C/2024/7445

16.12.2024

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za ime v vinskem sektorju iz člena 17(2) in (3) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(C/2024/7445)

To obvestilo je objavljeno v skladu s členom 17(5) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([1]).

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

„Champagne“

PDO-FR-A1359-AM05

Datum obvestila: 1. oktober 2024

OPIS ODOBRENIH SPREMEMB IN RAZLOGI ZANJE

1. Trsni izbor

V poglavju I(V)(2)(b) specifikacije proizvoda je bil dodan naslednji odstavek:

„Za lažje zmanjševanje vnosa fitosanitarnih sredstev na sosednja območja naseljenih/urbaniziranih območij se območja, zasajena z voltis B in oddaljena manj kot 20 metrov od območij iz člena L253–7–1, člena L253–7, točka I, in L253–8, točka III, zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu, ne upoštevajo pri izračunu površin, zasajenih s prilagoditveno obetavnimi sortami, za katere velja omejitev 5 % površine vinogradniškega gospodarstva, ki je prijavljeno za kontrolirano označbo porekla AOC.“

Pristojni nacionalni odbor nacionalnega inštituta za poreklo in kakovost (Institut national de l'origine et de la qualité) se je odločil, da se za označbe, za katere je vložena vloga, odobri vključitev sort vinske trte, ki so obetavne za prilagoditev podnebnim spremembam ali družbenim pričakovanjem glede uporabe fitofarmacevtskih sredstev.

Za vključitev take sorte vinske trte v specifikacijo proizvoda veljajo nekatera pravila, med temi najmanjši predpisani delež teh sort v sortnem sestavu vinogradniškega gospodarstva. Pri izračunu tega deleža se ne upoštevajo površine, zasajene s sortami, odpornimi proti glavnim boleznim vinske trte v okolici naseljenih/urbaniziranih območij.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

2. Vključitev dela pridelka v rezervo

V poglavju I(VIII)(3) specifikacije proizvoda je bil spremenjen prvi odstavek: vrednost 8 000 je bila nadomeščena z 10 000.

Največja količina osnovnih vin, ki jih izvajalec lahko da v rezervo, se poveča na 10 000 kilogramov grozdja na hektar površine pridelave.

To povečanje omogoča ublažitev posledic medletnih in medregionalnih razlik v donosih, ki postajajo vse pogostejše zaradi podnebnih sprememb, pa tudi trenda upadanja kmetijskih donosov zaradi staranja vinogradov in sprememb v praksah (zatravljanje, omejevanje vnosov fitosanitarnih sredstev itd.).

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

([1]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.

3. **Določbe o pakiranju**

Poglavje I(IX)(3)(a) specifikacije proizvoda je bilo spremenjeno:

— prvi odstavek je bil dopolnjen z besedami „ki se lahko pretočijo“, da se odpravi kakršna koli dvoumnost glede tega, da se lahko ustekleničena vina s prostornino pod 75 centilitrov ali nad 150 centilitrov tržijo tudi v steklenici, v kateri je potekalo sekundarno vrenje,

Enotni dokument je spremenjen v točki 9.

— drugi odstavek je bil spremenjen tako, da je bil dodan izraz „na razmejenem območju“, da bi bilo besedilo usklajeno s postopki, ki jih je treba izvesti na razmejenem geografskem območju,

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

— dodan je bil tretji odstavek z naslednjimi določbami, ki opredeljujejo opravila pri pretoku:

„Vsa oprema za pretok mora izpolnjevati naslednje obveznosti:

— naprave morajo biti opremljene z izobarnim sistemom, ki omogoča pretok vin s protitlakom. Izvajalec mora imeti potrdilo o živilski ustreznosti plina ali plinov za protitlak,

— pri opremi se uporabljajo orodja, potrebna za sledljivost dejavnosti,

— oprema mora imeti hladilno napravo ali naprave za polnjenje vin v končno posodo pri temperaturi do največ 5 °C.“.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

4. **Spremljanje in nadzor postopkov pretakanja**

V poglavju II(I) specifikacije proizvoda so bile dodane naslednje prijavne obveznosti:

„(6) Prijava pretoka

Imetnik pretočenih serij pošlje prijavo pretoka združenju za zaščito in upravljanje označbe najpozneje 48 ur po koncu pretakanja.

V prijavi navede količino pred postopki pretoka in po njih, vrsto uporabljenih steklenic in morebitne posebne navedbe, ki se uporabijo za pretočene proizvode.“

Ta prijavna obveznost omogoča spremljanje in nadzor postopkov pretoka.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

V poglavju III(II) specifikacije proizvoda so bile dodane naslednje obveznosti:

„(3) Register pretoka

Izvajalec, ki izvaja pretok, mora obvezno voditi register. Izpolnjuje ga sproti, ko potekajo opravila.

V registru se za vsako opravilo navedejo:

— datum in čas začetka opravila,

— nadzor temperature v celotnem postopku,

— nadzor izobarnega polnjenja,

— količina pred postopki pretoka in po njih,

— vrsta steklenic,

— posebne navedbe, ki se uporabijo za pretočene proizvode.“

Namen obveznega vodenja registra je omogočiti spremljanje in nadzor postopkov pretoka.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime**

Champagne

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

5. Kakovostno peneče vino

3.1 *Oznaka kombinirane nomenklature*

— 22 – PIJAČE, ALKOHOLNE TEKOČINE IN KIS

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

4. **Opis vina**

KRATEK OPIS

Vina so kakovostna peneča vina, bela in rosé, z najmanj 9-odstotnim volumenskim deležem naravnega alkohola. Po obogatitvi znaša volumenski delež skupnega alkohola v vinu po sekundarnem vrenju največ 13 %. Za druga analitska merila se upoštevajo vrednosti iz evropskih predpisov.

Vina so lahko bela (pridobljena z zvrščanjem belih in rdečih sort grozdja, pridelana samo iz belega grozdja (belo vino iz belega grozdja, *blanc de blancs*) ali samo iz rdečega grozdja (belo vino iz rdečega grozdja, *blanc de noirs*) ali rosé (dobljena z zvrščanjem ali z iztokom samotoka po kratki maceraciji, *saignée*), pridelana iz grozdja, ki izvira iz ene ali več občin. Vina so lahko letniška ali ne. Vsem vinom je skupna vsebnost kislin, ki jim daje svežino in primernost za staranje. Najmlajša vina imajo zelo sveže note belega cvetja in sadja ter citrusov in mineralne note. Zrela vina ponujajo paleto bolj zaokroženih arom rumenega in kandiranega sadja ter začimb. Pri tako imenovanih polnih vinih, ki so najbolj razvita, se razvijejo globoke terciarne arome kandiranega sadja, podrastja in praženja. Penjenje, prepoznavni znak šampanjca, je pri mladih vinih izrazito in obstojno. Sčasoma se umiri ter postane nežnejše in bolj kremasto.

Splošne analitske lastnosti

— Največji delež skupnega alkohola (v vol. %): —

— Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %): —

— Najnižja vsebnost skupnih kislin: v miliekvivalentih na liter

— Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter): —

— Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter): —

5. **Enološki postopki**

5.1 *Posebni enološki postopki*

1. Gostota zasaditve – splošne določbe

Pridelovalna praksa

Vinske trte se zasadijo tako, da je razmik med vrstami največ 2 m.

Razmik med trsi v isti vrsti je med 0,70 m in 1,50 m.

Vsota razmika med vrstami in razmika med debli trsov v isti vrsti lahko znaša največ 3 m.

Kakršno koli preoblikovanje parcele, zaradi katerega se spremeni gostota zasaditve, je prepovedano, dokler se ta parcela ne izkrči.

2. Gostota zasaditve – posebne določbe

Pridelovalna praksa

Da se omogoči prehajanje prilagojenih strojev, so lahko na parcelah

— z več kot 35-odstotnim vzdolžnim naklonom ali

— z več kot 25-odstotnim vzdolžnim naklonom in več kot 10-odstotnim prečnim naklonom

prehodi širine od 1,5 do 3 m, in sicer največ po eden na šest vrst. V tem primeru lahko vsota razmika med drugimi vrstami in razmika med trsi v isti vrsti znaša največ 2,3 m.

3. Pravila rezi

Pridelovalna praksa

Prepovedana sta vsako prekrivanje med trsi in rast vej s plodovi druga nad drugo. Na kvadratni meter je lahko največ 18 očes. Rez se opravi najpozneje pred fenološko fazo (F) (12 po Lorentzu), to je pri štirih razprtih listih.

Vinske trte se obrezujejo z naslednjimi tehnikami:

— rez po chabliško,

— rez v kordonu (royat),

— rez iz doline reke Marne,

— rez v enojnem ali dvojnem guyotu in v asimetričnem guyotu.

Prepovedane so metode, ki ne omogočajo trganja celih grozdov.

4. Posebni enološki postopek

Posebni enološki postopek

Uporaba lesenih trsk je prepovedana.

Volumenski delež uporabljenega mošta v vrenju se lahko med postopkom obogatitve poveča za največ 1,12 % za povečanje volumenskega deleža alkohola za 1 %.

Poleg teh določb se pri enoloških postopkih za ta vina upoštevajo obveznosti iz zakonodaje Unije ter zakonika o kmetijstvu in morskem ribištvu.

Vina se proizvajajo izključno s sekundarnim vrenjem v steklenicah.

5.2 *Največji donosi*

Največji donos

15 500 kg grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Trgatev, vinifikacija, obdelava vin, vključno z zorenjem in stekleničenjem, potekajo na ozemljih, razmejenih s členom 17 zakona z dne 6. maja 1919.

7. **Sorte vinske trte**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Voltis B

8. **Opis povezave**

8.1 *Informacije o geografskem območju*

— Opis naravnih dejavnikov, ki prispevajo k povezavi

Geografsko območje leži na severovzhodu francoskega ozemlja ter se razprostira prek občin, ki spadajo v departmaje Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne in Seine-et-Marne.

Natančno razmejene parcele za pridelavo grozdja so del značilne pokrajine z vinorodnimi goricami, ki ležijo na kvestah vzhodnega dela Pariške kotline, tj. mogočnih geomorfoloških strukturah:

— Côte d'Ile-de-France v departmaju Marne, ki skupaj s pobočji sosednjih dolin od severa proti jugu povezuje planoto Montagne de Reims, dolino Marne (ta sega vse do juga departmaja Aisne in do departmaja Seine-et-Marne) ter najznačilnejši vinorodni območji Côte des Blancs in Côte du Sézannais,

— Côte de Champagne skupaj z vinorodnim območjem Vitryat v departmaju Marne in vinorodnim območjem Montgueux v departmaju Aube,

— Côte des Bar, ki jo prepredajo številne doline, povezuje pa vinorodno območje Bar-sur-Aubois na vzhodu in vinorodno območje Bar-Séquanais na zahodu v departmajih Aube in Haute-Marne.

Ta značilna reliefna oblika kveste skupaj s sosednjimi dolinami obsega gorice, obrnjene proti vzhodu in jugu, včasih pa tudi proti severu, kot velja za severni del planote Montagne de Reims in levi breg doline Marne.

Strmine pobočja sestavljajo trdne plasti apnenca ali krede. Pobočja goric so kredasta, lapornata ali peščena in mehkejša, zaradi erozije odrezana in nato prekrita z naplavinami, ki izvirajo s povrhnjih strmin pobočja.

Vinogradi Šampanje ležijo v severnem delu. Ta je izpostavljen dvojnemu vremenskemu vplivu:

— oceanskemu, ki prinaša redne padavine in majhne temperaturne spremembe med letnimi časi,

— celinskemu, ki je odgovoren za včasih uničujoče zmrzali in ugodno osončenost poleti.

8.2 *Informacije o geografskem območju – Človeški dejavniki*

Trta, ki so jo gojili že v antiki, se je v Šampanji razširila v 9. stoletju z razvojem samostanskega vinogradništva. Poskuse v povezavi s posebnostjo belega vina, ki se naravno peni, in sekundarnim vrenjem so delali konec 17. stoletja. Konec 19. stoletja je ugledni enolog Weinmann potrdil, da „šampanjsko vino izredno lahko fermentira. Sekundarno vrenje se pri šampanjskih vinih doseže veliko lažje, pravilneje in bolje kot pri katerem koli drugem fermentu."

Prve omembe tega vina, ki se ga je prijel vzdevek *saute-bouchon* (pok zamaška), so se pojavile v pesnitvah opata Chaulieuja leta 1700. Metodo pa je leta 1718 prvič predstavil kanonik Godinot, domnevni avtor dela o gojenju vinske trte in proizvodnji vina v Šampanji *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne […]*, ki je zapisal, da se ta bela vina, ki morajo biti „čista kot solze, […] pridelujejo iz rdečega grozdja. Prej kot se potrgano grozdje stisne, bolj belo je vino." Tako so si vinogradniki prizadevali, da je grozdje ob trgatvi ostalo celo, da se je zelo skrbno prevažalo in skladiščilo ter da je v stiskalnico prispelo nepoškodovano. Stiskati ga je bilo treba nežno in postopno z ločevanjem sokov prvega (*cuvée*) in drugega stiskanja (*taille*), ki sta se vinificirala ločeno. Stiskalnice so torej upoštevale stroga merila in njihova odobritev se je strogo preverjala.

Natančno znanje in spretnosti so se razvili v opatijah, Jules Guyot pa je leta 1866 potrdil pomen zvrščanja grozdja različnih sort vinske trte ali z različnih parcel. V začetku 20. stoletja so bile zaradi uravnoteženosti sladkorja in kislin ter primernosti za sekundarno vrenje izbrane tri sorte vinske trte: pinot noir N, chardonnay B in meunier N. Vinar jih je zvrščal s pokušanjem različnih pridelanih osnovnih vin. Osnovna vina so se po zvrščanju ustekleničila, nato sta sledili sekundarno vrenje in zorenje na drožeh, ki je bilo nujno dolgotrajno, zlasti pri letniških vinih.

Ta faza sekundarnega vrenja se je razvila po zaslugi šampanjskih kredastih kleti, ki so združevale idealne naravne razmere po temperature in vlažnosti. Ko se je zorenje na drožeh končalo, sta sledili fazi stresanja, da so droži počasi zdrsnile v vrat steklenice, in degoriranja, da so se droži odvzele iz steklenic. Po degoriranju se je dodal sladilni liker, ki je prispeval k opredelitvi različnih vrst vin z označbo „Champagne".

Ko je bil postopek sekundarnega vrenja v steklenici izpopolnjen, se je „šampanjska metoda" razširila in ime „Champagne" se je zelo hitro uporabljalo tudi zunaj meja proizvodne regije. Že leta 1882 so vinarska podjetja iz Šampanje, združena v sindikat (Union des Maisons de Champagne), začela sodne postopke in tik pred sprejetjem zakona z dne 1. avgusta 1905 o goljufijah in ponarejanju je bilo s sodno prakso potrjeno, da se ime „Champagne" lahko uporablja samo za vina iz grozdja, potrganega v Šampanji, s čimer je bila prvič uzakonjena zaščita označbe porekla. Razmejitev geografskega območja se je tako začela leta 1908. Proizvajalci v Šampanji si stojijo ob strani in to udejanjajo prek uglednih strokovnih organizacij.

8.3 *Informacije o kakovosti in značilnostih proizvoda*

Vina so lahko bela (pridobljena z zvrščanjem belih in rdečih sort grozdja, pridelana samo iz belega grozdja (belo vino iz belega grozdja, *blanc de blancs*) ali samo iz rdečega grozdja (belo vino iz rdečega grozdja, *blanc de noirs*) ali rosé (dobljena z zvrščanjem ali z iztokom samotoka po kratki maceraciji, *saignée*), pridelana iz grozdja, ki izvira iz ene ali več občin. Vina so lahko letniška ali ne.

Vsem vinom je skupna vsebnost kislin, ki jim daje svežino in primernost za staranje.

Najmlajša vina imajo zelo sveže note belega cvetja in sadja ter citrusov in mineralne note. Zrela vina ponujajo paleto bolj zaokroženih arom rumenega in kandiranega sadja ter začimb. Pri tako imenovanih polnih vinih, ki so najbolj razvita, se razvijejo globoke terciarne arome kandiranega sadja, podrastja in praženja.

Penjenje, prepoznavni znak vina z označbo „Champagne“, je pri mladih vinih izrazito in obstojno. Sčasoma se umiri ter postane nežnejše in bolj kremasto.

8.4 *Vzročna medsebojna povezava*

Široka odprtost pokrajine, ki jo sestavljajo tri kveste, proti planjavi in dolinam vinogradom daje dovolj svetlobe za zorenje grozdja tudi na severnih legah. Ta odprtost pokrajine poleg tega preprečuje zastajanje hladnega zraka in s tem zmanjšuje nevarnost pozebe.

Strme gorice omogočajo optimalno naravno odcejanje vode, k čemur prispevajo tudi različni substrati, ki omogočajo naravno oskrbovanje vinske trte z vodo. Zaradi porozne in prepustne krede se odvečna voda odstrani, hkrati pa je s kapilarnim dvigovanjem v sušnih obdobjih dovaja vlaga v tla. Drugo podtalje sestavlja preplet lapornatih plasti, ki hranijo zaloge vode, in apnenčastih plasti ali karbonatnih peskov, ki omogočajo pronicanje odvečne vode v vlažnih obdobjih. Ta vrsta podtalja in zahtevne podnebne razmere so bile vodilo pri zasaditvi sort vinske trte na različnih predelih vinogradov.

Zaradi edinstvenega podnebja v Šampanji imata grozdje in mošt idealno vsebnost naravnih kislin za pridelavo najkakovostnejših penečih vin. Ravnotežje med temi kislinami – ki so nujne za svežino – in stopnjo zrelosti grozdja namreč daje najboljše letnike in ustvarja dober potencial za staranje.

Pravi mozaik raznolikosti naravnih dejavnikov na ravni parcel izkoriščajo vinogradniki, ki obvladajo vse pridelovalne prakse, da se lahko izrazijo posebne lastnosti grozdja.

Z ohranitvijo celega grozdja po trgatvi, nežnim stiskanjem in ločevanjem soka se prepreči obarvanje soka in s tem doseže bistrost, ki je nujna za kakovostno peno. Ločevanje soka prinaša tudi dodatno kompleksnost arom.

Sok iz prvega stiskanja (*cuvée*), ki je bogat s kislinami, daje sveže in živahne arome; z njegovo vključitvijo v zvrsti se lahko v celoti izrazijo terciarne arome, ki se razvijejo med zorenjem na drožeh.

Sok iz drugega stiskanja (*taille*) je bolj saden in bolj bogat s tanini.

Vina iz rezerve (razen letniških vin), pridelana iz prejšnjih trgatev, zvrsti prinašajo večjo zrelost razvitih vin. Nadarjenost vinarja, ki izbira vina za želeno zvrst, se izraža skozi celotno zorenje na drožeh, da nastane peneče vino „Champagne“. Ta postopek neprekinjenega zorenja se lahko pri krepkih vinih še več desetletij nadaljuje v šampanjskih kleteh, pri čemer njihova relativna svežina omogoča obilno sekundarno vrenje.

Ta zelo tehnična narava proizvodnje penečega vina „Champagne“ zahteva posebno infrastrukturo, ki veliko stane. Obrati za proizvodnjo, obdelavo in pakiranje stojijo v občinah nedaleč stran od vinogradov.

Obstoj šampanjskega vinorodnega območja sega v začetek našega veka, peneče vino „Champagne“ pa je zaslovelo zlasti v 17. stoletju, ko se je postopek sekundarnega vrenja v steklenicah postopno izpopolnjeval. Ob koncu tistega stoletja so šampanjski proizvajalci svoja vina, raje kot da bi jih prevažali v sodih, ustekleničili, da bi ohranili vse njihove odlike in lastnosti.

Pena in drobni mehurčki, zaprti v steklenicah, so se razkrili v kozarcih in uspeh vina je bil takojšen. Mlado plemstvo, ki je hlepelo po novostih, ga je sprejelo odprtih rok, pesniki so ga opevali, pisatelji so mu našli mesto v svojih delih. Postalo je najljubše vino regentovega dvora, Ludvika XV. in Madame Pompadour. Finančniki in upravitelji so posnemali plemstvo, podeželje se je zgledovalo po glavnem mestu. Pod Ludvikom XV. in Ludvikom XVI. je vinarstvo doživelo velik razcvet in vino „Champagne“ je pridobivalo velik sloves tako v Franciji kot tudi v tujini. Peneče vino je postalo priljubljeno povsod, kjer je bilo sledenje francoski modi stvar dobrega okusa, in v Evropi 18. stoletja peneče vino „Champagne“ ni smelo manjkati na nobenem praznovanju in pogostitvi. Ta sloves se je ohranil do danes. Vinogradniki, zadruge in vinarska podjetja Šampanje si še naprej prizadevajo za boljša kolektivna pravila, ki bi kontrolirano označbo porekla „Champagne“, njihove skupne dediščine, spodbujala k odličnosti, ter se zavzemajo za zaščito njenega imena in značaja.

9. **Bistveni dodatni pogoji (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Označevanje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Vsi premiki, razen med dvema obratoma istega izvajalca ali med dvema izvajalcema, so dovoljeni samo v zaprtih in opremljenih steklenicah, označenih v skladu z veljavnimi predpisi.

Steklenice z vinom se zaprejo z zamaškom, na katerem je izpisano ime kontrolirane označbe porekla, in sicer na delu v vratu steklenice, v primeru steklenice z nominalno prostornino največ 0,2 litra pa na drugem notranjem delu zapirala.

Na etiketah in trgovskih dokumentih so registracijske številke, ki jih je predpisal medpanožni odbor za vina iz Šampanje, na podlagi katerih je mogoče opredeliti izvajalce.

Navedba proizvajalca, ki mora biti na etiketi izpisan v celoti, jasno in čitljivo, se dopolni z imenom občine proizvodnje, če je sedež proizvajalca zunaj območja.

Pri označevanju vin s kontrolirano označbo porekla se lahko navede le ime naslednjih manjših geografskih enot, in sicer:

— kraj, zaveden v katastru, ali

— občina.

Kraj ali ime občine sta navedena v prijavi pridelka.

Vse grozdje, iz katerega so proizvedena osnovna vina, izvira iz zadevne občine ali kraja.

Ime občine se lahko navede ob izrazu „premier cru“ in „grand cru“ (vrhunska in velika vinorodna lega) pod pogoji iz točk (b) in (c) oddelka II poglavja I specifikacije proizvoda.

V vseh drugih primerih se ime občine navede ob izrazu „vigne de“ ali „vignoble de“ (vinograd v).

Ime občine ali kraja, zavedenega v katastru, je natisnjeno s črkami, ki po višini in širini ne smejo biti večje od črk, ki sestavljajo ime kontrolirane označbe porekla.

Označevanje imena občine pod temi pogoji se lahko dopolni s ponovitvijo imena občine v imenu zvrsti.

Navedba sorte vinske trte

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Sorta vinske trte se lahko navede s črkami, ki po višini in širini niso večje od 3 mm ter so vsaj pol manjše od črk, ki sestavljajo ime označbe. Sorta vinske trte se lahko navede samo, če vse grozdje, iz katerega so proizvedena osnovna vina, izvira iz navedene sorte.

Navedba letnika

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

dodatne določbe o označevanju

Opis pogoja:

Pri navedbi letnika se ta navede na zamašku ali v primeru nominalne prostornine največ 0,20 litra na drugem ustreznem zapiralu in etiketi. Letnik je naveden tudi na računih in spremnih dokumentih.

Pakiranje

Pravni okvir:

nacionalna zakonodaja

Vrsta dodatnega pogoja:

pakiranje na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

Vina se pridelujejo in tržijo v steklenicah, v katerih je potekalo sekundarno vrenje, razen vin, ki se prodajajo v steklenicah s prostornino pod 75 centilitrov ali nad 150 centilitrov, ki se lahko pretočijo.

Vina se dajo na potrošniške trge po najmanj 15-mesečnem obdobju zorenja po datumu stekleničenja oziroma 36-mesečnem pri letniških vinih.

Povezava na specifikacijo proizvoda

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