C/2026/3122

11.6.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/3122)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Coteaux champenois«

EU-referencenummer: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Produktets betegnelse**

»Coteaux champenois«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Frankrig

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire (Ministeriet for landbrug og fødevaresuverænitet) / Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Generaldirektoratet for virksomhedernes økonomiske og miljømæssige effektivitet)

6. **Klassificering som standardændring**

De franske myndigheder anfører, at den indsendte ansøgning opfylder kravene i forordning (EU) nr. 1308/2013 og (EU) 2024/1143.

De ændringer, der foretages i denne produktspecifikation, er standardændringer i overensstemmelse med definitionen i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143.

Disse ændringer betragtes ikke som EU-ændringer, jf. artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143. Mere specifikt fordi de:

a) ikke omfatter en ændring af betegnelsen eller i anvendelsen af betegnelsen eller af den produktkategori eller de produktkategorier, der er omfattet af den geografiske betegnelse

b) ikke risikerer at fjerne tilknytningen til det geografiske område, der er beskrevet i enhedsdokumentet

c) ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Titel

Vinstokbestand

Beskrivelse

I produktspecifikationens kapitel I, afsnit V (1), føjes »Chardonnay rose« til listen over godkendte sorter.

☑ Ændringen berører enhedsdokumentet

Titel

Andre dyrkningsmetoder

Beskrivelse

I kapitel I, afsnit VI, punkt 2, erstattes den eksisterende bestemmelse med følgende bestemmelse:

»Den maksimale bredde på det stykke jord, hvor ukrudt kan fjernes kemisk, må højst være 40 cm på hver side af rækken af vinstokke«

☐ Ændringen berører enhedsdokumentet

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Coteaux champenois«

EU-referencenummer: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Betegnelse(r)**

»Coteaux champenois«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Frankrig

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol: druemost, undtagen druemost henhørende under nr. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Analytiske egenskaber

Organoleptiske egenskaber

Udseende

Vinene er ikkemousserende hvid-, rosé- og rødvine.

Rødvinene har en gennemsigtig rød farve af varierende intensitet.

Rosévinene har en lys farve, der går fra blegrosa til mørk laksefarvet.

Duft

Rød- og rosévinene er typisk kendetegnet ved aromaer af røde bær.

Hvidvinene har subtile aromatiske noter af blomster, frugter eller mineraler.

Smag

Rødvinene og rosévinene er lette og elegante med en silkeblød fornemmelse i munden.

Hvidvinene har en krystalklar, let saltet tekstur med fremtrædende mineralitet og en smuk, vedvarende eftersmag. Den naturlige surhed giver dem en vis livlighed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

—

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	13
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	—
Enhed for minimalt totalt syreindhold (i meq/l):	—
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske egenskaber

Vinene skal have et naturligt alkoholindhold i volumen på mindst 9 %.

I tilfælde af berigelse har vinene et totalt alkoholindhold i volumenprocent på højst 13 % efter berigelse.

Indholdet af gæringsdygtigt sukker (glukose og fruktose) er 3 gram pr. liter eller derunder. Den malolaktiske gæring skal være afsluttet for rødvinenes vedkommende. På emballeringstidspunktet har rødvinene et æblesyreindhold på højst 0,4 gram pr. liter. Indholdet af flygtig syre, det totale syreindhold og indholdet af svovldioxid svarer til det, der er fastsat i fællesskabsbestemmelserne.

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

Vinfremstillingsmetode

Beplantningstæthed – generelle bestemmelser

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Vinstokkene plantes således, at afstanden mellem rækkerne højst er 2 meter. Afstanden mellem vinstokkene i samme række skal være mellem 0,70 og 1,50 meter. Afstanden mellem planterækkerne og mellem vinstokkene i en planterække må højst være 3 meter i alt. Enhver ændring af parcellen, der medfører en ændring i beplantningstætheden, er forbudt, indtil rydningstidspunktet.

Vinfremstillingsmetode

Beplantningstæthed – særlige bestemmelser

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

For at muliggøre passage af egnede redskaber kan parceller med enten en hældning på mere end 35 % eller en hældning på mere end 25 % kombineret med et tværfald på mere end 10 % have gange af en bredde på mellem 1,50 m og 3 m med en maksimal hyppighed på én række ud af 6. I dette tilfælde må afstanden mellem de øvrige planterækker og mellem vinstokkene i den samme række højst være 2,30 meter.

Vinfremstillingsmetode

Regler for beskæring

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

De enkelte vinstokke må ikke overlappe hinanden, ligesom at frugtbærende grene heller ikke må ligge oven på hinanden. Antallet af skud er højst 18 pr. kvadratmeter. Beskæringen udføres senest før udviklingsstadium (F) (Lorentz-stadium12), dvs. når fire blade er udfoldet. Vinstokkene beskæres med følgende teknikker: – Chablisbeskæring – Royatbeskæring – vallée de la Marne-beskæring – enkelt Guyotbeskæring, dobbelt Guyotbeskæring og asymmetrisk Guyotbeskæring.

Vinfremstillingsmetode

Høst

Type ønologisk fremgangsmåde

Dyrkningspraksis

Beskrivelse

Det er forbudt at bruge metoder, der ikke sikrer høst af hele drueklaser. Druerne skal transporteres hele til vinfremstillingsanlæggene.

Vinfremstillingsmetode

—

Type ønologisk fremgangsmåde

Specifik ønologisk fremgangsmåde

Beskrivelse

Anvendelsen af træflis er ikke tilladt. Det er ikke tilladt at anvende ønologisk kul, hverken alene eller blandet i præparater, til fremstilling af rosévine. Ved berigelsen må forhøjelsen af volumen af gæringsmost ikke overstige 1,12 % for hver stigning på 1 % i alkoholindholdet i volumenprocent. Ud over ovennævnte bestemmelser skal de ønologiske fremgangsmåder, som anvendes ved fremstillingen af disse vine, opfylde de krav, der er fastsat i EU-lovgivningen.

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategorier/sorter/typer

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte

Maksimalt udbytte:	15 500
Enhed for maksimalt udbytte:	kg druer pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område svarer til området for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Champagne«.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Vinavlsproduktets kategori

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Oplysninger om det geografiske område

Beskrivelse af de naturgivne faktorer, der bidrager til tilknytningen

Det geografiske område svarer til det geografiske område for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Champagne«. Det ligger i det nordøstlige Frankrig og omfatter kommunerne i departementerne Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne og Seine-et-Marne.

De udvalgte parceller, hvor druerne høstes, svarer – som for det geografiske områdes vedkommende – til de afgrænsede parceller for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse Champagne. De indgår i et landskab, der er kendetegnet ved et vinbjerg på et højdedrag øst for Parisbækkenet, idet de fremtrædende geomorfologiske strukturer er:

— Côte d'Ile-de-France i Marne og de tilstødende dalskråninger, der fra nord mod syd omfatter Montagne de Reims, Marnedalen (som mod syd strækker sig fra Aisne til Seine-et-Marne), Côte des Blancs og Côte du Sezanais for de mest emblematiske områder

— Côte de Champagne med Vitryat i Marne og området Aubois de Montgueux

— Côte des Bar, som krydses af flere dale, der forbinder Bar-sur-Aubois mod øst og Bar-området ved Seinen mod vest, i Aube og Haute-Marne.

Dette typiske højdedragsterræn med de tilstødende dale har øst- og sydvendte skråninger, i nogle tilfælde nordvendte, som det er tilfældet for det nordlige Montagne de Reims og den venstre bred i Marnedalen.

Skråningens sider består af kalk- og kridtholdige hårde lag. Selve skråningerne er kalk-, mergel- eller sandholdige og har en blødere struktur, idet jorden er resultatet af erosion og sidenhen er blevet dækket af aflejringer fra de ovenliggende skråningssider.

Vinmarkerne er beliggende i det nordlige område. Markerne eksponeres for en dobbelt klimapåvirkning:

— kystklima med en regelmæssig nedbørsmængde og beskedne temperaturforskelle fra årstid til årstid

— fastlandsklima med til tider ødelæggende frost og gunstigt sollys om sommeren.

Beskrivelse af de menneskelige faktorer, der bidrager til tilknytningen

Vinavlen kan føres tilbage til oldtiden og er allerede veletableret i Champagne i det 9. århundrede, i takt med at klostrene udvikler vinproduktionen. Vinene blev kendt under betegnelsen »Vins de France« i løbet af Middelalderen, idet de blev fremstillet i Parisbækkenet langs det kongelige område.

Champagne-provinsen var frem til det 18. århundrede navnlig kendt for sin rødvinsproduktion. Ifølge Pierre Galet overgik rødvinsproduktionen produktionen af hvid- og rosévine (de såkaldte »paillets«), inden metoden med udvikling af mousserende egenskaber ved en anden gæring på flaske blev kendt. I løbet af det 19. århundrede steg de mousserende Champagne-vines omdømme, samtidig med at produktionen af rødvin faldt. Der findes blot nogle få kvalitetsvine i Montagne de Reims, i Grande Vallée de la Marne og i Aube, hvis ry fortsat varer ved.

Loven af 22. juli 1927, i henhold til hvilken betegnelsen »Champagne« blev forbeholdt mousserende vine, indførte angivelsen »Vins originaires de la Champagne viticole«, som siden 1953 er gået under benævnelsen »Vins natures de Champagne«. Ifølge bestemmelserne i loven af 12. december 1973, som forbyder anvendelse af den simple betegnelse »Vins natures de la Champagne«, blev vinene i 1974 anerkendt med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux champenois«. Dette kunne tilskrives en række vinavleres indsats igennem deres videreførsel af traditionen for disse »naturvine«.

Vin med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux champenois« er altid genstand for en produktion, hvor høsten er tilpasset fremstillingen af ikkemousserende vin. Produktionen varierer derfor meget.

For at undgå svigagtig adfærd i forbindelse med uaftappet vin har producenterne anmodet om, at loven af 23. maj 1977 sættes i kraft, idet den udelukkende tillader transport på flaske for vine, der er fremstillet under den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux champenois«. Dette gælder dog ikke transport inden for det afgrænsede Champagne-område mellem erhvervsdrivende i Champagne.

Produktionen forvaltes af de samme faglige organisationer som dem, der er oprettet for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Champagne«, nemlig Syndicat général des vignerons de Champagne (oprettet i 1904) og Union des Maisons de Champagne (grundlagt i 1882), der er samlet i Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (oprettet i 1941).

Oplysninger om produkternes kvalitet og egenskaber

Der er tale om rød-, hvid- og rosévine, der ofte har taget navn efter den kommune, hvor druerne er høstet.

Rødvinene har en gennemsigtig rød farve af varierende intensitet, og rosévinene har en lys farve, der går fra blegrosa til mørk laksefarvet. Vinene er lette og har en finesse med en silkeblød fornemmelse i munden og typisk aromaer af røde bær.

Hvidvinenes tekstur er krystallinsk, salt med en mineralitet, der dominerer og skaber en kraftig eftersmag. Den naturlige surhed giver dem en vis livlighed. De har subtile aromatiske noter af blomster, frugter eller mineraler. I takt med lagringen opnås en fyldig vin, hvilket bidrager til den smagsmæssige ligevægt.

Årsagssammenhæng

Det store åbne landskab bestående af tre højdedrag på sletten og i dalene sikrer vinmarkerne tilstrækkelige lysforhold til modning af bærrene, selv på de nordvendte lokaliteter. Eksponeringen mod øst og syd for de traditionelle områder, der er mest berømte for fremstillingen af »Coteaux champenois«, giver vinmarkerne maksimale lysforhold om foråret og efteråret og skaber således optimale betingelser for vinstokkenes blomstring og bærrenes modning.

Det åbne landskab forhindrer en ophobning af kold luft og reducerer således risikoen for frost. Klimaet i Champagne-området betyder, at vinavlerne til stadighed skal vælge sunde druer fra de mest milde år udvalgt fra de bedste parceller, oftest gamle vinstokke, og høste de fuldmodne druer.

Vinskråningernes hældning sikrer en optimal naturlig dræning, som understøttes af de forskellige vækstmedier, som muliggør en naturlig vandregulering for vinstokkene. Kridtet fjerner gennem materialets porøsitet og permeabilitet overskydende vand, samtidig med, at det sikres, at jorden rehydreres under tørre vejrforhold som følge af fugtindtrængning. Undergrunden er endvidere mergelholdig, hvilket sikrer en vandtilførsel, og består af enten kalklag eller karbonatsand, som betyder, at overskudsvandet siver igennem i våde perioder. Undergrundens art og de vanskelige klimabetingelser har været afgørende for udplantningen af druesorterne i de forskellige vindyrkningsområder.

De særlige klimatiske forhold i Champagne giver druerne og sidenhen vinen en optimal naturlig surhed, der giver vinen sin dynamiske smagsmæssige karakter og fremhæver vækstmediernes mineralske noter.

Vinene fremstilles ofte af blå druer, som ifølge Jules Guyot er mere modstandsdygtige over for frost og regn og modner hurtigere. André Jullien beskrev i 1822 rødvinene fra Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy og Clos de Saint-Thierry som værende blandt de bedste vine i Frankrig, når de stammer fra år med høje temperaturer og tørre perioder.

Fremstillingen af rød- eller rosévin som følge af en mere eller mindre kort udblødning tager i høj grad højde for de aromaer, som sorterne Pinot noir N og Meunier N og disses udvikling under gæringsprocessen udvikler. For så vidt angår hvidvinene betyder bevarelsen af druernes integritet ved høst og forsigtig presning i henhold til Champagne-traditionen, at det undgås, at druerne tager farve, og vinens klarhed bevares.

Rødvinene fra provinsen Champagne blev fra 1328 anerkendt som kvalitetsvin hos de kongelige i Reims (Philippe de Valois). Navnlig var det bouquetens naturlige finesse, der blev værdsat. Magtfulde europæiske fyrster opkøbte endda vinmarker i Montagne de Reims, og Henrik den 4. insisterede på at antage titlen som lensherre af Ay. Vinsmagerne under Ludvig den 14., der kaldte sig »ordre des Coteaux«, beskrev vinens omdømme og ry: Der skulle bestemt ikke spares på disse vine, ifølge Saint Evremonds indlæg til greven af Olonne fra 1671. Det blev beskrevet, at der ikke fandtes en anden provins med bedre vine til alle årstider end Champagne.

Et utal af dokumenter fra det 17. til 19. århundrede er fyldt med sådanne lovprisninger. Vinene blev anset for at være nogle af de bedste i kongeriget – ifølge André Jullien i 1822. Takket være producenternes professionalisme varer dette omdømme ved i dag. Vinene skal indtages med respekt og historisk nysgerrighed, idet tankerne ledes hen på tidligere tider.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Yderligere betegnelse

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

På etiketten for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse er det tilladt at angive navnet på en mindre geografisk enhed under forudsætning af at: – det drejer sig om en navngiven matrikelregistreret lokalitet – navnet fremgår af høstanmeldelsen. Kun hvis alle de druer, der anvendes til fremstillingen af vinene, er druer fra den relevante lokalitet, kan det pågældende sted angives.

Kravets/fravigelsens overskrift

Angivelse af druesort

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkningen

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Druesorten kan angives med bogstaver, hvis højde og bredde ikke overstiger 3 mm og halvdelen af størrelsen af bogstaverne i navnet på den kontrollerede oprindelsesbetegnelse. En sort må udelukkende angives, hvis alle druerne stammer fra denne sort.

Kravets/fravigelsens overskrift

Emballering

Retsgrundlag

National lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Emballering i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Ifølge loven af 23. maj 1977 må vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Coteaux champenois« kun transporteres på flaske. Dette gælder dog ikke transport inden for det afgrænsede Champagne-vinområde mellem erhvervsdrivende i Champagne. Ved produktionsperiodens udløb afsættes vinen til forbrugeren fra den 15. oktober i året efter høsten.

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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