C/2024/7445

16.12.2024

Publicarea unei comunicări privind aprobarea unei modificări standard a caietului de sarcini al unei denumiri din sectorul vitivinicol, menționată la articolul 17 alineatele (2) și (3) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei

(C/2024/7445)

Prezenta comunicare este publicată în conformitate cu articolul 17 alineatul (5) din Regulamentul delegat (UE) 2019/33 al Comisiei ([1]).

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

„Champagne”

PDO-FR-A1359-AM05

Data comunicării: 1.10.2024

DESCRIEREA ȘI JUSTIFICAREA MODIFICĂRII APROBATE

1. Soiurile de viță-de-vie

La capitolul I secțiunea V punctul 2 litera (b) din caietul de sarcini, a fost adăugat următorul paragraf:

„Pentru a încuraja reducerea cantităților de produse de protecție a plantelor în zonele limitrofe zonelor locuite/urbanizate, suprafețele plantate cu soiul Voltis B și situate la o distanță mai mică de 20 metri de locurile prevăzute la articolul L253-7-1, la articolul L253-7 secțiunea I și la articolul L253-8 secțiunea III din Codul rural și al pescuitului maritim nu se iau în considerare în calculul suprafețelor plantate cu soiuri «care prezintă interes în scop de adaptare» supuse limitei de 5 % din suprafața exploatației declarate ca aparținând DOC.”

Comitetul național competent al Institutului Național pentru Origine și Calitate a decis să autorizeze posibilitatea, în cazul denumirilor pentru care se depune un dosar de cerere, de a introduce soiuri de interes, în scopul adaptării la schimbările climatice sau la așteptările societății în materie de utilizare a produselor de protecție a culturilor.

Includerea acestui tip de soi într-un caiet de sarcini este supusă anumitor norme, în special normei privind proporția maximă a acestor soiuri în cadrul exploatației. Plantațiile de soiuri rezistente la principalele boli ale viței-de-vie situate în zonele limitrofe zonelor locuite/urbanizate nu sunt luate în considerare în calculul acestei proporții.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

2. Stocarea unei părți din recoltă

Capitolul I secțiunea VIII punctul 3 primul paragraf din caietul de sarcini se modifică după cum urmează: numărul „8 000” se înlocuiește cu „10 000”.

Volumul maxim de vin de bază care poate fi stocat de un operator crește la 10 000 de kilograme de struguri pe hectar de suprafață de producție.

Această creștere permite atenuarea consecințelor variațiilor randamentelor de la un an la altul, precum și de la o regiune la alta; aceste variații devin din ce în ce mai frecvente din cauza schimbărilor climatice, dar și a tendinței de scădere a randamentelor agricole ca urmare a îmbătrânirii plantațiilor viticole și a evoluției practicilor (înierbarea, limitarea factorilor de producție etc.).

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

([1]) JO L 9, 11.1.2019, p. 2.

3. **Dispoziții privind ambalarea**

Capitolul I secțiunea IX punctul 3 litera (a) din caietul de sarcini se modifică după cum urmează:

— Primul paragraf este completat cu cuvintele „care pot face obiectul transvazării” pentru a elimina orice ambiguitate cu privire la faptul că vinurile îmbuteliate în sticle cu un volum mai mic de 75 de centilitri sau mai mare de 150 de centilitri pot fi comercializate și în sticla în care a avut loc fermentarea secundară.

A fost modificat punctul 9 din documentul unic.

— Al doilea paragraf a fost modificat prin adăugarea cuvintelor „în arealul delimitat” pentru a fi în concordanță cu etapele care trebuie parcurse în arealul geografic delimitat.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

— Se adaugă un al treilea paragraf cu următoarele dispoziții pentru reglementarea operațiunilor de transvazare:

„Instalațiile de transvazare respectă următoarele reguli:

— Instalația trebuie să dispună de un sistem izobar care să permită transvazarea vinurilor prin contrapresiune. Operatorul trebuie să dețină un certificat care să ateste că gazul (gazele) de contrapresiune este adecvat (sunt adecvate) pentru a intra în contact cu produsele alimentare.

— Instalația pune în aplicare instrumentele necesare pentru trasabilitatea operațiunilor.

— Instalația trebuie să aibă unul sau mai multe dispozitive de răcire pentru turnarea vinurilor în recipientul final la o temperatură care să nu depășească 5 °C.”

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

4. **Monitorizarea și controlul operațiunilor de transvazare**

La capitolul II secțiunea I din caietul de sarcini, a fost adăugată următoarea obligație de declarare:

„6. Declarația de transvazare

Deținătorul loturilor transvazate trimite o declarație de transvazare organismului de protecție și de gestionare în termen de cel mult 48 de ore de la încheierea operațiunii.

Această declarație indică volumul înainte și după operațiunile de transvazare, tipul recipientelor și, dacă este cazul, mențiunile specifice ale produselor transvazate.”

Această obligație de declarare permite monitorizarea și controlul operațiunilor de transvazare.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

La capitolul II secțiunea II din caietul de sarcini, a fost adăugată următoarea obligație:

„3. Registrul de transvazare:

Operatorul care efectuează operațiunea de transvazare are obligația să țină un registru. Registrul se completează pe măsură ce se realizează operațiuni.

Registrul indică pentru fiecare operațiune:

— data și ora începerii operațiunii;

— controlul temperaturii pe parcursul întregului proces;

— controlul tirajului în regim izobar;

— volumul înainte și după operațiunile de transvazare;

— tipul recipientelor;

— mențiunile specifice ale produselor transvazate.”

Scopul păstrării obligatorii a acestui registru este de a permite monitorizarea și controlul operațiunilor de transvazare.

Documentul unic nu este vizat de această modificare.

DOCUMENT UNIC

1. **Denumirea (denumirile)**

Champagne

2. **Tipul indicației geografice**

DOP - Denumire de origine protejată

3. **Categoriile de produse vitivinicole**

5. Vin spumant de calitate

3.1. *Codul din Nomenclatura combinată*

— 22 – BĂUTURI, LICHIDE ALCOOLICE ȘI OȚET

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

4. **Descrierea vinului (vinurilor)**

DESCRIERE TEXTUALĂ SUCCINTĂ

Produsele sunt vinuri spumante de calitate, roze și albe, cu o tărie alcoolică naturală minimă în volume de 9 %. După îmbogățire, odată ce a avut loc fermentarea secundară, vinurile nu depășesc o tărie alcoolică totală în volume de 13 %. Celelalte criterii analitice respectă valorile stabilite în legislația europeană.

Vinurile pot fi albe (obținute prin asamblarea strugurilor albi și negri, exclusiv din struguri albi [alb din struguri albi] sau exclusiv din struguri negri [alb din struguri negri]) sau roze (obținute prin asamblare sau prin așa-numita metodă a „sângerării”), elaborate pe bază de struguri care provin din una sau din mai multe comune. Acestea pot sau nu să fie vinuri de colecție. Toate vinurile au un element comun: aciditatea lor, care le garantează prospețimea și capacitatea de învechire. Vinurile cele mai tinere prezintă note ce conferă o prospețime sporită: florale și de fructe cu pulpă albă, de citrice, note minerale. Vinurile mature prezintă o paletă de arome mai rotunde: fructe galbene, fructe gătite, condimente. Vinurile cele mai evoluate, așa-numite „de plénitude” dezvăluie arome terțiare profunde: fructe confiate, subarboret, arome de prăjit. Efervescența, elementul distinctiv al șampaniei, este puternică și persistentă în cazul vinurilor tinere. Odată cu trecerea timpului, aceasta se diminuează, iar băutura devine mai delicată și mai cremoasă.

Caracteristici analitice generale

— Tăria alcoolică totală maximă (% în volume): —

— Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume): —

— Aciditatea totală minimă: în miliechivalenți per litru

— Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru): —

— Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru): —

5. **Practici vitivinicole**

5.1. *Practici oenologice specifice*

1. Densitatea de plantare - dispoziții generale

Practica de cultivare

Vița-de-vie este plantată cu o distanță între rânduri care nu trebuie să fie mai mare de 2,00 m.

Distanța dintre butuci pe același rând este cuprinsă între 0,70 și 1,50 metri.

Suma distanței dintre rânduri și a distanței dintre butuci pe același rând nu trebuie să fie mai mare de 3,00 metri.

Este interzisă orice transformare a parcelelor care implică o schimbare a densității de plantare, până la defrișare.

2. Densitatea de plantare - dispoziții specifice

Practica de cultivare

Pentru a permite trecerea unor utilaje adaptate, parcelele care prezintă

— fie o pantă mai mare de 35 %;

— fie o pantă mai mare de 25 % și o înclinație mai mare de 10 %

pot să prezinte alei cu o lărgime între 1,50 metri și 3 metri, cu o frecvență de cel mult un rând din șase. În acest caz, suma distanței față de celelalte rânduri și a distanței între butuci pe același rând nu trebuie să depășească 2,30 metri.

3. Reguli privind tăierea

Practica de cultivare

Se interzice orice suprapunere a butucilor, precum și orice suprapunere a coardelor cu fructe. Numărul ochilor este mai mic decât sau egal cu 18 pe metru pătrat. Tăierea este efectuată cel târziu înainte de stadiul fenologic (F) (stadiul 12 pe scara Lorentz), și anume la patru frunze desfăcute.

Vița-de-vie este tăiată recurgându-se la următoarele tehnici:

— tăiere Chablis

— tăiere cordon (de Royat)

— tăiere specifică zonei din valea Marne

— tăiere Guyot simplă, Guyot dublă sau Guyot asimetrică

Sunt interzise orice mijloace care nu permit recoltarea ciorchinilor întregi.

4. Practică oenologică specifică

Practica oenologică specifică

Utilizarea bucăților de lemn este interzisă.

În cursul operațiunii de îmbogățire, creșterea volumului mustului de struguri în fermentare utilizat nu poate fi mai mare de 1,12 % pentru o creștere de 1 % a tăriei alcoolice în volume.

Pe lângă dispozițiile de mai sus, vinurile trebuie să respecte, în ceea ce privește practicile oenologice, cerințele stabilite la nivelul UE și în Codul rural.

Vinurile sunt elaborate exclusiv prin fermentație secundară în sticle din sticlă.

5.2. *Randamente maxime*

Limita superioară a randamentului

15 500 de kilograme de struguri la hectar

6. **Arealul geografic delimitat**

Recoltarea strugurilor, procesul de vinificație, elaborarea vinurilor, inclusiv elevajul și ambalarea, au loc pe teritoriile delimitate la articolul 17 din Legea din 6 mai 1919.

7. **Soiul/soiurile de struguri de vin**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot Blanc B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Voltis B

8. **Descrierea legăturii (legăturilor)**

8.1. *Informații privind arealul geografic - Factori naturali*

— Descrierea factorilor naturali care contribuie la legătură

Arealul geografic se află în nord-estul teritoriului Franței și cuprinde comunele situate în departamentele Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne și Seine-et-Marne.

Parcelele, delimitate cu precizie în vederea recoltării strugurilor, fac parte dintr-un peisaj caracterizat de podgorii situate pe coastele dealurilor, care se întind pe cuestele din zona de est a bazinului parizian, acestea fiind structuri geomorfologice impunătoare:

— Côte d'Ile-de-France din departamentul Marne, precum și versanții văilor învecinate, care cuprind, de la nord spre sud, Montagne de Reims, Vallée de la Marne (care se extinde către partea de sud a departamentului Aisne, până la departamentul Seine-et-Marne), Côte des Blancs și Côte du Sézannais, pentru sectoarele cele mai reprezentative;

— Côte de Champagne, cu zona Vitryat din Marne și sectorul Montgueux din departamentul Aube;

— Côte des Bar, presărată cu numeroase văi, ce leagă comunele Bar-sur-Aube din est și Barséquanais din vest, în departamentele Aube și Haute-Marne.

Acest relief tipic de cueste, cu văile învecinate, prezintă versanți expuși la est și la sud, pe alocuri și înspre nord, astfel cum este cazul zonei nordice Montagne de Reims și al malului stâng al văii Marne.

Vârfurile coastelor sunt alcătuite din straturi groase de piatră-de-var sau de calcar. Versanții coastelor sunt constituiți din calcar, marnă ori nisip, mai lini, curățați prin eroziune, apoi acoperiți de elementele coluviale care se scurg de pe coastele de deasupra.

Podgoria Champagne se află în zona de nord. Aceasta este supusă unei duble influențe climatice:

— oceanică, aducând apă în cantități regulate, cu contraste termice nu foarte însemnate de la un anotimp la altul;

— continentală, care implică înghețuri uneori distrugătoare, dar și o vreme însorită prielnică pe timp de vară.

8.2. *Informații privind arealul geografic - Factori umani*

Existentă încă din Antichitate, podgoria a prins rădăcini puternice în Champagne în secolul al IX-lea, grație dezvoltării viticulturii monastice. La sfârșitul secolului al XVII-lea s-a început experimentarea în ceea ce privește specificitatea vinului alb spumant în mod natural, precum și procedeul de fermentație secundară. La finele secolului al XIX-lea, un oenolog renumit pe nume Weinmann constată că „vinul din Champagne este deosebit de fermentescibil. Vinurile de Champagne duc la bun sfârșit procesul de fermentație secundară cu mai multă ușurință, mai regulat și mai bine decât orice alt ferment".

Primele trimiteri la acest vin, botezat „saute-bouchon" („saltă dopul"), apar în poeziile abatelui Chaulieu din 1700. Metoda însă a fost prezentată pentru prima dată în 1718, de către canonicul Godinot, despre care se presupune că ar fi autorul volumului intitulat „Modalitatea de cultivare a viței-de-vie și de producere a vinului de Champagne" (...), și care a făcut precizarea că aceste vinuri albe ce trebuie să fie „limpezi ca lacrima (...) sunt făcute din struguri negri. Odată tăiați, cu cât strugurii sunt presați mai repede, cu atât mai alb iese vinul astfel obținut". Astfel, viticultorii se străduiesc să asigure integritatea strugurilor în timpul culesului, să procedeze cu mare grijă în ceea ce privește transportul și depozitarea acestora, precum și să aducă strugurii intacți la presă. Presarea trebuie să se desfășoare în mod domol și treptat, iar sucurile („din prima presare" și „din a doua presare") trebuie împărțite și vinificate separat. Prin urmare, centrele de presare a strugurilor respectă norme stricte și sunt supuse unui proces de autorizare controlat în mod riguros.

În cadrul abațiilor s-au dezvoltat o serie de deprinderi precise: în 1866, Jules Guyot constată importanța amestecării strugurilor obținuți din diverse soiuri sau de pe parcele diferite. De la începutul secolului XX, trei soiuri au fost alese grație calităților acestora în materie de echilibru între dulce și acid, precum și datorită bunei lor capacități de realizare a fermentării secundare: Pinot Noir N, Chardonnay B și Meunier N. Producătorul de vin creează asamblările prin degustarea diferitelor vinuri de bază obținute. Vinurile de bază asamblate sunt trase în sticle în vederea realizării fermentației secundare și a elevajului pe drojdie, un proces care trebuie să fie îndelungat, mai ales în cazul vinurilor de colecție.

Cramele din Champagne, cu ziduri calcaroase, care întrunesc condițiile ideale naturale în materie de temperatură și de higrometrie, au contribuit favorabil la evoluția acestei etape de fermentare secundară. Odată încheiată etapa de elevaj pe drojdie, urmează etapa de remuaj, al cărei obiectiv este de a face ca drojdia să alunece treptat înspre gâtul sticlei. Ulterior, are loc etapa degorjării, și anume acțiunea de înlăturare a drojdiilor prezente în sticlă. După degorjare se adaugă licoarea de expediție, care va contribui la definirea mai multor tipuri de vinuri de „Champagne".

Odată deprins procesul de fermentare secundară în sticle, „metoda Champagne" a devenit produs de export, iar denumirea „Champagne" a început cu repeziciune să fie utilizată dincolo de granițele regiunii în care era produsă băutura. Începând cu 1882, domeniile viticole din Champagne, reunite laolaltă pentru a forma o asociație sindicală (Union des Maisons de Champagne) au început să demareze acțiuni în justiție și, în ajunul promulgării Legii din 1 august 1905 privind fraudele și falsificările, jurisprudența recunoaște faptul că denumirea „Champagne" este rezervată vinurilor elaborate și obținute din struguri recoltați în Champagne și, de asemenea, pentru prima oară, consacră protejarea unei denumiri de origine. Acțiunile de delimitare a arealului geografic au demarat în 1908. Locuitorii din Champagne sunt uniți și realizează aceste demersuri în mod concret prin intermediul unor organizații profesionale importante.

8.3. *Informații despre calitatea și caracteristicile produsului*

Vinurile pot fi albe (obținute prin asamblarea strugurilor albi și negri, exclusiv din struguri albi [alb din struguri albi] sau exclusiv din struguri negri [alb din struguri negri]) sau roze (obținute prin asamblare sau prin așa-numita metodă a „sângerării"), elaborate pe bază de struguri care provin din una sau din mai multe comune. Acestea pot sau nu să fie vinuri de colecție.

Toate vinurile au un element comun: aciditatea lor, care le garantează prospețimea și capacitatea de învechire.

Vinurile cele mai tinere prezintă note ce conferă o prospețime sporită: florale și de fructe cu pulpă albă, de citrice, note minerale. Vinurile mature prezintă o paletă de arome mai rotunde: fructe galbene, fructe gătite, condimente. Vinurile cele mai evoluate, așa-numite „de plénitude" dezvăluie arome terțiare profunde: fructe confiate, subarboret, arome de prăjit.

Efervescența, elementul distinctiv pentru „Champagne”, este puternică și persistentă în cazul vinurilor tinere. Odată cu trecerea timpului, aceasta se diminuează, iar băutura devine mai delicată și mai cremoasă.

8.4. *Interacțiuni cauzale*

Peisajul deschis format din trei cueste care se întind pe câmpie și din văi le asigură podgoriilor suficientă lumină pentru a se coace boabele, chiar și pentru podgoriile cu expunere nordică. Această deschidere contribuie, de asemenea, la evitarea acumulării de aer rece și, astfel, reduce riscurile de îngheț.

Panta pe care se află podgoriile asigură o scurgere naturală optimă mulțumită, în egală măsură, diferitelor substraturi care permit reglarea hidrică naturală a viței-de-vie. Prin porozitatea și permeabilitatea sa, calcarul elimină excesul de apă, asigurând totodată rehidratarea solului în perioadele fără ploi, prin intermediul capilarității. Celelalte subsoluri îmbină nivelurile de marnă, care furnizează rezerva de apă, fie cu straturi de piatră-de-var, fie cu straturi nisipoase ce conțin carbon, acestea din urmă permițând infiltrația apei în exces în perioadele cu umiditate ridicată. Acest caracter al subsolului, precum și condițiile climatice delicate au influențat plantarea soiurilor în diversele regiuni ale podgoriei.

Situația climatică unică din Champagne conferă strugurilor și, ulterior, musturilor o aciditate naturală ideală pentru elaborarea marilor vinuri spumante. De fapt, echilibrul dintre această aciditate, element indispensabil ce asigură prospețimea gustului, și nivelul de maturitate a strugurilor determină obținerea celor mai bune vinuri de calitate superioară și asigură un bun potențial de conservare.

Un adevărat mozaic, diversitatea factorilor naturali este valorificată la nivel de parcelă de către viticultori, care stăpânesc toate practicile de cultivare, contribuind astfel la exprimarea caracterului deosebit al strugurilor.

Păstrarea integrității strugurilor începând cu momentul culesului, presarea delicată și separarea sucurilor permit evitarea colorării acestora din urmă, precum și asigurarea limpezimii lor, factor indispensabil pentru calitatea spumei. În egală măsură, separarea sucurilor conferă aromelor o complexitate suplimentară.

„Cuvée” (sucul din prima presare), bogat în aciditate, oferă arome proaspete și vivace; combinat cu asamblările create, acesta contribuie pe deplin la dezvăluirea aromelor terțiare care se dezvoltă în urma maturării pe drojdii.

„Taille” (sucul din a doua presare) este mai fructat și mult mai bogat în taninuri.

Vinurile de rezervă (cu excepția vinurilor de colecție) obținute din recoltele precedente conferă asamblării un caracter mai matur, prezent în cazul vinurilor evoluate. Talentul producătorului, care alege vinurile pentru a obține asamblarea vizată, își face simțită prezența pe tot parcursul procesului de maturare pe drojdii, spre a da naștere vinului „Champagne”. În cazul vinurilor cu prestanță deosebită, acest proces de maturare continuă se poate întinde pe parcursul mai multor decenii petrecute în cramele din Champagne, a căror răcoare relativă garantează realizarea unui proces favorabil de fermentație secundară.

Această latură tehnică importantă în procesul de elaborare a vinului „Champagne” necesită infrastructuri deosebite și costisitoare. Localurile în care au loc elaborarea, manipularea și ambalarea se află în comunele situate în apropiere de podgorii.

Existența podgoriilor din Champagne datează de la începutul erei noastre, însă „Champagne” și-a dobândit titlul de vin nobil în special în secolul al XVII-lea, odată cu stăpânirea progresivă a procesului de fermentare secundară în sticlă. La finele aceluiași secol, producătorii din Champagne au început să tragă vinurile în sticle în loc să le mai transporte în butoaie, pentru a le conserva toate calitățile și caracteristicile.

Spuma și bulele fine ce se regăsesc în recipiente se dezvăluie odată ce vinul este turnat în pahare, iar băutura se bucură de un succes instantaneu. Tinerii nobili, avizi după nou, îl celebrează, poeții îl elogiază, iar scriitorii îi fac loc în operele lor. Băutura ajunge să fie favorită la curtea regentului, a regelui Ludovic al XV-lea, a Marchizei de Pompadour. Persoanele din domeniul financiar și administrativ imită nobilimea, iar provincia copiază capitala. În timpul domniei regilor Ludovic al XV-lea și Ludovic al XVI-lea, industria vitivinicolă ajunge să prospere, iar renumele „Champagne" se răspândește foarte mult atât în Franța, cât și dincolo de hotare. Vinul spumant este în vogă acolo unde este de bonton să imiți moda franceză, iar pretutindeni în Europa secolului al XVIII-lea „Champagne" ocupă un loc de frunte la petreceri și la dineuri. Notorietatea sa dăinuie și în zilele noastre. Viticultorii, cooperativele și „Maisons de Champagne" își continuă eforturile de a îmbunătăți normele colective pentru promovarea denumirii de origine controlate „Champagne", patrimoniul lor comun, în vederea atingerii culmilor excelenței și fac eforturi pentru ca denumirea și personalitatea băuturii să fie respectate.

9. **Alte condiții esențiale (ambalarea, etichetarea, alte cerințe)**

Etichetarea

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Nicio sticlă nu poate circula, cu excepția cazului în care circulă între două localuri ale aceluiași operator sau de la un operator la altul, decât finisată, cu folia aplicată peste dop și etichetată cu etichete realizate în conformitate cu reglementările în vigoare.

Sticlele în care se află vinurile vor fi sigilate cu un dop pe care figurează denumirea de origine controlată, imprimată pe partea care se găsește în interiorul gâtului sticlei sau, în cazul sticlelor cu un conținut nominal mai mic decât sau egal cu 0,20 litri, pe o altă parte internă a dispozitivului de închidere.

Etichetele și documentele comerciale vor include datele de înregistrare impuse de Comitetul interprofesional al vinurilor de Champagne (comité interprofessionnel du vin de Champagne), care permit identificarea operatorilor.

Indicarea producătorului care figurează pe etichetă, în formă completă, clară și lizibilă, va fi însoțită de numele comunei în care a fost produs vinul în cazul în care sediul producătorului se află în afara arealului respectiv.

Pe eticheta vinurilor care beneficiază de denumirea de origine controlată poate figura doar denumirea următoarelor unități geografice mai mici, conform condițiilor enunțate în cele ce urmează:

— un loc înscris în cadastru;

— o comună.

Numele locului sau al comunei revendicat(e) figurează pe declarația de recoltă.

Toți strugurii utilizați pentru elaborarea vinurilor de bază trebuie să provină din comuna respectivă sau din respectivul loc înscris în cadastru.

Numele comunei poate fi asociat mențiunilor „Premier Cru" și „Grand Cru", cu respectarea condițiilor stabilite în secțiunea II literele (b) și (c) din capitolul I din caietul de sarcini.

În afară de numele comunelor de mai sus, numele comunei respective trebuie să fie asociat mențiunii „Vigne de ..." (Domeniul viticol...) sau „Vignoble de... (Podgoria ...)".

Numele unei comune sau al unui loc înscris în cadastru este imprimat cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, dimensiunile caracterelor cu care este înscrisă denumirea de origine controlată.

Sub rezerva respectării condițiilor enunțate anterior, eticheta cu numele comunei poate fi completată cu reluarea respectivului nume al comunei în denumirea lotului de vin.

Indicarea soiului de struguri

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

Poate figura soiul de struguri, imprimat cu caractere ale căror dimensiuni nu depășesc, nici în înălțime, nici în lățime, 3 milimetri și o jumătate din dimensiunea caracterelor cu care este înscrisă denumirea. Indicarea soiului este posibilă doar dacă toți strugurii utilizați pentru elaborarea vinurilor de bază provin din respectivul soi.

Indicarea anului de recoltă

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Dispoziții suplimentare referitoare la etichetare

Descrierea condiției:

În cazul în care se indică anul de recoltă, acesta va figura pe dop sau, în cazul unui conținut nominal mai mic decât sau egal cu 0,20 litri, pe un alt dispozitiv de închidere corespunzător, precum și pe etichetă. Indicarea anului de recoltă va figura, de asemenea, pe facturi și pe documentele de însoțire.

Ambalare

Cadrul juridic:

Legislația națională

Tipul condiției suplimentare:

Ambalarea în arealul geografic delimitat

Descrierea condiției:

Vinurile sunt elaborate și comercializate în sticla în interiorul căreia a avut loc fermentarea secundară, cu excepția vinurilor comercializate în sticle cu un volum mai mic de 75 de centilitri sau mai mare de 150 de centilitri, care pot face obiectul transvazării.

Vinurile vor fi introduse pe piață în vederea consumului la finalul unei perioade de elevaj de cel puțin 15 luni începând cu data în care au fost trase în sticle sau de 36 de luni în cazul vinurilor de colecție.

Link către caietul de sarcini al produsului

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