C/2024/7445

16.12.2024

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2024/7445)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Champagne“

PDO-FR-A1359-AM05

Dátum oznámenia: 1. 10. 2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. Odrodová skladba

V kapitole I článku V bode 2 písm. b) špecifikácie výrobku sa dopĺňa tento odsek:

„Aby sa podporilo znižovanie fytosanitárnych vstupov v oblastiach susediacich s obývanými/mestskými oblasťami, plochy vysadené odrodou Voltis B, ktoré sa nachádzajú vo vzdialenosti menšej ako 20 metrov od miest uvedených v článku L253-7-1, článku L253-7(I) a článku L253-8(I) zákonníka poľnohospodárstva a morského rybolovu, sa nezohľadňujú pri výpočte plôch odrôd, ktoré sú, predmetom záujmu na účely prispôsobenia‘ a ktoré podliehajú obmedzeniu vo výške 5 % plochy poľnohospodárskeho podniku deklarovanej v CHOP.“

Príslušný národný výbor Národného inštitútu pre osvedčovanie pôvodu a kvality (Institut national de l’origine et de la qualité) rozhodol o povolení možnosti zaviesť odrody na účely adaptácie na zmenu klímy alebo spoločenské očakávania, pokiaľ ide o používanie prípravkov na ochranu plodín, pre tie označenia, v prípade ktorých sa predloží žiadosť doložená dokumentáciou.

Zavedenie tohto typu odrôd do špecifikácie výrobku podlieha určitým pravidlám, najmä maximálnemu podielu týchto odrôd v poľnohospodárskom podniku. Výsadba odrôd odolných voči hlavným chorobám viniča v oblastiach susediacich s obývanými/mestskými oblasťami sa pri výpočte tohto podielu nezohľadňujú.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

2. Použitie časti úrody na rezervu

V kapitole I článku VIII bode 3 špecifikácie výrobku sa prvý odsek mení takto: číslo 8 000 sa nahrádza číslom 10 000.

Maximálny objem základných vín, ktoré môže subjekt použiť na rezervu, sa zvýši na 10 000 kilogramov hrozna na hektár produkčnej plochy.

Toto zvýšenie umožňuje zmierniť dôsledky medziročných a medziregionálnych rozdielov vo výnosoch, ktoré sú čoraz bežnejšie v dôsledku zmeny klímy, ale aj trend klesajúcich agronomických výnosov v dôsledku starnutia vinohradov a zmien v postupoch (zatrávňovanie, obmedzovanie vstupov atď.).

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Ustanovenia týkajúce sa balenia**

Kapitola I článok IX bod 3 písm. a) špecifikácie výrobku sa mení takto:

— Prvý odsek sa dopĺňa o slová „ktoré sa môžu prelievať“ s cieľom odstrániť akúkoľvek nejednoznačnosť, pokiaľ ide o skutočnosť, že vína vo fľašiach s objemom menším ako 75 centilitrov alebo väčším ako 150 centilitrov sa môžu uvádzať na trh aj vo fľaši, v ktorej prebehlo druhotné kvasenie.

Jednotný dokument sa mení v bode 9.

— Druhý odsek sa mení doplnením slov „vo vymedzenej oblasti“ tak, aby sa redakčne zhodoval s krokmi, ktoré sa musia vykonať vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

— Dopĺňa sa tretí odsek s týmito ustanoveniami, ktoré rámcujú procesy prelievania:

„Každé zariadenie na prelievanie musí spĺňať tieto požiadavky:

— Zariadenie musí byť vybavené izobarickým systémom, ktorý umožňuje prelievanie vína s použitím protitlaku. Subjekt musí mať osvedčenie o vhodnosti použitia plynu (plynov) vytvárajúcich protitlak na styk s potravinami.

— Zariadenie musí byť vybavené nástrojmi potrebnými na vysledovateľnosť procesov prelievania.

— Zariadenie musí byť vybavené chladiacim zariadením (chladiacimi zariadeniami), ktoré umožňuje (umožňujú) plnenie vína do konečnej nádoby pri teplote najviac 5 °C.“

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

4. **Monitorovanie a kontrola procesov prelievania**

V kapitole II článku I špecifikácie výrobku sa dopĺňa táto povinnosť podávania hlásení:

„6) Hlásenie o prelievaní

Držiteľ prelievaných šarží zašle hlásenie o prelievaní organizácii výrobcov najneskôr 48 hodín po dokončení procesu.

Toto hlásenie musí obsahovať informácie o objeme pred prelievaním a po prelievaní, type fliaš a prípadne osobitné požiadavky týkajúce sa prelievaných výrobkov.“

Táto povinnosť podávania hlásení umožňuje monitorovanie a kontrolu procesov prelievania.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

V kapitole II článku II špecifikácie výrobku sa dopĺňa táto povinnosť:

„3) Evidencia prelievania:

Subjekt vykonávajúci proces prelievania je povinný viesť evidenciu. Záznamy sa do evidencie pridávajú postupne pri každom prelievaní.

V evidencii sa musí ku každému procesu prelievania uviesť:

— dátum a čas začatia procesu,

— regulácia teploty počas celého procesu,

— riadenie izobarometrického plnenia,

— objem pred a po jednotlivých procesoch prelievania,

— typ fliaš,

— osobitné požiadavky týkajúce sa prelievaných výrobkov.“

Cieľom povinného vedenia tejto evidencie je umožniť monitorovanie a kontrolu procesov prelievania.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy):**

Champagne

2. **Druh zemepisného označenia:**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

5. Akostné šumivé víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

STRUČNÝ OPIS

Ide o akostné ružové a biele šumivé vína. Vína majú minimálny prirodzený obsah alkoholu 9 obj. %. Po obohatení nesmie celkový obsah alkoholu vo vínach po druhotnom kvasení prekročiť 13 obj. %. Ostatné analytické kritériá zodpovedajú hodnotám stanoveným v európskych právnych predpisoch.

Môže ísť o biele vína (vyrobené zo zmesi bieleho hrozna a modrého hrozna, vyrobené len z bieleho hrozna [blanc de blancs], alebo len z modrého hrozna [blanc de moirs]) alebo ružové vína (získané asamblážou alebo metódou saignée), vyrobené z hrozna dopestovaného v jednej alebo vo viacerých obciach. Môžu, no nemusia byť ročníkové. Všetky vína majú jednu spoločnú vlastnosť: kyslosť, ktorá im zaručuje sviežosť a schopnosť fľašového vyzrievania. Najmladšie vína vykazujú výrazne svieže kvetinové tóny, tóny bieleho ovocia, citrusové a minerálne tóny. Zrelé vína ponúkajú paletu guľatejších aróm žltého ovocia, vareného ovocia, korenín. Najzrelšie vína, takzvané „plné“ sa vyznačujú hlbokými terciárnymi arómami kandizovaného ovocia, lesného podrastu, praženia. Perlenie, charakteristická vlastnosť vína Champagne, je u mladých vín výrazné a pretrvávajúce. S dozrievaním slabne a pena nadobúda jemnejší a krémovejší charakter.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %) –

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy:**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Hustota výsadby – všeobecné ustanovenia

Pestovateľské postupy

Vinič treba sadiť tak, aby vzdialenosť medzi radmi neprekročila 2,00 metra.

Vzdialenosť medzi krami v jednom rade sa pohybuje od 0,70 m do 1,50 m.

Súčet vzdialenosti medzi radmi a vzdialenosti medzi krami v jednom rade nesmie byť vyšší ako 3,00 metra.

Akákoľvek zmena pozemku, ktorá by viedla k zmene hustoty výsadby, je až do vyklčovania pozemku zakázaná.

2. Hustota výsadby – osobitné ustanovenia

Pestovateľské postupy

Na pozemkoch:

— s väčším ako 35 % sklonom svahu,

— s väčším ako 25 % sklonom svahu a väčším ako 10 % prevýšením,

môžu byť medzi radmi 1,50- až 3-metrové pásy určené na prechod strojov, pričom je povolený maximálne jeden takýto pás na šesť radov. V tomto prípade nemôže byť súčet vzdialenosti medzi ostatnými radmi a vzdialenosti medzi krami v jednom rade vyšší ako 2,30 metra.

3. Pravidlá rezu

Pestovateľské postupy

Kry nesmú byť vysadené príliš blízko seba a rodivé letorasty sa nesmú križovať. Počet očiek je 18na meter štvorcový. Rez sa vykonáva najneskôr pred fenofázou F (12 podľa Lorenza), t. j. pri štyroch rozvinutých listoch.

Používajú sa tieto spôsoby rezu viniča:

— rez Chablis,

— rez na kordón Royat,

— rez Vallée de la Marne,

— jednoduchý, dvojitý a asymetrický Guyotov rez.

Nesmú sa používať prostriedky, ktoré neumožňujú zber celých strapcov.

4. Osobitný enologický postup

Osobitný enologický postup

Používanie kúskov dreva je zakázané.

Počas procesu obohacovania nesmie byť objem pridaného kvasiaceho muštu viac ako 1,12 % na každé zvýšenie obsahu alkoholu o 1 obj. %.

Okrem uvedených ustanovení musia vína z hľadiska enologických postupov spĺňať požiadavky stanovené na úrovni EÚ a v zákonníku poľnohospodárstva.

Vína sa vyrábajú výhradne druhotným kvasením v sklenených fľašiach.

5.2. *Maximálne výnosy*

Maximálny povolený výnos

15 500 kilogramov hrozna na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia a výroba vín vrátane vyzrievania a balenia sa uskutočňujú na územiach vymedzených v článku 17 zákona zo 6. mája 1919.

7. **Muštové odrody**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit Meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Opis súvislostí**

8.1. *Informácie o zemepisnej oblasti – Prírodné faktory*

— Opis prírodných faktorov, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Zemepisná oblasť sa nachádza na severovýchode Francúzska na území obcí roztrúsených v departementoch Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne a Seine-et-Marne.

Pozemky, na ktorých sa pestuje vinič, súčasťou krajiny, pre ktorú sú typické vinohrady na kvestových svahoch – ktoré sú impozantnými geomorfologickými štruktúrami – na východe Parížskej panvy:

— vinohradnícka oblasť Côte d'Ile-de-France v Marne, ako aj svahy priľahlých údolí, ktoré (od severu na juh) zahŕňajú Remešské pohorie, údolie rieky Marny (ktoré sa tiahne z juhu Aisne po Seine-et-Marne); ako najtypickejšie vinohradnícke oblasti možno uviesť Côte des Blancs a Côte du Sézannais,

— vinohradnícka oblasť Côte de Champagne, kde sa nachádza napríklad terroir Vitryats (časť, ktorá leží v departemente Marne) a terroir Montgueux (departement Aube),

— vinohradnícka oblasť Côte des Bar, ktorú pretína niekoľko údolí. Na východe sa rozprestiera terroir Bar-sur-aubois a na západe terroir Bar-séquanais (departementy Aube a Haute-Marne).

Tento reliéf, typický pre kvesty s priľahlými údoliami, má svahy orientované na východ a juh, a v prípade Remešského pohoria a ľavého brehu údolia rieky Marny miestami aj na sever.

Čelné svahy pozostávajú z tvrdých vápencových alebo kriedových vrstiev. Tylové svahy pozostávajú z mäkkých hornín (krieda, slieň alebo piesok), ktoré odviala erózia a neskôr ich pokryli usadeniny z čelných svahov.

Vinohradnícka oblasť sa nachádza v severnej oblasti. Prejavuje sa tu vplyv dvoch typov klímy:

— oceánska, ktorá sa vyznačuje pravidelnými zrážkami a veľmi malými rozdielmi teplôt medzi ročnými obdobiami,

— kontinentálna, ktorá sa vyznačuje občasnými ničivými mrazmi a priaznivým slnečným svitom v lete.

8.2. *Informácie o zemepisnej oblasti – Ľudské faktory*

Vinič sa v oblasti Champagne pestoval už od staroveku, a definitívne sa etabloval v 9. storočí, keď sa jeho pestovaniu začali venovať mnísi. S výrobou prirodzene šumivého bieleho vína a s druhotným kvasením sa začalo experimentovať koncom 17. storočia. Koncom 19. storočia známy enológ Weinmann skonštatoval, že „víno zo Champagne sa vyznačuje vynikajúcou schopnosťou kvasenia. V týchto vínach prebieha druhotné kvasenie oveľa ľahšie, rovnomernejšie a s lepším výsledkom ako pri iných vínach vyrábaných touto metódou".

Prvé zmienky o tomto víne, ktoré získalo prezývku „saute-bouchon" („zátkostrela"), sa objavili v básňach abbého Chaulieu v roku 1700. Metódu výroby ako takú však prvýkrát opísal v roku 1718 kanonik Godinot, ktorému sa pripisuje autorstvo diela *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne (…)* (Metóda pestovania hrozna a výroby vína v oblasti Champagne), a ktorý sa vyjadril, že tieto biele vína, ktoré musia byť „číre ako slzy (…), sa vyrábajú z modrého hrozna. Čím skôr po zbere sa hrozno vylisuje, tým je víno belšie." Vinári sa teda snažia o to, aby sa pri zbere hrozno nepoškodilo a prepravujú a skladujú ho veľmi svedomito, aby sa do lisovne dostalo v neporušenom stave. Lisovanie musí byť šetrné a tlak sa zvyšuje postupne, pričom treba oddeliť mušt z rôznych podielov lisovania (cuvée, najkvalitnejší mušt z prvého lisovania, a taille, menej kvalitný mušt z druhého lisovania). Víno sa vyrába vždy iba z jedného typu muštu. Lisovne teda musia dodržiavať prísne pravidlá a podliehajú prísnym kontrolám.

Presné techniky výroby sa vycibrili v opátstvach. V roku 1866 Jules Guyot zdôraznil dôležitosť sceľovania hrozna rôznych odrôd alebo hrozna dopestovaného na rôznych pozemkoch. Začiatkom 20. storočia sa na základe dobre vyváženého obsahu cukru a kyselín a dobrej schopnosti druhotného kvasenia vybrali tri odrody: Pinot noir N, Chardonnay B a Meunier N. Výrobca vytvára zmesi na základe ochutnávky jednotlivých získaných základných vín. Scelené základné vína sa plnia do fliaš, v ktorých prebieha druhotné kvasenie a vyzrievanie na kvasničných kaloch. Tento proces pochopiteľne trvá pomerne dlho, najmä pri ročníkových vínach.

Pivnice v oblasti Champagne, ktoré sú vyhĺbené do kriedovej horniny, sa vyznačujú ideálnymi prirodzenými podmienkami z hľadiska teploty a vlhkosti vzduchu, čo malo vplyv na vývoj procesu druhotného kvasenia. Po ukončení vyzrievania na kvasničných kaloch sa vykonáva remuáž, ktorá spočíva v pomalom striasaní kvasničných kalov do hrdla fľaše. Nasleduje degoržovanie, pri ktorom sa tieto kaly z fľaše odstrelia. Po degoržovaní sa pridáva expedičný likér, od ktorého záleží, o aký typ vína „Champagne" pôjde.

Po tom, čo si vinári osvojili metódu výroby druhotným kvasením vo fľaši, nazývanú „méthode champenoise" (tradičná metóda), sa táto metóda rozšírila a názov „Champagne" sa čoskoro začal používať aj za hranicami oblasti výroby. Podniky vyrábajúce víno Champagne (Maisons de Champagne), ktoré sa združili do odborového zväzu (Union des Maisons de Champagne), už od roku 1882 začali podnikať právne kroky a tesne pred prijatím zákona z 1. augusta 1905 o podvodoch a falzifikátoch judikatúra uznala, že názov „Champagne" je vyhradený pre vína vyrobené v oblasti Champagne z hrozna zozberaného v danej oblasti. Išlo o prvý prípad ochrany chráneného označenia pôvodu. Kroky na vymedzenie zemepisnej oblasti sa teda začali od roku 1908. Výrobcovia z oblasti Champagne sa upevnili vzájomnú solidaritu založením veľkých profesijných združení.

8.3. *Informácie o kvalite a vlastnostiach výrobku*

Môže ísť o biele vína (vyrobené zo zmesi bieleho hrozna a modrého hrozna, vyrobené len z bieleho hrozna [blanc de blancs], alebo len z modrého hrozna [blanc de moirs]) alebo ružové vína (získané asamblážou alebo metódou saignée), vyrobené z hrozna dopestovaného v jednej alebo vo viacerých obciach. Môžu, no nemusia byť ročníkové.

Všetky vína majú jednu spoločnú vlastnosť: kyslosť, ktorá im zaručuje sviežosť a schopnosť fľašového vyzrievania.

Najmladšie vína vykazujú výrazne svieže kvetinové tóny, tóny bieleho ovocia, citrusové a minerálne tóny. Zrelé vína ponúkajú paletu guľatejších aróm žltého ovocia, vareného ovocia, korenín. Najzrelšie vína, takzvané „plné" sa vyznačujú hlbokými terciárnymi arómami kandizovaného ovocia, lesného podrastu a praženými arómami.

Perlenie, charakteristická vlastnosť vína „Champagne“, je u mladých vín výrazné a pretrvávajúce. S dozrievaním slabne a pena nadobúda jemnejší a krémovejší charakter.

8.4. *Príčinný vzťah*

Otvorená krajina kvestového reliéfu, ktorú tvorí rovina a údolia, zaručuje vinohradom dostatok svetla na zrenie bobúľ, a to aj v prípade severne orientovaných svahov. Otvorený charakter krajiny bráni výskytu nehybného studeného vzduchu, a tak znižuje riziko mrazov.

Sklon svahov, na ktorých sa nachádzajú vinohrady, umožňuje optimálne prirodzené odvodnenie. Rovnakú úlohu plnia aj rôzne substráty, ktoré regulujú vodný režim viniča. Krieda vďaka svojej pórovitosti a priepustnosti eliminuje prebytočnú vodu v pôde a kapilárne póry zabezpečujú počas suchých období jej rehydratáciu. V ďalších typoch substrátov sú slieňové vrstvy, ktoré obsahujú zásobu vody, spojené s brehmi z vápnitých hornín alebo karbonátovými pieskami, ktoré vo vlhkých obdobiach vsakujú prebytočnú vodu. Tento charakter podložia a náročné klimatické podmienky boli rozhodujúce pri výbere odrôd v jednotlivých regiónoch vinohradníckej oblasti.

Vďaka jedinečným klimatickým podmienkam oblasti Champagne má hrozno, a teda aj mušt, ideálnu prirodzenú kyslosť na výrobu veľkých šumivých vín. Rovnováha medzi touto kyslosťou (zárukou potrebnej sviežosti) a stupňom zrelosti hrozna vedie k výrobe najlepších ročníkov a zabezpečuje dobrý archivačný potenciál.

Vinohradníci, ktorí ovládajú všetky pestovateľské postupy potrebné na rozvinutie jedinečných vlastností hrozna, dokážu na pozemkoch zužitkovať rozmanitosť prírodných faktorov.

Pri výrobe sa používa výlučne neporušené hrozno; lisovanie je šetrné, a oddelením muštu z rôznych podielov lisovania sa predchádza uvoľňovaniu farbív, čo je zárukou čírosti muštu, ktorá je nevyhnutou podmienkou kvality peny. Oddelenie muštov z rôznych podielov lisovania prináša vínam dodatočnú komplexnosť aróm.

Najkvalitnejší mušt „cuvée“ sa vyznačuje výraznou kyslosťou a prináša svieže a živé arómy. Jeho pridaním do zmesi sa naplno prejavia terciárne arómy, ktoré sa rozvíjajú počas vyzrievania na kvasničných kalov.

Menej kvalitný mušt „taille“ má ovocnejší charakter a má vyšší obsah tanínov.

Pridaním rezervného vína z predchádzajúcich zberov získava zmes charakter dostatočne vyzretého vína. Rezervné víno sa nepridáva do ročníkových vín. Zručnosť vinára, ktorý vyberá vína na želanú zmes, sa prejavuje počas celého procesu zrenia na kvasničných kaloch, ktorého výsledkom je víno „Champagne“. Tento kontinuálny proces vyzrievania môže pri najprestížnejších vínach trvať aj niekoľko desiatok rokov; chladné prostredie v pivniciach oblasti Champagne zaručuje kvalitné druhotné kvasenie.

Vzhľadom na to, že proces výroby vín „Champagne“ má vysoko technický charakter, vyžaduje si špecifickú a nákladnú infraštruktúru. Priestory, v ktorých prebieha výroba, manipulácia a balenie, sa nachádzajú v blízkosti vinohradov.

História pestovania viniča v oblasti Champagne síce siaha až na začiatok nášho letopočtu, miestne víno si však svoju povesť prvotriedneho produktu získalo v 17. storočí, keď sa postupne zdokonaľovala technika druhotného kvasenia vo fľaši. Koncom 17. storočia sa vinári z tejto oblasti priklonili k fľašovaniu svojich vín namiesto ich prepravy v sudoch, aby sa v plnej miere zachovala ich kvalita a vlastnosti.

Pena a jemné bublinky „uväznené“ vo fľaši sa objavili v pohároch a víno si okamžite získalo veľkú obľubu. Oslavovali ho mladí šľachtici dychtiví po novinkách, ospevovali ho básnici, a spisovatelia mu venovali miesto vo svojich dielach. Stalo sa favoritom na kráľovskom dvore počas obdobia regentstva, a obľubovali ho aj Ľudovít XV a Madame de Pompadour. Bankári a úradníci napodobovali šľachtu, a zas imitoval hlavné mesto. Za vlády Ľudovíta XV. a Ľudovíta XVI. začalo vinohradníctvo prekvitať a víno „Champagne“ si začalo získavať čoraz lepšiu povesť vo Francúzsku i v zahraničí. Šumivé víno sa tešilo obľube tam, kde bolo v móde napodobovať francúzsky spôsob života a v 18. storočí sa „Champagne“ sa stáva ozdobou večierkov a neskorých večerí. Táto dobrá povesť pretrváva až dodnes. Vinári, družstvá, obchodníci a podniky Maisons de Champagne pokračujú vo svojich úsiliach a zlepšujú spoločné pravidlá s cieľom podporiť chránené označenie pôvodu „Champagne“, ich spoločné dedičstvo, pričom sa snažia o zachovanie jeho názvu a jedinečnosti.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Označovanie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Kým fľaša nie je uzatvorená korkovou zátkou a opatrená agrafou a etiketou v súlade s platnými právnymi predpismi, možno ju prevážať len medzi dvoma pozemkami jedného výrobcu alebo medzi dvoma výrobcami.

Fľaše s vínom sú uzatvorené zátkou s názvom chráneného označenia pôvodu v časti nachádzajúcej sa na hrdle fľaše alebo (ak ide o fľašu s nominálnym obsahom 0,20 litra alebo menej) na inej vnútornej časti uzáveru.

Na etiketách a v obchodných dokladoch sa uvádzajú informácie určené medziodborným výborom pre víno Champagne (Comité interprofessionnel du vin de Champagne), ktoré umožňujú identifikovať hospodárske subjekty.

Názov výrobcu, ktorý musí byť na etikete uvedený zreteľnými a čitateľnými písmenami, je nutné doplniť o názov obce výroby, ak sa sídlo výrobcu nachádza mimo oblasti.

Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že ide o:

— miestny názov zapísaný v katastri,

— obec.

V hlásení o úrode sa uvádza požadovaný miestny názov alebo požadovaný názov obce.

Všetko hrozno použité na výrobu základných vín musí pochádzať z tejto obce alebo tohto miesta.

Pri názve obce sa môžu uvádzať slová „Premier Cru“ alebo „Grand Cru“ za podmienok stanovených v kapitole I časti II písm. b) a c) špecifikácie výrobku.

Okrem obcí uvedených vyššie sa názov obce musí doplniť o údaj o vinohrade v znení „Vigne de“ „Vignoble de“.

Názov obce alebo miestny názov zapísaný v katastri sa musí uvádzať písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako písmo, ktorým je uvedený názov chráneného označenia pôvodu.

V prípade, že sa uvádza názov obce v súlade s uvedenými pravidlami, možno názov obce uvádzať aj pri názve cuvée.

Názov odrody

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

Odroda sa môže na etiketách uvádzať písmom, ktorého veľkosť na výšku ani na šírku nesmie presahovať 3 milimetre a polovicu veľkosti znakov tvoriacich názov označenia. Odrodu možno uvádzať len vtedy, ak všetko hrozno použité na výrobu vína pochádza z tejto odrody.

Označenie ročníka

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

V prípade označenia ročníka sa toto označenie musí nachádzať na zátke, alebo (v prípade fliaš s nominálnym obsahom 0,20 litra alebo menej) na príslušnom uzávere a etikete. Označenie ročníka sa uvádza aj na faktúre a sprievodných dokladoch.

Balenie

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

Balenie vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis podmienky:

Vína sa vyrábajú a uvádzajú na trh vo fľašiach, v ktorých prebiehalo druhotné kvasenie, s výnimkou vín predávaných vo fľašiach s objemom menším ako 75 centilitrov alebo väčším ako 150 centilitrov, pri ktorých je možné vykonať prelievanie.

Vína sa uvádzajú na spotrebiteľský trh po minimálnom období zrenia, t. j. najmenej po 15 mesiacov odo dňa stáčania do fľaše; v prípade ročníkových vín po 36 mesiacoch.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

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