Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/3122

11.6.2026

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2026/3122)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«Coteaux champenois»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«Coteaux champenois»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☑ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Ονομασία

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire [Υπουργείο Γεωργίας, Τροφίμων και Δασοκομίας] / Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises [Γενική Διεύθυνση Οικονομικών και Περιβαλλοντικών Επιδόσεων των Επιχειρήσεων]

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι γαλλικές αρχές θεωρούν ότι η αίτηση πληροί τις απαιτήσεις των κανονισμών (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 και (ΕΕ) 2024/1143.

Οι τροποποιήσεις στις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος αποτελούν συνήθεις τροποποιήσεις σύμφωνα με τον ορισμό του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143.

Πράγματι, οι τροποποιήσεις δεν θεωρούνται ενωσιακές τροποποιήσεις κατά την έννοια του άρθρου 24 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143. Πιο συγκεκριμένα:

α) δεν περιλαμβάνουν αλλαγή στην ονομασία ούτε στη χρήση της ονομασίας ούτε στα προϊόντα ή στις κατηγορίες προϊόντων που φέρουν τη γεωγραφική ένδειξη·

β) δεν υπάρχει κίνδυνος ακύρωσης του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

γ) δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

Τίτλος

Ποικιλίες αμπέλου

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I τμήμα V σημείο 1 των προδιαγραφών προϊόντος, προστίθεται η ποικιλία Chardonnay rose στον κατάλογο των επιτρεπόμενων ποικιλιών.

☑ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

Τίτλος

Άλλες καλλιεργητικές πρακτικές

Περιγραφή

Στο κεφάλαιο I τμήμα VI σημείο 2 στοιχείο γ) των προδιαγραφών προϊόντος, ο υφιστάμενος κανόνας αντικαθίσταται από τον ακόλουθο:

«Το μέγιστο πλάτος της λωρίδας που μπορεί να υποβληθεί σε χημική ζιζανιοκτονία είναι 40 cm εκατέρωθεν της σειράς των πρέμνων.»

☐ Η τροποποίηση επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των οίνων

«Coteaux champenois»

Αριθμός αναφοράς ΕΕ: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Ονομασία/-ες**

«Coteaux champenois»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☑ ΠΟΠ

☐ ΠΓΕ

☐ ΓΕ

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Γαλλία

4. **Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143**

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009

5. **Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος όπως απαριθμούνται στο παράρτημα VII μέρος II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013**

1. Οίνος

6. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Αμπελοοινικό προϊόν

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Όψη

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις λευκοί, ερυθρωποί και ερυθροί.

Όσον αφορά τους ερυθρούς οίνους, έχουν διαφανές κόκκινο χρώμα ποικίλης έντασης.

Οι ερυθρωποί οίνοι έχουν διαυγές χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτό ρόδινο ως σκούρο σομόν.

Άρωμα

Οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι χαρακτηρίζονται, γενικά, από αρώματα κόκκινων φρούτων.

Όσον αφορά τους λευκούς οίνους, οι διακριτικές αρωματικές τους νότες είναι ανθώδεις, φρουτώδεις ή ορυκτώδεις.

Γεύση

Οι ερυθροί και ερυθρωποί οίνοι διακρίνονται για τον ελαφρύ και κομψό χαρακτήρα τους και δημιουργούν μια μεταξένια πρώτη επαφή με το στόμα.

Η υφή των λευκών οίνων είναι κρυστάλλινη, αλμυρή με ορυκτώδη γεύση που κυριαρχεί και δημιουργεί επίγευση που διαρκεί. Η φυσική οξύτητα των οίνων τούς προσδίδει ζωηράδα.

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

—

Αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	13
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο):	—
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	—
Μονάδα ελάχιστης ολικής οξύτητας:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο):	—
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):	—

Πρόσθετες πληροφορίες σχετικά με τα αναλυτικά χαρακτηριστικά

Οι οίνοι έχουν ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 9 %.

Μετά τον εμπλουτισμό, ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 13 %.

Οι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη) το πολύ 3 γραμμάρια ανά λίτρο. Η μηλογαλακτική ζύμωση πρέπει να ολοκληρωθεί για τους ερυθρούς οίνους. Κατά το στάδιο της συσκευασίας, οι ερυθροί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ που δεν υπερβαίνει τα 0,4 γραμμάρια ανά λίτρο. Οι τιμές της πτητικής οξύτητας, της ολικής οξύτητας και η περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη καθορίζονται με βάση τη νομοθεσία της ΕΕ.

☑ Τυχόν αναλυτικά χαρακτηριστικά που δεν αναφέρονται στο παρόν σημείο συμμορφώνονται με τα όρια που καθορίζονται στην ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ.

7. **Οινοποιητικές πρακτικές**

7.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου ή των οίνων, καθώς και σχετικοί περιορισμοί για την παραγωγή τους*

Οινοποιητική πρακτική

Πυκνότητα φύτευσης — Γενικές διατάξεις

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Οι άμπελοι φυτεύονται έτσι ώστε η απόσταση μεταξύ των σειρών να μην υπερβαίνει τα 2 m. Η απόσταση μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς κυμαίνεται μεταξύ 0,70 και 1,50 m. Το άθροισμα της απόστασης μεταξύ των σειρών και της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 3 m. Κάθε μετασχηματισμός των αμπελοτεμαχίων που έχει ως αποτέλεσμα τη μεταβολή της πυκνότητας φύτευσης απαγορεύεται μέχρι την εκρίζωση των αγροτεμαχίων.

Οινοποιητική πρακτική

Πυκνότητα φύτευσης — Ειδικές διατάξεις

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Για να καταστεί δυνατή η διέλευση των ειδικών μηχανημάτων, τα αμπελοτεμάχια τα οποία έχουν κλίση άνω του 35 % ή κλίση άνω του 25 % και επίκλιση άνω του 10 % μπορούν να έχουν διαδρόμους, πλάτους 1,50 έως 3 m, με μέγιστη συχνότητα ενός διαδρόμου ανά έξι σειρές. Στην περίπτωση αυτήν, το άθροισμα της απόστασης μεταξύ των άλλων σειρών και της απόστασης μεταξύ των πρέμνων της ίδιας σειράς δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 2,30 m.

Οινοποιητική πρακτική

Κανόνες κλαδέματος

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Δεν επιτρέπεται η αλληλεπικάλυψη ούτε μεταξύ πρέμνων ούτε μεταξύ των καρποφόρων κλάδων τους. Ο αριθμός οφθαλμών δεν μπορεί να υπερβαίνει τους 18 ανά τετραγωνικό μέτρο. Το κλάδεμα διενεργείται το αργότερο πριν από το φαινολογικό στάδιο (F) (στάδιο 12 της κλίμακας Lorenz), δηλαδή στάδιο των τεσσάρων φύλλων σε πλήρη έκταση. Οι άμπελοι κλαδεύονται σύμφωνα με τις ακόλουθες τεχνικές: κλάδεμα *Chablis*, γραμμικό κλάδεμα *Royat*, κλάδεμα της κοιλάδας του Μάρνη (*Vallée de la Marne*), μονόπλευρο, αμφίπλευρο και ασύμμετρο κλάδεμα *Guyot*.

Οινοποιητική πρακτική

Συγκομιδή

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Καλλιεργητική πρακτική

Περιγραφή

Απαγορεύεται οποιοδήποτε μέσο που δεν επιτρέπει τη συγκομιδή των σταφυλιών σε ακέραια τσαμπιά. Τα σταφύλια πρέπει να μεταφέρονται ακέραια στις εγκαταστάσεις οινοποίησης.

Οινοποιητική πρακτική

—

Τύπος οινολογικής πρακτικής

Ειδική οινολογική πρακτική

Περιγραφή

Απαγορεύεται η χρήση τεμαχίων ξύλου. Στην παραγωγή ερυθρωπών οίνων, απαγορεύεται η χρήση άνθρακα για οινολογικούς σκοπούς, είτε αυτούσιου είτε σε παρασκευάσματα. Κατά τη διαδικασία εμπλουτισμού, η αύξηση του όγκου του χρησιμοποιούμενου γλεύκους σταφυλιών σε ζύμωση δεν μπορεί να υπερβαίνει το 1,12 % για κάθε 1 % αύξηση του κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου. Επιπλέον των ανωτέρω διατάξεων, όλες οι οινολογικές πρακτικές που εφαρμόζονται στους εν λόγω οίνους πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις που καθορίζονται σε επίπεδο ΕΕ.

7.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

Όλοι οι οίνοι / κατηγορία / ποικιλία / τύπος

Απόδοση στόχος

Μέγιστη απόδοση

Μέγιστη απόδοση:	15 500
Μονάδα μέγιστης απόδοσης:	χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. **Ένδειξη της/των οινοποιήσιμης/-ων ποικιλίας/-ών αμπέλου από την/τις οποία/-ες παράγεται/-ονται ο οίνος ή οι οίνοι**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay Rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot Blanc B

— Pinot Gris G

— Pinot Noir N

— Voltis B

9. **Συνοπτικός καθορισμός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στην περιοχή προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Champagne».

10. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Κατηγορία αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος

Περίληψη του δεσμού

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή των φυσικών παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στην περιοχή προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Champagne». Βρίσκεται στα βορειοανατολικά της Γαλλίας και εκτείνεται σε διάφορους δήμους των νομών Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne και Seine-et-Marne.

Όπως και με τη γεωγραφική περιοχή, τα αμπελοτεμάχια που επιλέγονται για τη συγκομιδή σταφυλιών αντιστοιχούν στα οριοθετημένα για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Champagne» αμπελοτεμάχια. Αποτελούν τμήμα ενός τοπίου που χαρακτηρίζεται από επικλινείς αμπελώνες, οι οποίοι εκτείνονται σε μεγάλους γεωμορφολογικούς σχηματισμούς, δηλαδή στις βραχώδεις προεξοχές («κουέστες») ανατολικά της παρισινής λεκάνης:

— στην Côte d'Ile-de-France στον νομό Marne, καθώς και στα πρανή των παρακείμενων κοιλάδων, όπου περιλαμβάνονται, από Βορρά προς Νότο, το Montagne de Reims, η κοιλάδα του Μάρνη (η οποία προεκτείνεται στα νότια του νομού Aisne και μέχρι τον νομό Seine-et-Marne), η Côte des Blancs και η Côte du Sézannais που αποτελούν τις πιο εμβληματικές περιοχές·

— στην Côte de Champagne, που περιλαμβάνει το τμήμα Vitryat στον νομό Marne και το τμήμα Montgueux στον νομό Aube·

— στην Côte des Bar, που διακόπτεται από πολυάριθμες κοιλάδες και περιλαμβάνει ανατολικά την καλλιεργητική περιοχή Bar-sur-Aubois και δυτικά την καλλιεργητική περιοχή Bar-Séquanais, στους νομούς Aube και Haute-Marne.

Αυτό το τυπικό ανάγλυφο των βραχωδών προεξοχών, με τις παρακείμενες κοιλάδες του, χαρακτηρίζεται από πλαγιές με ανατολικό, νότιο και ενίοτε βόρειο προσανατολισμό, όπως το βόρειο τμήμα του Montagne de Reims και η αριστερή όχθη της κοιλάδας του Μάρνη.

Τα μέτωπα των πλαγιών αποτελούνται από σκληρά στρώματα ασβεστόλιθου ή κρητίδας. Τα εδάφη στις πλαγιές, τα οποία απογυμνώθηκαν από τη διάβρωση και στη συνέχεια καλύφθηκαν από κολλουβιακά υλικά προερχόμενα από τα υπερκείμενα μέτωπα των πλαγιών, είναι κρητιδικά, μαργώδη ή αμμώδη και πιο μαλακά.

Οι αμπελώνες καταλαμβάνουν το βόρειο τμήμα. Δέχονται διπλή κλιματική επιρροή:

— ωκεάνια, που εξασφαλίζει στην περιοχή τακτικές βροχοπτώσεις και ήπιες διαφορές θερμοκρασίας μεταξύ των εποχών·

— ηπειρωτική, στην οποία οφείλονται οι ενίοτε καταστροφικοί παγετοί και η ευνοϊκή ηλιοφάνεια το καλοκαίρι.

Περιγραφή των ανθρώπινων παραγόντων που συμβάλλουν στον δεσμό

Η καλλιέργεια της αμπέλου, της οποίας η παρουσία στην περιοχή χρονολογείται από την αρχαιότητα, αναπτύσσεται αρχικά στα μοναστήρια της Καμπανίας (Champagne) και τον 9ο αιώνα εδραιώνεται στην περιοχή. Οι οίνοι της περιοχής γίνονται γνωστοί κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα υπό την ονομασία «Vins de France», επειδή παράγονται στην παρισινή λεκάνη, στις παρυφές των βασιλικών κτημάτων.

Μέχρι τον 18ο αιώνα η επαρχία της Καμπανίας παράγει κυρίως ερυθρούς οίνους. Σύμφωνα με τον Pierre Galet, η παραγωγή τους είναι πολύ πιο διαδεδομένη από αυτήν των λευκών και των ερυθρωπών οίνων (γνωστών ως «paillets»), μέχρι που επιτυγχάνεται ο πλήρης έλεγχος του σχηματισμού φυσαλίδων με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη. Τον 19ο αιώνα, καθώς η φήμη των αφρωδών οίνων της Καμπανίας μεγαλώνει, η παραγωγή των ερυθρών οίνων μειώνεται. Μόνο λιγοστοί, υψηλής ποιότητας οίνοι που παράγονται στο Montagne de Reims, στην Grande Vallée de la Marne και στον νομό Aube εξακολουθούν να χαίρουν καλής φήμης.

Ο νόμος της 22ας Ιουλίου 1927, δυνάμει του οποίου η ονομασία «Champagne» αποδίδεται μόνο στους αφρώδεις οίνους, εισάγει την ένδειξη «Vins originaires de la Champagne viticole» (Οίνοι προερχόμενοι από την αμπελουργική περιοχή της Καμπανίας), η οποία μετονομάζεται στη συνέχεια, το 1953, σε «Vins natures de Champagne» (Φυσικοί οίνοι της Καμπανίας). Μετά την αποκατάστασή τους χάρη στις προσπάθειες ορισμένων αμπελουργών που συνεχίζουν την παράδοση αυτών των «φυσικών οίνων», οι οίνοι αναγνωρίζονται το 1974 ως οίνοι προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Coteaux champenois», σύμφωνα με τις διατάξεις του νόμου της 12ης Δεκεμβρίου 1973, ο οποίος απαγορεύει τη χρήση της απλής ονομασίας «Vins natures de Champagne».

Οι οίνοι προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Coteaux champenois» παράγονται μόνο εφόσον τα χαρακτηριστικά της συγκομιδής είναι κατάλληλα για την παραγωγή μη αφρωδών οίνων. Ως εκ τούτου, η παραγωγή τους παρουσιάζει μεγάλες διακυμάνσεις.

Θέλοντας να αποφύγουν τυχόν αθέμιτες πρακτικές σε σχέση με την κυκλοφορία μη εμφιαλωμένων οίνων, οι παραγωγοί ζητούν τη θέσπιση του νόμου της 23ης Μαΐου 1977 που απαγορεύει οποιαδήποτε μορφή αποστολής, εκτός από την αποστολή σε φιάλες, των οίνων που παράγονται υπό την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Coteaux champenois», με εξαίρεση μεταφορές που εκτελούνται μεταξύ τοπικών επιχειρήσεων εντός της οριοθετημένης αμπελουργικής ζώνης της Καμπανίας.

Η διαχείριση της παραγωγής πραγματοποιείται από τις ίδιες επαγγελματικές οργανώσεις που δραστηριοποιούνται για την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Champagne», δηλαδή από το Γενικό Συνδικάτο αμπελουργών της Καμπανίας (Syndicat général des vignerons de Champagne), που ιδρύθηκε το 1904, και την Ένωση Οίκων της Καμπανίας (Union des Maisons de Champagne), που ιδρύθηκε το 1882, υπό τη σκέπη της Διεπαγγελματικής Επιτροπής Οίνων της Καμπανίας (Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne), που ιδρύθηκε το 1941.

Πληροφορίες για την ποιότητα και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος

Πρόκειται για μη αφρώδεις ερυθρούς, λευκούς και ερυθρωπούς οίνους, που συχνά γίνονται γνωστοί με το όνομα του δήμου όπου συγκομίζονται τα σταφύλια.

Οι ερυθροί οίνοι έχουν διαφανές κόκκινο χρώμα ποικίλης έντασης, ενώ οι ερυθρωποί οίνοι έχουν διαυγές χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτό ρόδινο ως σκούρο σομόν. Οι οίνοι αυτοί διακρίνονται για τον ελαφρύ και κομψό χαρακτήρα τους, δημιουργούν μια μεταξένια πρώτη επαφή με το στόμα και χαρακτηρίζονται, γενικά, από αρώματα κόκκινων φρούτων.

Η υφή των λευκών οίνων είναι κρυστάλλινη, αλμυρή με ορυκτώδη γεύση που κυριαρχεί και δημιουργεί επίγευση που διαρκεί. Η φυσική οξύτητα των οίνων τούς προσδίδει ζωηράδα. Οι διακριτικές αρωματικές τους νότες είναι ανθώδεις, φρουτώδεις ή ορυκτώδεις. Η ωρίμαση προσδίδει στους οίνους λιπαρότητα και συμβάλλει στη γευστική τους ισορροπία.

Αιτιώδεις αλληλεπιδράσεις

Το ευρύ άνοιγμα των τριών βραχωδών προεξοχών προς την πεδιάδα και τις κοιλάδες εξασφαλίζει στους αμπελώνες επαρκή φωτεινότητα για την ορθή ωρίμαση των καρπών. Αυτό ισχύει ακόμα και για τους αμπελώνες με βόρειο προσανατολισμό. Ο ανατολικός και νότιος προσανατολισμός των παραδοσιακών και πιο φημισμένων περιοχών παραγωγής των οίνων «Coteaux champenois» προσφέρει στους αμπελώνες τη μεγαλύτερη δυνατή ηλιοφάνεια τόσο την άνοιξη όσο και το φθινόπωρο, δημιουργώντας βέλτιστες συνθήκες για την ανθοφορία των αμπελιών και την ωρίμαση των καρπών.

Χάρη σε αυτό το ανοικτό τοπίο, ο ψυχρός αέρας δεν εγκλωβίζεται και, συνεπώς, μειώνεται ο κίνδυνος παγετού. Ωστόσο, το κλίμα της περιοχής της Καμπανίας υποχρεώνει τους αμπελουργούς να επιλέγουν αποκλειστικά υγιή σταφύλια που προέρχονται από τις χρονιές με τις πιο ήπιες καιρικές συνθήκες και από τα καλύτερα αμπελοτεμάχια, συνήθως από τους παλαιούς αμπελώνες, και να τρυγούν όταν τα σταφύλια έχουν φτάσει σε πλήρη ωρίμαση.

Η κλίση των πλαγιών αμπελοκαλλιέργειας διασφαλίζει τη βέλτιστη φυσική στράγγιση, στην οποία συμβάλλουν επίσης τα διάφορα υποστρώματα που επιτρέπουν τη φυσική ρύθμιση της υγρασίας στα αμπέλια. Η κρητίδα, χάρη στο πορώδες και στη διαπερατότητά της, απομακρύνει την περίσσεια ύδατος και, παράλληλα, εξασφαλίζει την επανυδάτωση του εδάφους κατά την ξηρασία, μέσω της τριχοειδούς ανύψωσης. Στα υπόλοιπα υπεδάφη οι μάργες, που παρέχουν τα αποθέματα ύδατος, συνδυάζονται είτε με ασβεστολιθικά στρώματα είτε με ανθρακικές άμμους, που επιτρέπουν τη διήθηση της περίσσειας ύδατος σε περιόδους υγρασίας. Κατ' αυτόν τον τρόπο, η φύση του υπεδάφους και οι ιδιάζουσες κλιματικές συνθήκες έχουν καθορίσει τη θέση των ποικιλιών αμπέλου στις διάφορες ζώνες του αμπελώνα.

Το μοναδικό κλίμα της Καμπανίας προσδίδει στα σταφύλια και κατ' επέκταση στους οίνους φυσική οξύτητα, η οποία διαμορφώνει τον ζωηρό χαρακτήρα του οίνου, που γίνεται αντιληπτός κατά τη δοκιμή και τονίζει τις ορυκτώδεις νότες που προέρχονται από το υπόστρωμα.

Οι οίνοι παράγονται συχνά από μαύρα σταφύλια τα οποία, σύμφωνα με τον Jules Guyot, είναι πιο ανθεκτικά στις επιπτώσεις των παγετών και των βροχοπτώσεων και ωριμάζουν πιο γρήγορα. Το 1822 ο André Jullien κατατάσσει «[τους ερυθρούς οίνους] από τους αμπελώνες των Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy και clos de Saint-Thierry μεταξύ των καλύτερων γαλλικών οίνων, εφόσον προέρχονται από χρονιές κατά τις οποίες επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες και ξηρασία».

Η οινοποίηση των ερυθρών ή ερυθρωπών οίνων, με διαβροχή μικρότερης ή μεγαλύτερης διάρκειας, διαφυλάττει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τα αρώματα των ποικιλιών σταφυλιών pinot noir N και meunier N, καθώς και την ανάπτυξή τους κατά την παραμονή τους στον κάδο. Για τους λευκούς οίνους, η διατήρηση της ακεραιότητας των σταφυλιών από τη στιγμή που συγκομίζονται και η ήπια πίεση, σύμφωνα με τις πρακτικές της Καμπανίας, αποτρέπουν τον χρωματισμό των χυμών που προέρχονται από μαύρα σταφύλια και, ως εκ τούτου, διασφαλίζουν τη διαύγεια του οίνου.

Οι ερυθροί οίνοι της επαρχίας της Καμπανίας κάνουν την εμφάνισή τους μεταξύ των οίνων υψηλής ποιότητας ήδη από το 1328, στις στέψεις των βασιλέων στη Reims (Φίλιππος ΣΤ' της Γαλλίας), κατά τις οποίες τυγχάνουν πολύ μεγάλης εκτίμησης χάρη στη φυσική κομψότητα του μπουκέτου των αρωμάτων τους. Μάλιστα ορισμένοι ισχυροί ηγεμόνες της Ευρώπης αποκτούν αμπελώνες στο Montagne de Reims, ενώ ο βασιλιάς Ερρίκος Δ' της Γαλλίας επιθυμεί να αποκτήσει τον τίτλο του άρχοντα του Ay. Οι εξαίρετοι γευσιγνώστες της αυλής του Λουδοβίκου ΙΔ', γνωστοί ως «ordre des Coteaux», εδραιώνουν το κύρος και τη φήμη αυτών των οίνων: «Μην λυπηθείτε τα έξοδα αν είναι να αποκτήσετε οίνο από την Καμπανία», γράφει το 1671 ο Charles de Saint Evremond στον κόμη d'Olonne. «Δεν υπάρχει άλλη επαρχία που να δίνει πιο εξαίρετους οίνους για όλες τις εποχές από την Καμπανία».

Πλήθος εγγράφων που χρονολογούνται από τον 17ο έως τον 19ο αιώνα μνημονεύουν τα εγκωμιαστικά αυτά λόγια. Οι οίνοι αυτοί κατέχουν «διακεκριμένη θέση μεταξύ των καλύτερων οίνων του βασιλείου», σύμφωνα με χαρακτηρισμό που τους αποδίδει ο André Jullien το 1822. Χάρη στον επαγγελματισμό των παραγωγών, οι οίνοι διατηρούν αναλλοίωτο το κύρος και την αναγνωρισιμότητά τους μέχρι και σήμερα. Οι οίνοι αυτοί πρέπει να καταναλώνονται με σεβασμό, με ιστορική περιέργεια, αλλά και με επίγνωση του ότι διατηρούν ζωντανό ένα μακρινό παρελθόν.

11. **Περαιτέρω εφαρμοστέες απαιτήσεις**

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματική ονομασία

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Στις ετικέτες των οίνων με την εν λόγω προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται το όνομα μικρότερης γεωγραφικής ενότητας, υπό τον όρο ότι η εν λόγω γεωγραφική ενότητα: — αποτελεί κτηματογραφημένη τοποθεσία· — περιλαμβάνεται στη δήλωση συγκομιδής. Η ένδειξη της τοποθεσίας επιτρέπεται μόνο εφόσον όλα τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων προέρχονται από τη συγκεκριμένη τοποθεσία.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Ένδειξη των ποικιλιών αμπέλου

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Η ποικιλία αμπέλου μπορεί να αναγράφεται με χαρακτήρες των οποίων οι διαστάσεις δεν υπερβαίνουν, σε ύψος και σε πλάτος, τα 3 χιλιοστά και το ήμισυ των διαστάσεων των χαρακτήρων με τους οποίους αναγράφεται η προστατευόμενη ονομασία προέλευσης. Αξίωση για μια ποικιλία είναι δυνατή μόνο εφόσον το σύνολο των σταφυλιών προέρχονται από την εν λόγω ποικιλία.

Τίτλος της απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Είδος της περαιτέρω απαίτησης/παρέκκλισης

Συσκευασία εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Περιγραφή της απαίτησης/παρέκκλισης

Ο νόμος της 23ης Μαΐου 1977 απαγορεύει οποιαδήποτε μορφή αποστολής μεταξύ τοπικών επιχειρήσεων, εκτός από την αποστολή σε φιάλες, των οίνων που παράγονται υπό την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Coteaux champenois», με εξαίρεση μεταφορές που εκτελούνται μεταξύ τοπικών επιχειρήσεων εντός της οριοθετημένης αμπελουργικής ζώνης της Καμπανίας. Στο τέλος της περιόδου ωρίμασης, οι οίνοι διατίθενται στην αγορά για κατανάλωση από τη 15η Οκτωβρίου του έτους που έπεται του έτους συγκομιδής.

Ηλεκτρονικά στοιχεία αναφοράς (URL) της δημοσίευσης των προδιαγραφών προϊόντος

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