C/2026/3122

11.6.2026 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2026/3122)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„Coteaux champenois“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026 г.

1. **Наименование на продукта**

„Coteaux champenois“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Сектор**

☐ Селскостопански продукти

☑ Вина

☐ Спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Франция

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Име

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (Министерство на земеделието и продоволствената независимост), Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Генерална дирекция за икономическите и свързаните с околната среда показатели на дружествата)

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Френските органи декларират, че подаденото заявление отговаря на изискванията на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и Регламент (ЕС) 2024/1143.

Измененията, внесени в продуктовата спецификация, са стандартни изменения в съответствие с определението в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143.

Действително тези изменения не се считат за изменения на равнището на Съюза по смисъла на член 24, параграф 3 от Регламент (ЕС) 2024/1143. По-конкретно:

а) те не изменят нито наименованието, нито използването на наименованието, нито продуктите или категориите продукти, обозначени с географското означение;

б) няма риск те да обезсилят връзката с географския район, посочен в единния документ;

в) те не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

Заглавие

Сортов състав

Описание

В глава I, раздел V, точка 1 от продуктовата спецификация в списъка на разрешените сортове се добавя Chardonnay rose.

☑ Изменението засяга единния документ.

Заглавие

Други агротехнически практики

Описание

В глава I, раздел VI, точка 2, буква в) съществуващата разпоредба се заменя със следното:

„Максималната ширина на ивицата, която може да бъде обработена чрез химическо плевене, е най-много 40 cm от всяка страна на реда лози“.

☐ Изменението засяга единния документ

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски указания за вина

„Coteaux champenois“

Референтен номер на ЕС: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026 г.

1. **Наименование/наименования**

„Coteaux champenois“

2. **Вид на географското означение**

☑ ЗНП

☐ ЗГУ

☐ ГУ

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Франция

4. **Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143**

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

5. **Категории лозаро-винарски продукти, посочени в част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013**

1. Вино

6. **Описание на виното или вината**

Лозаро-винарски продукти

Аналитични характеристики

Органолептични характеристики

Външен вид

Това са тихи вина – бели, розе и червени.

Червените вина са с прозрачен червен цвят с различна наситеност.

Вината розе имат светъл цвят, вариращ от бледорозов до тъмен червеникавооранжев.

Аромат

Червените вина и вината розе обикновено са с аромати на червени плодове.

Белите вина са с фини ароматни нотки — цветни, плодови или минерални.

Вкус

Червените вина и вината розе са леки и фини, с кадифен вкус при отпиване.

Текстурата на белите вина е кристална, солена, с преобладаващ минерален характер, на който се дължи дългият послевкус. Естествената киселинност им придава известна свежест.

Допълнителна информация относно органолептичните характеристики

—

Аналитични характеристики

Максимално общо алкохолно съдържание (% об.):	13
Минимално действително алкохолно съдържание (% об.):	—
Минимална обща киселинност:	—
Единица за минимална обща киселинност:	meq/l
Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l):	—
Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l):	—

Допълнителна информация относно аналитичните характеристики

Минималното естествено алкохолно съдържание в обемни проценти на вината е 9 %.

В случай на обогатяване на вината тяхното общо алкохолно съдържание в обемни проценти не надвишава 13 % след процеса на обогатяване.

Съдържанието на ферментируеми захари (глюкоза и фруктоза) на вината е по-малко или равно на 3 g/l. За червените вина малолактичната ферментация е приключила. Съдържанието на ябълчна киселина във вината на етапа на опаковане е по-малко или равно на 0,4 g/l. Съдържанието на летливи киселини, общата киселинност и съдържанието на общ серен диоксид са определени в нормативната уредба на ЕС.

☑ Останалите аналитични характеристики, които не са указани в този раздел, са в границите, предвидени в приложимото законодателство на ЕС.

7. **Винопроизводствени практики**

7.1. *Специфични енологични практики, използвани за производството на виното или вината, съответни ограничения върху производството или*

Винопроизводствена практика

Гъстота на засаждане — общи разпоредби

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Лозите се засаждат с разстояние между редовете, не по-голямо от 2 m. Разстоянието между растенията в реда варира от 0,70 до 1,50 m. Сборът от разстоянието между редовете и разстоянието между растенията в реда не може да надвишава 3 m. Всяка трансформация на парцела, водеща до промяна в гъстотата на засаждане, е забранена до изкореняването на насажденията.

Винопроизводствена практика

Гъстота на засаждане — специални разпоредби

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

За да се осигури проходимост за специализирани машини, при парцелите — с наклон над 35 %, — или с наклон над 25 % в комбинация с напречен наклон над 10 %, може да има пътеки с ширина от 1,50 до 3 m с максимална честота веднъж на всеки шест реда. В този случай сборът от разстоянието между останалите редове и разстоянието между растенията в реда не може да надвишава 2,30 m.

Винопроизводствена практика

Правила за резитба

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Не се допуска никакво застъпване между растенията нито наслагването на клони с плод. Броят на пъпките е по-малък или равен на 18 на квадратен метър. Резитбата се осъществява най-късно преди фенологичния стадий (F) (12 по Лоренц), а именно четири разлистени листа. Резитбата на лозите става съобразно следните техники: — резитба Chablis, — кордон Роая (Royat), — резитба от долината на Marne (Vallée de la Marne), — едностранен, двустранен или асиметричен Гюйо (Guyot).

Винопроизводствена практика

Беритба

Вид енологична практика

Агротехническа практика

Описание

Забраняват се всякакви средства, които не позволяват събирането на цели гроздове. Гроздовете трябва да се транспортират цели до съоръженията за винификация.

Винопроизводствена практика

—

Вид енологична практика

Специфична енологична практика

Описание

Не се допуска използването на парчета дърво. При производството на вина розе не се допуска използването на активен въглен за енологична употреба, било то самостоятелно или в приготвени смеси. По време на обогатяването увеличаването на вложения обем ферментираща мъст не може да надвишава 1,12 % за всяко 1 % увеличение на алкохолното съдържание в обемни проценти. Освен горепосочените разпоредби, по отношение на енологичните практики при тези вина трябва да се спазват задълженията, определени на равнището на ЕС.

7.2. *Максимални добиви*

Всички вина/категория/сорт/вид

Горна граница на добива

Максимален добив

Максимален добив:	15 500
Единица за максимален добив:	килограми грозде от хектар

8. **Посочване на винения сорт (сортове) грозде, от който е получено виното (вината)**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot Blanc B

— Pinot Gris G

— Pinot Noir N

— Voltis B

9. **Кратко описание на определения географски район**

Географският район съответства на този на контролираното наименование за произход „Champagne“.

10. **Връзка с географския район**

Категория на лозаро-винарския продукт

1. Вино

Обобщено описание на връзката

Информация за географския район

Описание на природните фактори, които допринасят за връзката

Географският район съответства на този на контролираното наименование за произход „Champagne“. Той се намира в североизточната част на Франция и обхваща общини от департаментите Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne и Seine-et-Marne.

Както и в географския район, парцелите, избрани за беритба на гроздето, съответстват на определените за контролираното наименование за произход „Champagne“. Ландшафтът му се характеризира с разположени по склонове лозя, намиращи се върху куестите в източната част на Парижкия басейн, представляващи внушителни геоморфологични структури:

— Côte d'Ile-de-France в департамент Marne, както и склоновете на прилежащите долини, включващи от север на юг платото Montagne de Reims, долината на Marne (която продължава в южната част на департамент Aisne и достига до департамент Seine-et-Marne), Côte des Blancs и Côte du Sézannais за най-емблематичните сектори;

— Côte de Champagne с Vitryat marnais и Aubois de Montgueux;

— Côte des Bar, пресечен от множество долини, свързващ Bar-sur-Aubois на изток и Bar-Séquanais на запад, в департаменти Aube и Haute-Marne.

Този типичен релеф на куести, заедно със съседните долини, се характеризира със склонове с източно, южно и понякога северно изложение, като в северната част на платото Montagne de Reims и левия бряг на долината на Marne.

Горните части на хълмовете се състоят от твърди слоеве варовик или креда. Склоновете на хълмовете са от креда, мергел или пясък, по-меки са, изгладени от ерозията и след това покрити с колувиални наслаги от горните части на хълмовете.

Лозята в Шампан се намират в северен район. Влиянието на климата върху лозята е двояко:

— на океана, което осигурява редовни количества вода със слабо изразени температурни разлики между отделните сезони;

— на континента, което е причина за понякога унищожителните слани и за благоприятното слънцегреене през лятото.

Описание на човешките фактори, които допринасят за връзката

Датиращи от античността, през IX век лозовите насаждения вече са били добре установени в Шампан, благодарение на развитието на монашеското лозарство. През Средновековието вината са известни под името „Vins de France“, тъй като се произвеждат в Парижкия басейн, по границите с кралските имоти.

До XVIII век провинция Шампан е предимно производител на червени вина. Според Pierre Galet производството им значително надвишава това на белите вина и вината розе (наречени „paillets“), преди да се овладее процесът на образуване на пяна при вторичната ферментация в бутилка. През XIX век репутацията на пенливите вина от Шампан расте и производството на червени вина намалява. Само няколко висококачествени вина, произвеждани в Montagne de Reims, Grande Vallée de la Marne и Aube, запазват добрата си репутация.

Законът от 22 юли 1927 г., който запазва наименованието „Champagne“ само за пенливите вина, въвежда обозначението „Vins originaires de la Champagne viticole“, което през 1953 г. се променя на „Vins natures de Champagne“. Благодарение на усилията на няколко винопроизводители, съхранили традицията на тези „vins natures“, през 1974 г. вината са признати за контролирано наименование за произход „Coteaux champenois“ в съответствие с разпоредбите на Закона от 12 декември 1973 г., който забранява използването на обикновеното наименование „vins natures de la Champagne“.

Вината с контролирано наименование за произход „Coteaux champenois“ се произвеждат само ако характеристиките на реколтата са адаптирани за производството на тихи вина. Поради това тяхното производство е много променливо.

За да предотвратят измамните практики при вина, които се предлагат в наливно състояние, производителите са поискали обнародването на закона от 23 май 1977 г., който забранява изпращането под форма, различна от тази в бутилки, на вина, произведени с контролираното наименование за произход „Coteaux champenois“, с изключение на движението им между операторите в рамките на определения лозарски район Шампан.

Производството се ръководи от същите професионални организации като тези, създадени за контролираното наименование за произход „Champagne“, а именно синдиката „Syndicat général des vignerons de Champagne“ (създаден през 1904 г.) и сдружението „Union des Maisons de Champagne“ (основано през 1882 г.), обединени в „Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne“ (Междубраншовия комитет за вината от Champagne) (създаден през 1941 г.).

Информация за качеството и характеристиките на продукта

Вината са тихи — червени, бели и розе, често обозначавани с името на общината, в която се събира гроздето.

Червените вина са с прозрачен червен цвят с различна наситеност, а вината розе — със светъл цвят, вариращ от бледорозов до тъмен червеникавооранжев. Тези вина са леки и фини, с кадифен вкус при отпиване и обикновено с аромати на червени плодове.

Текстурата на белите вина е кристална, солена, с преобладаващ минерален характер, на който се дължи дългият послевкус. Естествената киселинност им придава известна свежест. Те са с фини ароматни нотки — цветни, плодови или минерални. Отлежаването придава плътност на виното и допринася за вкусовия му баланс.

Причинно-следствена връзка

Откритият към равнината и долините ландшафт на трите куеста осигурява на лозята достатъчно светлина за узряване на гроздето, дори при северно изложение. Източното и южното изложение на традиционните участъци, най-известни с производството на „Coteaux champenois“, предоставят на лозята максимално количество светлина през пролетта и есента, като по този начин гарантира оптимални условия за цъфтежа на лозите и зреенето на гроздето.

Откритостта на ландшафта предотвратява задържането на студения въздух и намалява риска от слани. Климатът в района на Шампан обаче изисква от лозарите да подбират само здравото грозде от най-добрите години, избрано от най-добрите парцели, най-често стари лозя, и да прибират реколтата, когато гроздето е напълно узряло.

Наклонът на засадените с лозя хълмове осигурява оптимално естествено отводняване, гарантирано и от различните субстрати, които позволяват естественото регулиране на количеството на водата при лозите. Кредата поради порьозността и пропускливостта си елиминира излишната вода, като същевременно гарантира рехидратиране на почвата при сухо време чрез изкачване на влагата. Другите подпочвени пластове са комбинация от слоеве от мергел, които осигуряват водния резерв, варовикови блокове или карбонатни пясъци, като последните позволяват да се инфилтрира излишната вода при влажни периоди. Този вид подпочвени пластове и тези деликатни климатични условия са определили засаждането на сортовете в различните части на лозарските масиви.

Уникалните климатични условия в Шампан придават на гроздето, а след това — и на вината, естествена киселинност, която определя свежия характер на виното при дегустация, и подчертава минералните нотки, дължащи се на субстрата.

Вината често се произвеждат от черно грозде, което според Jules Guyot е по-устойчиво на действието на слани и дъжд и зрее по-бързо. През 1822 г. André Jullien класифицира „[червените вина] от Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy и градините на Saint-Thierry сред най-добрите вина във Франция, когато са произведени в сушави години с много високи температури“.

Производството на червени вина или вина розе в резултат на сравнително кратка мацерация в най-голяма степен запазва ароматите на сортовете Pinot Noir N и Meunier N и тяхното разгръщане по време на ферментацията. Що се отнася до белите вина, запазването на целостта на гроздето още от беритбата и лекото пресоване, в съответствие с практиките в Шампан, позволяват да се избегне оцветяването на соковете, получени от черно грозде, и по този начин да се гарантира бистротата на виното.

Червените вина от провинция Шампан се нареждат сред известните вина благодарение на коронациите на кралете в Реймс от 1328 г. (Филип дьо Валоа) нататък, като естественият финес на букета им ги прави особено ценени. Могъщи владетели в Европа дори купуват лозя в Montagne de Reims, а Анри IV държи да получи титлата „Seigneur d'Ay“. Опитните дегустатори от двора на Луи XIV, наричани „Ordre des Coteaux“, затвърждават известността и репутацията на тези вина: „Не пестете никакви средства, за да се сдобиете с вино от Шампан — пише през 1671 г. Saint Evremond на графа на Olonne. — Няма провинция, която да произвежда по-отлични вина за всички сезони от Шампан“.

Множество документи от XVII до XIX век съдържат подобни хвалебствия; тези вина „се нареждат сред най-добрите висококачествени вина в кралството“, твърди André Jullien през 1822 г. Благодарение на професионализма на производителите репутацията на вината се е съхранила и днес. Тези вина трябва да се дегустират с уважение и историческо любопитство, като се има предвид, че те са успели да преминат изпитанията на времето.

11. **Други приложими изисквания**

Заглавие на изискването/дерогацията

Допълнително наименование

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Върху етикетите на вината с контролираното наименование за произход може да фигурира името на по-малка географска единица, при условие че: — става въпрос за включена в кадастъра местност; — тя е посочена в декларацията за реколтата. Името на местността може да се посочи само ако цялото количество грозде, използвано за производството на вината, идва от съответната местност.

Заглавие на изискването/дерогацията

Посочване на сорта грозде

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на изискването/дерогацията

Сортът грозде може да бъде обозначен с букви, чиито размери не надвишават нито на височина, нито на ширина 3 mm и половината от размера на буквите, с които е изписано името на контролираното наименование за произход. Заявяването на даден сорт е възможно само ако цялото количество грозде е от този сорт.

Заглавие на изискването/дерогацията

Опаковане

Правна уредба

Национално законодателство

Вид допълнително изискване/дерогация

Опаковане в определения географски район

Описание на изискването/дерогацията

Законът от 23 май 1977 г. забранява изпращането под форма, различна от тази в бутилки, на вина, произведени с контролираното наименование за произход „Coteaux champenois“, с изключение на движението им между операторите в Шампан. В края на периода на отлежаване вината се пускат на пазара за потребителите, считано от 15 октомври на годината, която следва тази на реколтата.

Електронна препратка (URL) към публикацията на продуктовата спецификация

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-d012f672-717a-4deb-a062-bfbdca83d46c