge edellieden, tuk op nieuwigheden, sluiten hem in de armen, dichters bezingen hem en schrijvers voeren hem op in hun werken. Champagne wordt de lievelingsdrank aan het hof van regent Filips van Orléans, van Lodewijk XV en van mevrouw de Pompadour. Bankiers en bestuurders imiteren de edelen, de provincie volgt de hoofdstad. Onder Lodewijk XV en Lodewijk XVI maakt de wijnsector een sterke bloei door en groeit de reputatie van "champagne" aanzienlijk, zowel in Frankrijk als in het buitenland. Waar het bon ton is om de Franse mode te volgen, is mousserende wijn en vogue en in heel het Europa van de achttiende eeuw worden feesten en soupers opgeluisterd met "champagne". En deze reputatie duurt tot op de dag van vandaag. De wijnbouwers, de coöperaties en de champagnehuizen blijven zich inspannen voor de verbetering van de collectieve regels om de gecontroleerde oorsprongsbenaming "champagne", hun gemeenschappelijk erfgoed, tot uitmuntendheid te brengen en maken zich sterk voor de eerbiediging van de naam en het karakter ervan.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Etikettering

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Behalve tussen twee locaties van dezelfde exploitant of tussen twee exploitanten mag geen enkele fles circuleren, tenzij het productieproces is afgerond en de fles is voorzien van een capsule en van een etiket dat voldoet aan de geldende regelgeving.

De flessen die de wijnen bevatten, worden gesloten met een kurk waarbij de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming wordt vermeld op het deel dat zich in de hals van de fles bevindt of, in het geval van een fles met een nominaal gehalte van 0,20 liter of minder, op een ander inwendig deel van de sluiting.

Op de etiketten en handelsdocumenten staan de door het Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne voorgeschreven registraties aan de hand waarvan de exploitanten kunnen worden geïdentificeerd.

De naam van de bereider moet voluit op het etiket worden vermeld en wordt aangevuld met de naam van de gemeente waar het product is bereid, als het hoofdkantoor van de bereider zich buiten het gebied bevindt.

Op het etiket van wijn met de gecontroleerde oorsprongsbenaming mag uitsluitend de naam van een van de volgende kleinere geografische eenheden worden vermeld, mits aan de onderstaande voorwaarden wordt voldaan:

— een plaatsnaam die is opgenomen in het kadaster;

— een gemeente.

De plaatsnaam of naam van de gemeente waarop aanspraak wordt gemaakt, staat op de oogstaangifte.

Alle druiven die voor de bereiding van de basiswijnen worden gebruikt, zijn afkomstig uit de betreffende gemeente of plaats.

De naam van de gemeente mag vergezeld gaan van "Premier Cru" en "Grand Cru", onder de voorwaarden van hoofdstuk I, deel II, punten b) en c), van het productdossier.

Namen van andere dan de hierboven bedoelde gemeenten moeten worden voorafgegaan door de woorden "Vigne de" of "Vignoble de".

De naam van een gemeente of plaats die is opgenomen in het kadaster, wordt gedrukt in lettertekens die niet hoger noch breder zijn dan de lettertekens van de naam van de gecontroleerde oorsprongsbenaming.

De vermelding op het etiket van de naam van de gemeente zoals hierboven beschreven, mag worden aangevuld met de vermelding van de naam van de gemeente in de naam van de cuvée.

Vermelding van het druivenras

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Het druivenras mag worden vermeld in lettertekens die niet hoger noch breder zijn dan 3 mm en dan de helft van de lettertekens van de benaming. Vermelding van het druivenras is alleen mogelijk indien alle voor de bereiding van de basiswijnen gebruikte druiven afkomstig zijn van dat ras.

Vermelding van het wijnjaar

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Aanvullende bepalingen betreffende de etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

Wanneer het wijnjaar wordt vermeld, staat dit op de kurk of, als de nominale inhoud 0,20 liter of minder is, op een andere geschikte sluiting, en op het etiket. De vermelding van het wijnjaar staat ook op de facturen en de begeleidende documenten.

Verpakking

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Soort aanvullende voorwaarde:

Verpakking in het afgebakende geografische gebied

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen worden bereid en in de handel gebracht in de fles waarin de tweede gisting heeft plaatsgehad, met uitzondering van wijnen die worden verkocht in flessen met een inhoud van minder dan 75 cl of meer dan 150 cl, waarin deze kunnen zijn overgeheveld.

De wijnen worden in de detailhandel gebracht na een opvoedingsperiode van ten minste 15 maanden vanaf de datum van botteling of van 36 maanden voor millésimés.

Link naar het productdossier

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