Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2026/3122

11.6.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/3122)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Coteaux champenois“

EU-Nr.: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Name des Erzeugnisses**

„Coteaux champenois“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Frankreich

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire / Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die französischen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Bei den Änderungen der Produktspezifikation handelt es sich um Standardänderungen gemäß der Begriffsbestimmung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

Diese Änderungen sind nicht als Unionsänderungen im Sinne von Artikel 24 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2024/1143 zu betrachten. Genauer gesagt, sie:

a) enthalten keine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden,

b) bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das Einzige Dokument bezieht,

c) haben keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Rebsortenbestand

Beschreibung

In Kapitel I Nummer V Ziffer 1 der Produktspezifikation wird Chardonnay Rose in die Liste der zugelassenen Rebsorten aufgenommen.

☑ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

Titel

Andere Anbauverfahren

Beschreibung

In Kapitel I Nummer VI Ziffer 2 Buchstabe c erhält die bestehende Bestimmung folgende Fassung:

„Der Streifen, der chemisch von Unkraut befreit werden darf, beträgt auf beiden Seiten der Rebzeile maximal 40 cm."

☐ Die Änderung hat Auswirkungen auf das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Coteaux champenois"

EU-Nr.: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Name(n)**

„Coteaux champenois"

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Frankreich

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Analysemerkmale

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Bei den Weinen handelt es sich um stille Weiß-, Rosé- und Rotweine.

Die Rotweine weisen eine klare rote Robe unterschiedlicher Intensität auf.

Die Farbe der Roséweine ist klar mit einem Spektrum von blassrosa bis dunkel lachsfarben.

Aroma/Bouquet

Die Rot- und Roséweine weisen typischerweise Aromen von roten Früchten auf.

Die Weißweine präsentieren sich subtil aromatisch mit einer blumigen, fruchtigen oder mineralischen Note.

Geschmack/Gaumen

Die Rot- und Roséweine sind sehr leicht und fein, mit einem seidigen Auftakt am Gaumen.

Die Textur der Weißweine ist salzig-kristallin, mit einer dominierenden Mineralität, die einen schönen Abgang verleiht. Ihre natürliche Säure verleiht ihnen eine gewisse Lebendigkeit.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

-

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	13
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	-
Mindestgesamtsäure:	-
Einheit der Mindestgesamtsäure:	in Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	-
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (im Milligramm pro Liter):	-

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Die Weine weisen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 9 % vol auf.

Im Falle der Anreicherung beträgt der Gesamtalkoholgehalt der Weine nach der Anreicherung höchstens 13 % vol.

Die Weine haben einen Gehalt an vergärbaren Zuckern (Glucose und Fructose) von höchstens 3 g/l. Die malolaktische Gärung ist bei den Rotweinen abgeschlossen. Zum Zeitpunkt der Abfüllung weisen die Rotweine einen Apfelsäuregehalt von höchstens 0,4 g/l auf. Der Gehalt an flüchtiger Säure, der Gesamtsäuregehalt und der Schwefeldioxidgehalt entsprechen den EU-Rechtsvorschriften.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Weinbereitungsverfahren

Pflanzdichte – allgemeine Bestimmungen

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Der Abstand zwischen den Rebzeilen darf nicht mehr als 2,00 m betragen. Der Abstand zwischen den Rebstöcken einer Rebzeile muss zwischen 0,70 m und 1,50 m betragen. Die Summe aus dem Abstand zwischen den Rebzeilen und dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Rebzeile darf nicht größer als 3,00 m sein. Jedwede Umgestaltung der Parzelle, die zu einer Änderung der Pflanzdichte führt, ist bis zum Roden untersagt.

Weinbereitungsverfahren

Pflanzdichte – besondere Bestimmungen

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Um die Durchfahrt geeigneter Maschinen zu ermöglichen, können Parzellen – an Hängen mit einem Gefälle von mehr als 35 % oder – an Hängen mit einem Gefälle von mehr als 25 % in Verbindung mit einer Überhöhung von mehr als 10 % höchstens alle 6 Rebzeilen eine Gasse mit einer Breite zwischen 1,50 m und 3,00 m aufweisen. In diesem Fall darf die Summe aus dem Abstand zwischen den anderen Rebzeilen und dem Abstand zwischen den Rebstöcken derselben Rebzeile nicht größer als 2,30 m sein.

Weinbereitungsverfahren

Schnittregeln

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Die Überlappungen von Rebstöcken und das Überschneiden von Fruchtruten sind verboten. Die Anzahl der Augen beträgt höchstens 18 Augen pro Quadratmeter Parzellenfläche. Der Schnitt erfolgt spätestens vor dem phänologischen Entwicklungsstadium F (12 nach Lorentz), d. h. vier entfaltete Blätter. Die Reben werden auf die folgenden Arten geschnitten: – Chablis-Schnitt – Cordon-Schnitt (Royat) – Schnitt Vallée de la Marne – Guyot-Schnitt, einfach, doppelt oder asymmetrisch

Weinbereitungsverfahren

Ernte

Art des önologischen Verfahrens

Anbauverfahren

Beschreibung

Jedes Verfahren, das die Ernte ganzer Trauben nicht zulässt, ist verboten. Die Trauben müssen im Ganzen zu den Weinbereitungsanlagen transportiert werden.

Weinbereitungsverfahren

-

Art des önologischen Verfahrens

Spezifisches önologisches Verfahren

Beschreibung

Die Verwendung von Holzchips ist untersagt. Bei der Herstellung von Roséweinen darf önologische Holzkohle weder als solche noch in Zubereitungen eingemischt verwendet werden. Das Volumen des verwendeten gärenden Mosts darf während des Anreicherungsprozesses um höchstens 1,12 % für eine Erhöhung des Alkoholgehalts um 1 % vol erhöht werden. Neben den vorstehenden Bestimmungen müssen die Weine hinsichtlich der önologischen Verfahren die Verpflichtungen auf Unionsebene einhalten.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Höchstertrag

Höchstertrag

Höchstertrag:	15 500
Einheit des Höchstertrag:	Kilogramm Trauben pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay Rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Kurzbeschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet entspricht dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Champagne“.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie des Weinbauerzeugnisses

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Angaben zum geografischen Gebiet

Beschreibung der natürlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Das geografische Gebiet entspricht dem Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Champagne“. Es befindet sich im Nordosten Frankreichs und erstreckt sich über Gemeinden in den Departements Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne und Seine-et-Marne.

Wie das geografische Gebiet entsprechen auch die für die Traubenlese ausgewählten Parzellen den für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Champagne“ abgegrenzten Parzellen. Sie sind Teil einer Schichtstufenlandschaft – beeindruckenden geomorphologischen Strukturen – im Osten des Pariser Beckens, die durch Rebflächen in Hanglage geprägt ist:

— die Côte d'Ile-de-France im Departement Marne sowie die Hänge der dazugehörigen Täler, die von Norden nach Süden die Montagne de Reims, das Marne-Tal (das sich im Süden des Departements Aisne bis zum Departement Seine-et-Marne erstreckt), die Côte des Blancs und die Côte du Sézannais als die typischsten Gebiete umfassen;

— die Côte de Champagne mit dem Anbaugebiet Vitryat im Departement Marne und dem Anbaugebiet Montgueux im Departement Aube;

— die von mehreren Tälern durchzogene Côte des Bar mit den Gebieten Bar-sur-Aubois im Osten und Bar-Séquanais im Westen, in den Departements Aube und Haute-Marne.

Dieses typische Schichtrelief mit seinen angrenzenden Tälern weist Hanglagen auf, die nach Osten und Süden ausgerichtet sind, manchmal auch nach Norden, wie im Fall der nördlichen Montagne de Reims und des linken Ufers des Marne-Tals.

Die oberen Stufenhänge bestehen aus harten Kalkstein- oder Kreideschichten. Das weichere Gestein der unteren Stufenhänge ist kalkhaltig, mergelig oder sandig. Sie wurden durch Erosion abgetragen und dann mit Ablagerungen von den darüber liegenden oberen Stufenhängen bedeckt.

Die Rebfläche befindet sich im nördlichen Bereich. Sie unterliegt zwei klimatischen Einflüssen:

— der ozeanische Einfluss sorgt für regelmäßige Niederschläge und gering ausgeprägte Temperaturunterschiede zwischen den Jahreszeiten;

— der kontinentale Einfluss ist für bisweilen zerstörerische Fröste und eine vorteilhafte Sonnenbestrahlung im Sommer verantwortlich.

Beschreibung der menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Der Weinbau in der Champagne reicht bis in die Antike zurück und ist im 9. Jahrhundert aufgrund der Entwicklung des klösterlichen Weinbaus fest etabliert. Die Weine wurden dann im Mittelalter unter dem Namen „Vins de France“ bekannt, weil sie im Pariser Becken am Rande der Krondomäne hergestellt wurden.

Bis ins 18. Jahrhundert wurden in der Champagne vor allem Rotweine erzeugt. Bevor die Schaumbildung durch die zweite Gärung in der Flasche beherrscht wurde, wurden Pierre Galet zufolge deutlich mehr Rotweine erzeugt als Weiß- und Roséweine (sogenannte „vins paillets“ (Bleichert)). Im 19. Jahrhundert, als die Schaumweine aus der Champagne an Popularität gewannen, ging die Erzeugung von Rotweinen zurück. Nur wenige große Weine, die in den Anbaugebieten Montagne de Reims und Grande Vallée de la Marne sowie im Department Aube produziert werden, haben sich einen guten Ruf bewahrt.

Mit dem Gesetz vom 22. Juli 1927, dem zufolge die Bezeichnung „Champagne“ Schaumweinen vorbehalten war, wurde die Angabe „Vins originaires de la Champagne viticole“ eingeführt, die 1953 in „Vins natures de Champagne“ geändert wurde. Dank der Bemühungen einiger Winzer, die die Tradition dieser „vins natures“ fortführten, wurden die Weine wieder aufgewertet und „Coteaux champenois“ wurde 1974 gemäß den Bestimmungen des Gesetzes vom 12. Dezember 1973, das die Verwendung der einfachen Bezeichnung „vins natures de la Champagne“ verbietet, als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt.

Weine dürfen nur dann die geschützte Ursprungsbezeichnung „Coteaux champenois“ führen, wenn die Merkmale der Ernte für die Erzeugung von Stillweinen geeignet sind. Ihre Produktion ist daher starken Schwankungen unterworfen.

Um betrügerische Praktiken im Zusammenhang mit nicht abgefüllten Weinen zu verhindern, beantragten die Erzeuger den Erlass des Gesetzes vom 23. Mai 1977, dem zufolge jeglicher nicht in Flaschen erfolgender Versand von Weinen, die unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Coteaux champenois“ hergestellt wurden, verboten ist, mit Ausnahme von Transporten innerhalb des abgegrenzten Weingebiets Champagne zwischen an der Erzeugung von „Coteaux champenois“ beteiligten Akteuren.

Die Steuerung der Produktion liegt in den Händen derselben berufsständischen Verbände wie für die Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Champagne“, nämlich dem „Syndicat général des vignerons de Champagne“ (Gewerkschaft der Winzer der Champagne) (gegründet 1904) und der „Union des Maisons de Champagne“ (Verband der Champagnerhäuser) (gegründet 1882), die sich im „Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne“ (Branchenverband für Wein aus der Champagne) (gegründet 1941) zusammengeschlossen haben.

Angaben zur Qualität und zu den Merkmalen der Erzeugnisse

Es handelt sich um stille Rot-, Weiß- und Roséweine, die häufig mit dem Namen der Gemeinde bezeichnet werden, in der die Trauben geerntet wurden.

Die Rotweine weisen eine klare rote Robe unterschiedlicher Intensität auf. Die Farbe der Roséweine ist klar mit einem Spektrum von blassrosa bis dunkel lachsfarben. Diese Weine sind sehr leicht und fein, nach einem seidigen Auftakt am Gaumen schmeicheln typischerweise Aromen von roten Früchten.

Die Textur der Weißweine ist salzig-kristallin, mit einer dominierenden Mineralität, die einen schönen Abgang verleiht. Ihre natürliche Säure verleiht ihnen eine gewisse Lebendigkeit. Sie präsentieren sich subtil aromatisch mit einer blumigen, fruchtigen oder mineralischen Note. Der Reifeprozess bringt Fülle in den Wein und trägt zu seiner geschmacklichen Ausgewogenheit bei.

Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Durch die zur Ebene und zu den Tälern hin offene Landschaft der drei Schichtstufen ist für die Weinberge ein ausreichender Lichteinfall zur Reifung der Trauben garantiert, sogar für nach Norden ausgerichtete Lagen. Die Ost- und Südlagen der traditionellen, für die Produktion von Weinen mit der g.U. „Coteaux champenois“ bekanntesten Gebiete bieten den Weinbergen im Frühjahr und Herbst ein Maximum an Licht und damit optimale Bedingungen für die Blüte der Reben und die Reifung der Trauben.

Durch die offene Landschaft wird die Stauung von Kaltluft verhindert und somit die Frostgefahr verringert. Das Klima in der Champagne zwingt die Winzer jedoch dazu, nur gesunde Trauben aus den mildesten Jahren zu wählen, die von den besten Parzellen und zumeist von alten Reben stammen, und die Trauben bei voller Reife zu ernten.

Die Hanglage der Weinberge sorgt für eine optimale natürliche Entwässerung, die auch durch die verschiedenen Substrate gewährleistet wird, die eine natürliche Regulierung des Wasserhaushalts des Weinbergs ermöglichen. Die Kreide eliminiert durch ihre Porosität und Durchlässigkeit überschüssiges Wasser und sorgt gleichzeitig dafür, dass der Boden bei trockenem Wetter durch Kapillarwirkung rehydriert wird. In den anderen Untergründen verbinden sich Mergelschichten, die als Wasserreserve dienen, mit Kalksteinbänken oder kohlensauren Sandböden, wobei Letztere das Versickern von überschüssigem Wasser aus Nassperioden ermöglichen. Diese Beschaffenheit des Untergrunds und diese schwierigen klimatischen Bedingungen waren maßgeblich für die Wahl der Rebsorten in den verschiedenen Regionen des Weinbaugebiets.

Die einzigartigen klimatischen Bedingungen der Champagne verleihen den Trauben und später den Weinen eine natürliche Säure, die für die Lebendigkeit des Weins sorgt und die durch das Substrat eingebrachten mineralischen Noten unterstreicht.

Die Weine werden häufig aus schwarzen Trauben hergestellt, die – so Jules Guyot – widerstandsfähiger gegen Frost und Regen sind und schneller reifen. Im Jahr 1822 zählte André Jullien „[die Rotweine] von Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy und Clos de Saint-Thierry zu den besten Weinen Frankreichs, wenn sie aus sehr heißen und trockenen Jahren stammen“.

Die Bereitung der Rot- oder Roséweine durch mehr oder weniger kurze Einmaischzeiten bewahrt am besten die Aromen der Rebsorten Pinot Noir N und Meunier N sowie deren Entwicklung während der Gärzeit. Bei Weißweinen wird durch den Erhalt der Unversehrtheit der Trauben ab der Ernte und die in der Champagne traditionell schonende Pressung die Färbung des Safts der schwarzen Trauben verhindert und so die Klarheit des Weins garantiert.

Die Rotweine der Champagne traten bereits ab 1328 (Philippe de Valois) bei den Königskrönungen in Reims als berühmte Weine in Erscheinung, wo sie wegen der natürlichen Finesse ihres Bouquets besonders geschätzt wurden. Mächtige Herrscher Europas erwarben sogar Weinberge in der Montagne de Reims, und Heinrich IV. wollte den Titel „Herrscher von Aÿ“ annehmen. Die Verkoster am Hofe Ludwigs XIV., die sich „Ordre des Coteaux“ nannten, festigten die Bekanntheit und den guten Ruf dieser Weine: „Scheut keine Kosten, um Wein aus der Champagne zu erwerben“, schrieb Saint Evremond 1671 an den Grafen von Olonne. „Es gibt keine Provinz, die hervorragendere Weine für alle Jahreszeiten liefert als die Champagne.“

Zahlreiche Dokumente aus dem 17. bis 19. Jahrhundert zeugen von diesen Würdigungen. Diese Weine nehmen, so André Jullien 1822, den „ersten Rang unter den besten edlen Weinen des Königreichs“ ein. Durch die Professionalität seiner Erzeuger ist diese Berühmtheit bis heute ungebrochen. Diese Weine sollten mit Respekt und historischer Neugier genossen werden, in dem Gedanken, dass sie ein Erbe der Vergangenheit sind.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bezeichnung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Bei der Kennzeichnung der Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung darf der Name einer kleineren geografischen Einheit angegeben werden, sofern: – es sich um eine im Kataster geführte Einzellage handelt und – diese in der Erntemeldung angegeben ist. Die Angabe einer Einzellage ist nur zulässig, wenn alle zur Herstellung der Weine verwendeten Trauben aus dieser Einzellage stammen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Nennung der Rebsorte

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Rebsorte kann in Schriftzeichen angegeben werden, die sowohl in der Höhe als auch in der Breite 3 Millimeter nicht überschreiten und die höchstens halb so groß wie die Schriftzeichen des Namens der geschützten Ursprungsbezeichnung sind. Die Angabe einer Rebsorte ist nur zulässig, wenn alle Trauben dieser Sorte angehören.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Abfüllung innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Gemäß dem Gesetz vom 23. Mai 1977 ist jeglicher nicht in Flaschen erfolgender Versand von Weinen, die unter der geschützten Ursprungsbezeichnung „Coteaux champenois“ hergestellt wurden, verboten. Von diesem Verbot ausgenommen sind Transporte innerhalb des abgegrenzten Weingebiets Champagne zwischen an der Erzeugung von „Coteaux champenois“ beteiligten Akteuren. Am Ende der Ausbauzeit werden die Weine ab dem 15. Oktober des auf das Erntejahr folgenden Jahres an die Verbraucher vermarktet.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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