C/2026/3122

11.6.2026

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2026/3122)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Coteaux champenois”

EU-viitenumero: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026

1. **Tuotteen nimi**

”Coteaux champenois”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☑ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Nimi

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire / Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Maatalous- ja elintarvikeministeriö / Yritystoiminnan taloudellista tehokkuudesta ja ympäristötehokkuudesta vastaava pääosasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Ranskan viranomaiset ilmoittavat, että jätetty hakemus on asetusten (EU) N:o 1308/2013 ja (EU) N:o 2024/1143 vaatimusten mukainen.

Tähän tuote-eritelmään tehdyt muutokset ovat vakiomuutoksia asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa vahvistetun määritelmän mukaisesti.

Näitä muutoksia ei pidetä unionin muutoksina asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 3 kohdan mukaisesti, sillä tarkemmin sanottuna ne

a) eivät aiheuta muutoksia nimeen, nimen käyttöön tai maantieteellisellä merkinnällä nimettyihin tuotteisiin tai nimettyjen tuotteiden luokkiin;

b) eivät uhkaa poistaa yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen;

c) eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

Otsikko

Viiniköynnöslajikkeet

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun V kohdan 1 alakohtaan on lisätty ”Chardonnay rose” hyväksyttyjen lajikkeiden luetteloon.

☑ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

Otsikko

Muut viljelykäytännöt

Kuvaus

Tuote-eritelmän I luvun VI kohdan 2 alakohdan c alakohdan nykyinen määräys korvataan seuraavasti:

”Kemiallisten rikkakasvien torjunta-aineiden käyttö on sallittua enintään 40 senttimetrin leveydellä viiniköynnösrivin kummallakin puolella.”

☐ Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Viinien alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Coteaux champenois”

EU-viitenumero: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026

1. **Nimi/nimet**

”Coteaux champenois”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☑ SAN

☐ SMM

☐ MM

3. **Maa, johon rajattu maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

4. **Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti**

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu, ei kuitenkaan nimikkeeseen 2009 kuuluva

5. **Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

6. **Viinin/viinien kuvaus**

Rypäletuote

Analyyttiset ominaisuudet

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö

Viinit ovat kuohumattomia valko-, rosee- ja punaviinejä.

Punaviineissä on läpikuultavan punainen väri, jonka voimakkuus vaihtelee.

Roseeviinien kirkas väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta tummaan lohenpunaiseen.

Tuoksu

Puna- ja roseeviineissä on tavallisesti marjaisia aromeja.

Valkoviineissä on hienovaraisia aromaattisia vivahteita, joille on tyypillistä kukkaisuus, hedelmäisyys tai mineraalisuus.

Maku

Puna- ja roseeviinit ovat kevyitä ja hienostuneita, ja niiden suutuntuma on voimakkaan silkinpehmeä.

Valkoviinien koostumus on kiteinen ja suolainen. Niiden voimakas mineraalisuus antaa viineille miellyttävän pitkään viipyvän maun. Luonnollinen hapokkuus antaa viineille tiettyä eloisuutta.

Aistinvaraisia ominaisuuksia koskevat lisätiedot

—

Analyyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til.-%):	13
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til.-%):	—
Vähimmäishappopitoisuus:	—
Vähimmäishappopitoisuuden yksikkö:	milliekvivalenttia/litra
Enimmäishappopitoisuus (milliekvivalenttia/litra):	—
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):	—

Analyyttisiä ominaisuuksia koskevat lisätiedot

Viinien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 9 tilavuusprosenttia.

Mahdollisen väkevöinnin yhteydessä viinien kokonaisalkoholipitoisuus on enintään 13 tilavuusprosenttia väkevöinnin jälkeen.

Käymiskelpoisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) pitoisuus viineissä on enintään 3 grammaa litrassa. Malolaktinen käyminen saatetaan punaviinien osalta päätökseen. Pakkausvaiheessa punaviinien omenahappopitoisuus on enintään 0,4 grammaa litrassa. Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja rikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

☑ Kaikki analyyttiset ominaisuudet, joita ei esitetä tässä kohdassa, ovat sovellettavassa EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaisia.

7. **Viininvalmistusmenetelmät**

7.1 *Viinin tai viinien valmistuksessa käytettävät erityiset viininvalmistusmenetelmät ja valmistusta koskevat rajoitukset*

Viininvalmistusmenetelmä

Istutustiheys – yleiset määräykset

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelykäytäntö

Kuvaus

Viiniköynnökset istutetaan siten, että rivien välinen etäisyys on enintään 2 metriä. Samalla rivillä olevien köynnösten välinen etäisyys on 0,70–1,50 metriä. Rivien välisten etäisyyksien ja samalla rivillä olevien köynnösten välisten etäisyyksien summa saa olla enintään 3 metriä. Istutustiheyden muutokseen johtavat viljelypalstan muutostyöt ovat kiellettyjä palstan raivaukseen asti.

Viininvalmistusmenetelmä

Istutustiheys – erityismääräykset

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelykäytäntö

Kuvaus

Soveltuvien koneiden kulkemisen mahdollistamiseksi sellaisilla lohkoilla, joiden rinteen kaltevuus on yli 35 prosenttia, tai joiden kaltevuus on yli 25 prosenttia ja sivuttaiskaltevuus yli 10 prosenttia, saa olla 1,50–3,00 metriä leveä käytävä enintään joka kuudennella rivillä. Tässä tapauksessa muiden rivien välisten etäisyyksien ja samalla rivillä olevien köynnösten välisten etäisyyksien summa saa olla enintään 2,30 metriä.

Viininvalmistusmenetelmä

Leikkaussäännöt

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelykäytäntö

Kuvaus

Köynnökset eivät saa olla limittäin, eivätkä hedelmäoksat saa olla päällekkäin. Neliömetrillä saa olla enintään 18 silmua. Leikkaus on suoritettava viimeistään ennen fenologista vaihetta (F) (12 Lorentzin asteikolla) eli silloin, kun neljä lehteä on auennut. Viiniköynnösten leikkauksessa käytetään seuraavia tekniikoita: Chablis-leikkaus; Royat-leikkaus; Marne-jokilaakson leikkaus; yksinkertainen, kaksinkertainen tai epäsymmetrinen Guyot-leikkaus

Viininvalmistusmenetelmä

Sadonkorjuu

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Viljelykäytäntö

Kuvaus

Kaikkien sellaisten keinojen käyttäminen on kiellettyä, jotka eivät anna mahdollisuutta rypäleterttujen korjaamiseen kokonaisina. Viinirypäleet on kuljetettava kokonaisina viiniyttämislaitoksiin.

Viininvalmistusmenetelmä

—

Viininvalmistusmenetelmän tyyppi

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Kuvaus

Puupalojen käyttö on kielletty. Roseeviinien valmistuksessa on kiellettyä käyttää viininvalmistukseen tarkoitettuja hiiliä yksinään tai valmisteissa olevina sekoituksina. Väkevöinnin aikana käymässä olevan rypälemehun määrä saa kasvaa enintään 1,12 prosenttia alkoholipitoisuuden 1 tilavuusprosentin nousua kohden. Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava unionin tasolla asetettujen velvoitteiden mukaisia.

7.2 *Enimmäistuotokset*

Kaikki viinit / luokka / lajike / tyyppi

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos

Enimmäistuotos:	15 500
Enimmäistuotoksen yksikkö:	kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. **Maininta rypälelajikkeesta tai -lajikkeista, joista viini tai viinit on valmistettu**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Rajatun maantieteellisen alueen tarkka määrittely**

Maantieteellinen alue vastaa tarkistetun alkuperänimityksen ”Champagne” maantieteellistä aluetta.

10. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Rypäletuotteen luokka

1. Viini

Tiivistelmä yhteydestä

Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot

Kuvaus yhteyden kannalta merkityksellisistä luontoon liittyvistä tekijöistä

Maantieteellinen alue vastaa tarkistetun alkuperänimityksen ”Champagne” maantieteellistä aluetta. Se sijaitsee Ranskan koillisosassa, ja siihen kuuluu kuntia Aisnen, Auben, Haute-Marnen, Marnen ja Seine-et-Marnen departementeista.

Maantieteellisen alueen tavoin myös rypäleiden korjuuseen valitut viljelylohkot vastaavat tarkistettua alkuperänimitystä ”Champagne” varten rajattuja viljelylohkoja. Viinitarhat sijaitsevat maisemalle tunnusomaisilla kukkuloilla Pariisin altaan itäosan cuesta-rinnealueilla, jotka ovat vaikuttavia geomorfologisia muodostelmia. Viinitarhat sijaitsevat seuraavilla rinnealueilla:

— Côte d'Ile-de-France Marnen alueen sekä siihen liitoksissa olevien laaksojen rinteet; tunnetuimmat ala-alueet sijoittuvat pohjoisesta etelään pääalueille Montagne de Reims, Marne-jokilaakso (joka ulottuu Aisnen eteläosaan ja Seine-et-Marneen saakka), Côte des Blancs ja Côte du Sézannais,

— Côte de Champagne, johon kuuluu Vitryat'n paikkakunta Marnen departementissa ja Montgueux'n ala-alue Auben departementissa,

— Côte des Bar, jossa risteää lukuisia laaksoja ja joka yhdistää itäisen Bar-sur-aubois'n alueen läntiseen Barséquanais'n alueeseen Auben ja Haute-Marnen departementeissa.

Cuesta-rinnealueiden ja niitä reunustavien laaksojen pinnanmuodostukselle ovat luonteenomaisia itä- ja etelärinteet, toisinaan pohjoisrinteet, kuten Montagne de Reimsin pohjoisosassa ja Marne-joen vasemmalla rannalla.

Rinteiden yläosat koostuvat kovista kalkkikivi- ja liitukivikerroksista. Alaosat ovat pehmeämpää kalkki-, merkeli- tai hiekkamaata, jonka eroosio on ensin raivannut puhtaaksi ja joka on myöhemmin peittynyt yläpuolisilta rinteiltä valuvalla irtaimella aineksella (kolluviaalikerrostumalla).

Viininviljelyalue sijaitsee Ranskan pohjoisella viinintuotantovyöhykkeellä. Alue on alttiina kahdelle merkittävälle ilmastotekijälle:

— valtameri-ilmaston vaikutuksesta sademäärät ovat tasaisia ja eri vuodenaikojen lämpötilaerot ovat melko pieniä,

— mannerilmaston vaikutuksesta alueella esiintyy toisinaan hallaa, joka aiheuttaa tuhoa viljelmille, mutta kesällä tämä vaikutus näkyy viljelmiä hellivänä auringonpaisteena.

Kuvaus yhteyden kannalta merkityksellisistä ihmisen toimintaan liittyvistä tekijöistä

Antiikin ajoista asti alueella harjoitettu viininviljely vakiinnutti asemansa Champagnessa 800-luvulla, kun viininviljelytaito oli alkanut kehittyä luostareissa. Keskiajalla nämä viinit tunnettiin nimellä ”Vins de France”, koska ne valmistettiin Pariisin altaassa kruunun maiden reunamilla.

Aina 1700-luvulle saakka Champagnen maakunnassa tuotettiin ennen muuta punaviinejä. Pierre Galet'n mukaan punaviinien tuotanto oli selvästi etusijalla valko- ja roseeviinien (joista käytetään nimitystä ”paillets”) tuotantoon nähden ennen kuin opittiin hallitsemaan viinien jälkikäyminen pullossa. Champagnen alueen kuohuviinien maine alkoi kasvaa 1800-luvulla, minkä myötä punaviinien tuotanto väheni. Vain muutamat Montagne de Reimsin, Grande Vallée de la Marnen ja Auben alueilla tuotetuista parhaista viineistä säilyttivät maineensa.

Heinäkuun 22. päivänä 1927 annetussa laissa, jossa nimitys ”Champagne” varattiin ainoastaan kuohuviineille, otettiin käyttöön merkintä ”Vins originaires de la Champagne viticole”, josta on sittemmin vuodesta 1953 lähtien käytetty nimitystä ”Vins natures de Champagne”. Nämä ”luonnolliset viinit” nousivat uudelleen maineeseen muutamien perinteitä ylläpitäneiden viininviljelijöiden työn ansiosta, ja vuonna 1974 niille myönnettiin tarkistettu alkuperänimitys ”Coteaux champenois” sen jälkeen, kun pelkän nimityksen ”Vins natures de la Champagne” käyttö oli kielletty 12. joulukuuta 1973 annetussa laissa.

Tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Coteaux champenois” varustettuja viinejä tuotetaan ainoastaan, jos sadon ominaisuudet soveltuvat kuohumattomien viinien tuotantoon. Näin ollen niiden tuotanto vaihtelee suuresti.

Kitkeäkseen pullottamattomina kuljetettaviin viineihin liittyvät vilpilliset käytännöt viinintuottajat ajoivat 23. toukokuuta 1977 annettua lakia, jossa kielletään tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Coteaux champenois” tuotettujen viinien kuljetukset pullottamattomina, paitsi silloin, kun on kyse Champagnen rajatun viininviljelyalueen sisäisestä liikenteestä Champagnen alueen toimijoiden välillä.

Viinien tuotannon hallinnoinnista vastaavat tarkistettua alkuperänimitystä ”Champagne” varten perustetut ammatilliset järjestöt eli Syndicat général des vignerons de Champagne (perustettu vuonna 1904) ja Union des Maisons de Champagne (perustettu vuonna 1882), jotka ovat järjestäytyneet toimialakomiteaksi Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (perustettu vuonna 1941).

Tuotteen laatua ja ominaisuuksia koskevat tiedot

Viinit ovat kuohumattomia puna-, valko- ja roseeviinejä, jotka kulkevat yleensä sen kunnan nimellä, jonka alueelta rypäleet on korjattu.

Punaviineissä on läpikuultavan punainen väri, jonka voimakkuus vaihtelee, ja roseeviinien kirkas väri vaihtelee hennon vaaleanpunaisesta tummaan lohenpunaiseen. Nämä viinit ovat kevyitä ja hienostuneita, niiden suutuntuma on voimakkaan silkinpehmeä, ja niissä on tavallisesti marjaisia aromeja.

Valkoviinien koostumus on kiteinen ja suolainen. Niiden voimakas mineraalisuus antaa viineille miellyttävän pitkään viipyvän maun. Luonnollinen hapokkuus antaa viineille tiettyä heleyttä. Viineissä on hienovaraisia aromaattisia vivahteita, joille on tyypillistä kukkaisuus, hedelmäisyys tai mineraalisuus. Kypsytys tuo viineihin rehevyyttä ja vahvistaa niiden tasapainoista makua.

Syy- ja seuraussuhteet

Edellä mainitut kolme cuesta-rinnealuetta avautuvat tasangolle ja laaksoihin, minkä ansiosta viinitarhat, myös pohjoisrinteillä, saavat riittävästi valoa, jotta viinirypäleet pääsevät kypsymään. Coteaux champenois -viinien tunnetuimmilla perinteisillä tuotantoalueilla rinteet ovat itä- ja etelärinteitä, minkä vuoksi viinitarhat saavat runsaasti valoa keväällä ja syksyllä, joten olosuhteet ovat ihanteelliset viiniköynnösten kukinnalle ja viinirypäleiden kypsymiselle.

Avoin maisema estää kylmää ilmaa jäämästä alueelle ja vähentää näin hallan vaaraa. Champagnen alueen ilmasto on kuitenkin sellainen, että viininviljelijöiden on valittava rypäleet vain leudoimpien satovuosien terveistä rypäleistä, jotka valikoidaan parhailta viljelylohkoilta useimmiten vanhoista viiniköynnöksistä, ja sato on korjattava vasta sitten, kun rypäleet ovat täysin kypsiä.

Viinikukkuloiden rinteiltä vesi poistuu luonnostaan optimaalisesti. Tätä tukevat myös maaperän eri kerrostumat, jotka säätelevät luonnollisesti viiniköynnösten saamaa vesimäärää. Huokoinen ja läpäisevä liitukivi poistaa ylimääräisen veden ja kosteuttaa maata kuivana aikana kapillaarisesti. Muut pohjamaat yhdistyvät vesivaroja ylläpitäviin merkelimaakerroksiin. Ne voivat olla joko kalkkikivijuonteita tai karbonaattihiekkakerroksia. Viimeksi mainitut imeyttävät itseensä kosteiden kausien ylimääräisen veden. Tämä pohjamaiden ominaislaatu ja herkät sääolot ovat ohjanneet rypälelajikkeiden istutusta viinitarhojen eri alueilla.

Champagnen alueen ainutlaatuinen ilmasto antaa viinirypäleille ja niistä valmistettaville viineille luonnollista hapokkuutta, joka synnyttää viinin maussa havaittavan eloisuuden ja tuo esiin maaperän antamia kivennäisvivahteita.

Viinit valmistetaan usein tummista rypäleistä, jotka Jules Guyot'n mukaan kestävät muita rypäleitä paremmin hallaa ja sateita ja kypsyvät muita rypäleitä nopeammin. André Jullien luokitteli vuonna 1822 "Verzyn, Verzenayn, Maillyn, Saint-Baslen, Bouzyn ja Saint-Thierryn [punaviinit] Ranskan parhaiden viinien joukkoon silloin, kun satovuosi on ollut hyvin kuuma ja kuiva".

Kun puna- tai roseeviinit viiniytetään lyhyehköllä maseroinnilla, Pinot noir N- ja Meunier N -rypälelajikkeiden aromit pääsevät oikeuksiinsa ja ne kehittyvät optimaalisesti kuorikäymisprosessin aikana. Valkoviinien tuotannossa rypäleet säilytetään ehjinä sadonkorjuun jälkeen ja ne puristetaan kevyesti Champagnen alueen perinteiden mukaisesti, jolloin vältytään tummista rypäleistä saatavan mehun värjäytymiseltä ja viini saadaan pidettyä kirkkaana.

Champagnen maakunnan punaviinit edustivat Ranskan parhaita viinejä Reimsissä pidetyissä kuninkaiden kruunajaisissa, joita pidettiin vuodesta 1328 (Filip VI:n kruunajaiset) alkaen, sillä ne saivat osakseen aivan erityistä arvostusta niiden bukeen luontaisen hienostuneisuuden tähden. Euroopan mahtavimmat hallitsijat jopa hankkivat itselleen viinitarhoja Montagne de Reimsin alueelta, ja Henrik IV halusi tulla kutsutuksi Ayn herraksi (seigneur d'Ay). Ludvig XIV:n hovin vaativat viininmaistajat käyttivät itsestään nimitystä "ordre des Coteaux", mikä sinetöi kyseisten viinien maineen ja tunnettuuden: "Älkää säästelkö kustannuksia saadaksenne käsiinne Champagnen viiniä", kirjoitti Saint-Évremond vuonna 1671 Olonnen kreiville. "Mikään toinen maakunta ei tarjoa Champagnea parempia viinejä, olipa vuodenaika mikä tahansa."

Tällaisia ylistyssanoja löytyy lukuisista asiakirjoista 1600-luvulta aina 1800-luvulle saakka; André Jullien luokitteli nämä viinit vuonna 1822 "kuningaskunnan parhaimpien viinien kärkijoukkoon". Viinintuottajien ammattitaidon ansiosta nämä viinit ovat säilyttäneet maineensa näihin päiviin. Näitä viinejä on maisteltava menneitä aikoja kunnioittaen ja muistellen, sillä nämä viinit ovat periytyneet meille kaukaa menneisyydestä.

11. **Muut sovellettavat vaatimukset**

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Täydentävät nimitykset

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Tarkistetulla alkuperänimityksellä varustettujen viinien merkinnöissä voidaan täsmentää pienemmän maantieteellisen yksikön nimi seuraavin edellytyksin: – kyseessä on kiinteistörekisteriin kirjattu paikka, – paikka on mainittu satoilmoituksessa. Paikannimen merkitseminen on sallittua vain silloin, jos kaikki viinien valmistukseen käytetyt viinirypäleet ovat peräisin asianomaisesta paikasta.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Maininta rypälelajikkeesta

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Rypälelajike voidaan merkitä kirjaimin, jotka ovat mitoiltaan – sekä korkeudeltaan että leveydeltään – enintään kolme millimetriä ja enintään puolet niiden kirjainten koosta, joilla tarkistetun alkuperänimityksen nimi on kirjoitettu. Rypälelajike voidaan ilmoittaa vain silloin, jos kaikki viinirypäleet kuuluvat asianomaiseen rypälelajikkeeseen.

Vaatimuksen/poikkeuksen otsikko

Pakkaaminen

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Vaatimuksen/poikkeuksen tyyppi

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Vaatimuksen/poikkeuksen kuvaus

Toukokuun 23. päivänä 1977 annetussa laissa kielletään tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Coteaux champenois” tuotettujen viinien kuljetukset pullottamattomina, paitsi silloin, kun on kyse Champagnen rajatun viininviljelyalueen sisäisestä liikenteestä Champagnen alueen toimijoiden välillä. Kun viinien kypsytysvaihe on saatu päätökseen, viinit saatetaan kuluttajamarkkinoille aikaisintaan sadonkorjuuta seuraavan vuoden lokakuun 15. päivänä.

Tuote-eritelmän sähköinen julkaisuviite (URL)

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