C/2024/7445

16.12.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/7445)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Champagne”

PDO-FR-A1359-AM05

Datum för meddelandet: 1 oktober 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. Druvsorter

I kapitel I avsnitt V punkt 2 b i produktspecifikationen ska följande stycke läggas till:

”För att främja en minskad användning av växtskyddsmedel i områden som gränsar till bebodda platser/stadsområden tas arealer som planterats med sorten voltis B och som ligger mindre än 20 m från de platser som avses i artikel L253-7-1, artikel L253-7 avsnitt I och artikel L253-8 avsnitt III i den franska lagen om jordbruk och havsfiske (*code rural et de la pêche maritime*) inte med i beräkningen av arealer som används för odling av sorter ’som används för anpassningsändamål’, med förbehåll för den gräns på 5 % som gäller för den andel av jordbruksföretagets areal som uppges motsvara den kontrollerade ursprungsbeteckningen”.

Den behöriga nationella kommittén vid *Institut national de l’origine et de la qualité* (nationella institutet för ursprung och kvalitet) har beslutat att, för de beteckningar för vilka ansökningshandlingar lämnas in, införa sorter anpassade för klimatförändringarna eller för samhällets förväntningar när det gäller användningen av växtskyddsmedel.

Tillägget av sådana sorter i en produktspecifikation omfattas av vissa regler, särskilt gällande hur stor andel av odlingen de får utgöra. Planteringar av sorter som är resistenta mot de vanligaste vinsjukdomarna i områden som gränsar till bebodda platser/stadsområden beaktas inte vid beräkningen av denna andel.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

2. Reservering av en del av skörden

I kapitel I avsnitt VIII punkt 3 i produktspecifikationen ska fösta stycket ändras på följande sätt: Sifferuppgiften ”8 000” ska ersättas med ”10 000”.

Den maximala volym basvin som aktören får reservera har ökats till 10 000 kg druvor per hektar produktionsareal.

Genom att volymen ökas kan konsekvenserna av variationer i avkastning mellan olika år och regioner mildras. På grund av klimatförändringarna, men också på grund av den minskade jordbruksavkastningen i takt med att vinodlingarna åldras och metoderna förändras (växttäcke, restriktioner för insatsvaror osv.), blir sådana variationer allt vanligare.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

([1]) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. **Bestämmelser om förpackning**

Punkt 3 a i kapitel I avsnitt IX i produktspecifikationen ska ändras på följande sätt:

— Formuleringen ”vilka får överföras från ett kärl till ett annat” har lagts till i första stycket för att tydliggöra att viner på flaska med en volym på mindre än 75 cl eller mer än 150 cl också får säljas i de flaskor i vilka den andra jäsningen ägde rum.

Punkt 9 i det sammanfattande dokumentet har ändrats.

— Det andra stycket ska ändras genom tillägget av orden ”i det avgränsade området” för överensstämmelse med den formulering som används för de steg som måste äga rum i det avgränsade geografiska området.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

— Ett tredje stycke med följande regler ska läggas till för att fastställa reglerna för överföring av vin:

”Alla anläggningar för överföring av vin måste uppfylla följande krav:

— Anläggningen måste vara utrustad med ett isobariskt system som gör det möjligt att överföra vin med hjälp av mottryck. Aktören ska ha ett intyg om att mottrycksgasen eller mottrycksgaserna är av livsmedelskvalitet.

— Anläggningen ska inrätta mekanismer som säkerställer att överföringarna kan spåras.

— Anläggningen ska vara utrustad med ett (eller flera) kylsystem som säkerställer att vinet hälls i sin slutliga behållare vid en temperatur på högst 5 °C”.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

4. **Övervakning och kontroll av överföring av vin**

I kapitel II avsnitt I i produktspecifikationen ska följande krav på inlämning av en deklaration läggas till:

”6. Deklaration om överföring av vin:

Innehavare av partier av överfört vin ska lämna in en deklaration om överföring av vin till skydds- och förvaltningsorganet senast 48 timmar efter det att överföringen har slutförts.

Deklarationen ska ange volymen före och efter överföring, typen av kärl och eventuella särskilda uppgifter om de överförda produkterna.”

Detta krav på inlämning av en deklaration gör det möjligt att övervaka och kontrollera överföringen av vin.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

I kapitel II avsnitt II i produktspecifikationen ska följande krav läggas till:

”3. Register över överföring av vin:

Aktörer som utför vinöverföringar ska föra ett register. Registreringen ska ske när överföringen utförs.

För varje överföring ska registret innehålla följande uppgifter:

— Datum och klockslag då överföringen inleddes.

— Temperaturkontroll under processen.

— Kontroll av isobarisk buteljering.

— Volym före och efter överföringen.

— Typen av kärl.

— Särskilda uppgifter om de överförda produkterna.”

Syftet med detta obligatoriska register är att möjliggöra övervakning och kontroll av vinöverföringar.

Det sammanfattande dokumentet påverkas inte av denna ändring.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Produktens namn**

Champagne

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

5. Mousserande kvalitetsvin

3.1 *KN-nummer*

— 22 – DRYCKER, SPRIT OCH ÄTTIKA

2204 – Vin av färska druvor, inbegripet vin som tillsatts alkohol; druvmust, annan än sådan enligt nr 2009

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

KORTFATTAD SKRIFTLIG BESKRIVNING

Vinerna är mousserande kvalitetsroséviner och mousserande vita kvalitetsviner Vinernas naturliga alkoholhalt i volymprocent är minst 9 %. Efter berikningen och efter koldioxidutvecklingen överstiger vinernas totala alkoholhalt i volymprocent inte 13 %. De övriga analytiska kriterierna överensstämmer med de värden som fastställs i EU-lagstiftningen.

Vinerna kan vara vita (framställda genom blandning av gröna och blå druvor, framställda enbart av gröna druvor [*blanc de blancs*] eller enbart av blå druvor [*blanc de noirs*]) eller vara roséviner (framställda genom blandning eller genom avblödning) och kan framställas av druvor från en eller flera kommuner. De kan vara årgångsvin, men behöver inte vara det. Alla viner har en sak gemensamt: sin syra, som garanterar deras friskhet och lämplighet för lagring. De yngsta vinerna har mycket friska toner: blommor och vita frukter, citrus, mineraliska toner. Mogna viner har en palett av mer avrundade aromer: gula frukter, inkokt frukt, kryddor. I de mest utvecklade vinerna, som kallas *de plénitude*, framträder djupa tertiära aromer: kanderad frukt, fat, rostning. Bubblorna, som är kännetecknande för ”Champagne”, är intensiva och långlivade hos de unga vinerna. Med tiden minskar de och blir mer ömtåliga och krämiga.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt (i milliekvivalenter per liter)

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter) –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter) –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1 *Särskilda oenologiska metoder*

1. Planttäthet – allmänna bestämmelser

Odlingsmetod

Radavståndet mellan vinrankorna får inte vara mer än 2,00 meter.

Avståndet mellan plantor i samma rad ska vara mellan 0,70 och 1,50 meter.

Det totala avståndet mellan raderna och avståndet mellan plantorna i samma rad får inte överstiga 3,00 meter.

All omvandling av jordbrukslotter som leder till ändrad planteringstäthet är förbjuden till dess att jordbrukslotterna har röjts.

2. Planttäthet – särskilda bestämmelser

Odlingsmetod

För att göra det möjligt att använda lämpliga maskiner får jordbrukslotter

— med en lutning på mer än 35 %, eller

— med en lutning på mer än 25 % kombinerat med en lutning i sidled på mer än 10 %,

ha 1,5–3 meter breda gångar högst var sjätte rad. I detta fall får det totala avståndet mellan de övriga raderna och avståndet mellan plantorna i samma rad inte överstiga 2,30 meter.

3. Beskärningsbestämmelser

Odlingsmetod

Plantorna får inte röra varandra, och de fruktbärande grenarna får inte ligga på varandra. Det får finnas högst 18 skott per kvadratmeter. Beskärningen görs senare före det fenologiska stadiet (F) (Lorenz-stadium 12), vid fyra utslagna blad.

Vinrankorna ska beskäras på något av följande sätt:

— Beskärningsmetoden taille chablis.

— Cordon (de Royat-beskärning).

— Beskärningsmetoden taille de la vallée de la Marne.

— Enkel eller dubbel guyotbeskärning, eller asymmetrisk guyotbeskärning.

Varje metod som inte gör det möjligt att skörda hela druvklasar är förbjuden.

4. Särskilda oenologiska metoder

Särskilda oenologiska metoder

All användning av träspån är förbjuden.

Under berikningen får ökningen av volymen av den druvmust som används under fermenteringen inte överstiga 1,12 % för varje 1 % naturlig alkoholhalt i volymprocent.

Förutom ovannämnda bestämmelser ska de oenologiska metoder som används vid tillverkningen av dessa viner uppfylla de bestämmelser som fastställs på EU-nivå och i den franska jordbrukslagen (*code rural*).

Vinerna framställs enbart med en andra jäsning på glasflaskor.

5.2 *Högsta avkastningar*

Gräns för skördeuttag

15 500 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Skörd av druvorna, vinframställning och vinberedning, inklusive lagring och förpackning, utförs i de områden som definieras i artikel 17 i lagen av den 6 maj 1919.

7. **Druvsort(er)**

Arbane B

Chardonnay B

Meunier N

Petit meslier B

Pinot blanc B

Pinot gris B

Pinot noir N

Voltis B

8. **Beskrivning av samband**

8.1 *Uppgifter om det geografiska området – Naturliga faktorer*

— Beskrivning av de naturliga faktorerna bakom sambandet

Det geografiska området ligger i nordöstra Frankrike och omfattar kommuner i departementen Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne och Seine-et-Marne.

Jordbrukslotterna, som är noggrant avgränsade för skörd av druvor, utgör en del av ett landskap som präglas av vinodling på sluttningarna längs bergskammarna öster om Parisbäckenet, som är imponerande geomorfologiska strukturer:

— Côte d'Ile-de-France i Marne, samt sluttningarna i de tillhörande dalarna, som från norr till söder omfattar Montagne de Reims, Marne-dalen (som sträcker sig söder om Aisne till Seine-et-Marne), Côte de Blancs och Côte du Sezannais, som är de mest symboliska områdena.

— Côte de Champagne med Vitryat Marnais och området Aubois de Montgueux.

— Côte des Bar genomkorsas av flera dalar och sträcker sig från Bar-sur-Aubois i öster till Bar-Séquanais i väster, i Aube och Haute-Marne.

Denna typiska relief av bergskammar, med tillhörande dalgångar, har sluttningar mot öster och söder, ibland mot norr t.ex. på Montagne de Reims i norr och den västra stranden i Marne-dalen.

Cuestabranterna består av hårda lager kalksten eller krita. Branterna, som är kalkhaltiga, märgelhaltiga eller sandiga, är mjukare och har eroderat för att sedan täckas av material från rasbranterna på de högre liggande cuestabranterna.

Vinodlingen i Champagne ligger i ett nordligt område. Det påverkas både av

— havsklimat, som medför regelbunden nederbörd och jämna temperaturer oavsett årstid, och

— inlandsklimat, som ibland kan leda till skadlig frost, men även ger gynnsamma soltimmar under sommaren.

8.2 *Uppgifter om det geografiska området – Mänskliga faktorer*

Vinodlingen har anor från antiken och har varit väletablerad i Champagne sedan 800-talet, då vinodlingen utvecklades i klostren. De särskilda egenskaperna hos det naturligt mousserande vita vinet och koldioxidutvecklingen experimenterades fram i slutet av 1600-talet. I slutet av 1800-talet konstaterade den kända oenologen Weinmann att ”vinet från Champagne är mycket jäsbart. Koldioxidutvecklingen hos viner från Champagne är mycket enklare, mycket mer förutsägbar och mycket bättre än hos något annat jäsämne”.

De första hänvisningarna till detta vin, som kallades *saute-bouchon*, förekommer i abbot Chaulieus dikter år 1700. Metoden beskrevs dock för första gången 1718 av kaniken Godinot, som tros vara författaren till *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin de Champagne* (...). Enligt honom måste de vita vinerna vara ”klara som tårar (...) framställda av blå druvor. Ju tidigare druvorna pressas efter skörd, desto vitare blir vinet”. Vinodlarna anstränger sig därför att bevara druvorna hela under skörden och är mycket försiktiga under transport och lagring av dem, för att de ska vara hela när de läggs i vinpressen. Pressningen måste ske mjukt och gradvis och druvsaften delas i olika delar (*cuvée* och *taille*) som vinifieras separat. Pressningsanläggningarna följer strikta regler och genomgår en noggrann behörighetskontroll.

Detaljerat kunnande som utvecklades i klostren: Jules Guyot konstaterade 1866 den stora betydelsen av att blanda druvor från olika sorter eller olika jordbrukslotter. Sedan början av 1900-talet har tre druvsorter valts ut för sin balans mellan sötma och syra och deras lämplighet för koldioxidutveckling: pinot noir N, le chardonnay B och meunier N. Vintillverkaren utformar blandningarna genom att smaka av olika basviner som har framställts. Sammansättningarna av basviner buteljeras för koldioxidutveckling och lagring på jäsningsrester, vilket måste ske under lång tid, särskilt för årgångsviner.

Kalkgrottorna i Champagne, som har perfekta temperatur- och luftfuktighetsförhållanden, har gynnat utvecklingen av detta steg i koldioxidutvecklingen. När lagringen på jäsningsrester har avslutats är det dags för ”remuage”, då flaskan långsamt vrids så att jäsningsresterna glider ned längs buteljens hals, innan buteljen degorgeras och jäsningsresterna avlägsnas. Efter degorgering tillsätts expeditionslikören, som bidrar till egenskaperna hos flera typer av viner med beteckningen ”Champagne”.

Den kontrollerade koldioxidutvecklingen genom en andra jäsning på flaska enligt ”champagnemetoden” exporterades och inom kort började namnet ”Champagne” att användas utanför produktionsområdets gränser. Sedan 1882 har rättsliga åtgärder vidtagits av vingårdarna i Champagne, som gick samman i en branschorganisation (*Union des Maisons de Champagne*) och kort innan lagen av den 1 augusti 1905 om bedrägerier och förfalskningar trädde i kraft erkändes det i rättspraxis att namnet ”Champagne” är reserverat för vin som har framställts i regionen Champagne av druvor som skördats där, vilket var första gången en ursprungsbeteckning skyddades. Arbetet med att avgränsa det geografiska området inleddes 1908. Aktörerna i Champagne är solidariska, vilket tar sig uttryck i stora branschorganisationer.

8.3 *Uppgifter om produktens kvalitet och egenskaper*

Vinerna kan vara vita (framställda genom blandning av gröna och blå druvor, framställda enbart av gröna druvor [*blanc de blancs*] eller enbart av blå druvor [*blanc de noirs*]) eller vara roséviner (framställda genom blandning eller genom avblödning) och kan framställas av druvor från en eller flera kommuner. De kan vara årgångsvin, men behöver inte vara det.

Alla viner har en sak gemensamt: sin syra, som garanterar deras friskhet och lämplighet för lagring.

De yngsta vinerna har mycket friska toner: blommor och vita frukter, citrus, mineraliska toner. Mogna viner har en palett av mer avrundade aromer: gula frukter, inkokt frukt, kryddor. I de mest utvecklade vinerna, som kallas *de plénitude*, framträder djupa tertiära aromer: kanderad frukt, fat, rostning.

Bubblorna, som är kännetecknande för ”Champagne”, är intensiva och långlivade hos de unga vinerna. Med tiden minskar de och blir mer ömtåliga och krämiga.

8.4 *Samspel mellan de olika sambanden*

Det stora öppna landskap som skapas av de tre bergskammarna mot slätten och dalarna betyder att vinodlingen får tillräckligt med ljus för att druvorna ska kunna mogna, även i lägen mot norr. I det öppna landskapet blir den kalla luften inte stillastående, vilket minskar risken för frost.

Vinodlingens sluttning och de olika substraten ger en optimal naturlig dränering som gör det möjligt att reglera vinstockarnas vattentillgång på naturlig väg. Tack vare sin porositet och genomsläpplighet leder den krithaltiga jordmånen bort överskottsvatten och kapillärfunktionen gör att marken torkar upp snabbt i torrt väder. De övriga inslagen i alven förenas med de märgelhaltiga lagren, som bildar en vattenreserv, i form av kalklager eller karbonathaltig sand, vilket innebär att överskottsvatten kan infiltreras under perioder med mer nederbörd. Denna typ av underliggande jordmån och de känsliga klimatförhållandena har styrt planteringen av druvsorterna i de olika vinodlingsområdena.

Det unika klimatet i Champagne ger druvorna och även musten en naturlig syra som är idealisk för framställning av framstående mousserande viner. Balansen mellan denna syra – en oumbärlig garanti för friskheten – och druvornas mognadsgrad är det som ger de bästa årgångarna och ger en god lagringsförmåga.

Den mosaik som bildas av de många olika naturliga faktorerna utnyttjas i varje jordbrukslott av vinodlarna, som tar vara på alla odlingsmetoder för att druvornas särdrag ska kunna komma till uttryck.

Att druvorna bevaras hela efter skörden, genomgår en mjuk pressning och att druvsafterna delas upp betyder att det inte sker någon färgning och att druvsaften bibehålls klar, vilket är avgörande för druvmustens kvalitet. Uppdelningen leder också till ytterligare komplexitet hos aromerna.

Cuvée, med sin höga syra, ger friska och livliga aromer: när den används i blandningar framträder de tertiära aromer som utvecklas under lagringen på jäsningsrester fullt ut.

Taille är fruktigare och innehåller mer tanniner.

Reserveviner (utom årgångsviner), som har framställts av druvor från föregående skördar, ger blandningen de mer mogna egenskaperna hos utvecklade viner. Vinframställarens förmåga att välja viner till den önskade blandningen uttrycks under hela mogningen på jäsningsrester, för framställningen av ”Champagne”. Denna fortsatta mogningsprocess kan, för viner med stor kropp, fortsätta under tiotals år i vinkällarna i Champagne, eftersom deras förhållandevis höga friskhet säkerställer en god koldioxidutveckling.

Det mycket tekniska tillvägagångssätt som krävs för att framställa ”Champagne” innebär att det krävs särskild och kostsam infrastruktur. Anläggningarna för framställning, behandling och förpackning ligger i kommunerna nära vinodlingarna.

Vinodlingen i Champagne har sina rötter i begynnelsen av vår tideräkning men ”Champagne” vann sin ryktbarhet, framför allt under 1600-talet, tack vare den gradvisa utvecklingen av kunskaperna om koldioxidutveckling genom en andra jäsning på flaska. I slutet av samma århundrade föredrog producenterna i Champagne att buteljera sina viner i stället för att transportera dem i bulk, för att bevara deras kvalitet och egenskaper.

Skummet och de fina bubblor som utvecklades i flaskorna framträdde i glasen och vinet gjorde omedelbar succé. Unga adelsmän, som längtade efter allt som var nytt, hyllade vinet, det besjöngs av poeter och författare skrev om det. Vinet blev en favorit vid Ludvig XV:s hov och hos Madame de Pompadour. Finansmän och byråkrater härmade adeln, provinsen gjorde som i huvudstaden. Under Ludvig XV och Ludvig XVI blomstrade vinindustrin och anseendet hos ”Champagne” växte snabbt såväl i Frankrike som i utlandet. Mousserande vin var inne överallt där det var ett tecken på god ton att följa det franska modet och på 1700-talet prydde ”Champagne” fester och supéer i hela Europa. Denna ryktbarhet finns kvar än i dag. Vinodlarna, kooperativen och Maisons de Champagne fortsätter sina ansträngningar genom att förbättra de gemensamma reglerna i syfte att främja sitt gemensamma arv, den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Champagne”, och vidtar åtgärder för att skydda dess namn och personlighet.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Märkning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Inga flaskor får handlas, utom mellan två anläggningar som tillhör samma aktör eller mellan två aktörer, utan att vara färdigjästa, försedda med kork och stålgrimma samt märkta i enlighet med gällande lagstiftning.

De flaskor som innehåller vin ska vara förslutna med en kork som är märkt med namnet på den skyddade ursprungsbeteckningen på den del som sitter i flaskans hals eller, om det gäller en flaska med ett nominellt innehåll på högst 0,20 liter, på någon annan inre del av förslutningsanordningen.

Etiketter och handelsdokument ska innehålla de registreringsuppgifter som föreskrivs av *Comité Interprofessionnel du vin de Champagne* för att identifiera aktörerna.

Den uppgift om vintillverkaren som anges i bokstäver på ett tydligt och läsbart sätt på etiketten kompletteras med namnet på tillverkningskommunen om tillverkaren har sitt säte utanför området.

Vid märkning av viner med den kontrollerade ursprungsbeteckningen kan en mindre geografisk enhet endast anges på följande villkor:

— Det handlar om en registrerad plats, eller

— en kommun.

Namnet på platsen eller kommunen ska nämnas i skördedeklarationen.

Alla druvor som används vid framställningen av basvinerna kommer från den berörda kommunen eller platsen.

Namnet på kommunen får anges tillsammans med ”*Premier Cru*” och ”*Grand Cru*” enligt de villkor som anges i avsnitt II b och c i kapitel I i den här produktspecifikationen.

Utanför de kommuner som anges ovan ska namnet på kommunen anges tillsammans med uppgiften ”*Vigne de*” (vin från) eller ”*Vignoble de*” (vinodling i).

Namnet på en kommun eller en registrerad plats får anges med bokstäver som varken på höjden eller bredden får vara större än de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn.

Märkningen med kommunens namn, enligt de bestämmelser som anges ovan, får kompletteras med angivelse av kommunens namn i namnet på cuvéen.

Uppgift om druvsort

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Druvsorten får anges med bokstäver som varken på höjden eller på bredden får vara större än 3 mm eller mer än dubbelt så stora som de bokstäver som används i den kontrollerade ursprungsbeteckningens namn. Druvsorten får endast anges om samtliga druvor som har använts för framställningen av basvinerna kommer från den druvsorten.

Hänvisning till årgången

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Om årgången anges ska den anges på korken eller, i fråga om ett nominellt innehåll på högst 0,20 liter, på en annan lämplig förslutningsanordning, samt på etiketten. Uppgiften om årgång anges också i fakturor och i åtföljande handlingar.

Förpackning

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Förpackning i det avgränsade geografiska området

Beskrivning av villkoret:

Vinerna framställs och släpps ut på marknaden i samma flaskor som kolsyreutvecklingen har skett, med undantag för viner som säljs i flaskor med en volym på mindre än 75 centiliter eller mer än 150 centiliter vilka får överföras från ett kärl till ett annat.

Vinerna släpps ut på marknaden för försäljning till konsument efter minst 15 månaders lagring efter tappning, eller minst 36 månader för årgångsviner.

länk till produktspecifikationen

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