C/2026/3122

2026.6.11.

Egy földrajzi árujelző termékleírását érintő, jóváhagyott standard módosításról szóló közleménynek az (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet [1] 5. cikkének (4) bekezdése szerinti közzététele

(C/2026/3122)

STANDARD MÓDOSÍTÁS JÓVÁHAGYÁSÁRÓL SZÓLÓ KÖZLEMÉNY

(Az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikke)

„Coteaux champenois”

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-A1364-AM05 – 2026.3.20.

1. **A termék elnevezése**

„Coteaux champenois”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Ágazat**

☐ Mezőgazdasági termékek

☑ Borok

☐ Szeszes italok

4. **Az az ország, amelyhez a földrajzi terület tartozik**

Franciaország

5. **A standard módosítást közlő tagállami hatóság**

Név

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises (Mezőgazdasági és Élelmiszer-önrendelkezési Minisztérium, a vállalkozások gazdasági és környezeti teljesítményével foglalkozó főigazgatóság)

6. **Standard módosításként való minősítés**

A francia hatóságok úgy vélik, hogy a kérelem megfelel az 1308/2013/EU és az (EU) 2024/1143 rendelet követelményeinek.

Az e termékleírásban végrehajtott módosítások az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (4) bekezdésében foglalt fogalommeghatározásnak megfelelő standard módosítások.

Ezek a módosítások valójában nem minősülnek az (EU) 2024/1143 rendelet 24. cikkének (3) bekezdése értelmében vett uniós módosításoknak. Konkrétabban:

a) nem módosítják sem az elnevezést, sem az elnevezés használatát, sem a földrajzi árujelzővel ellátott termékeket vagy termékkategóriákat;

b) nem vetik fel annak a veszélyét, hogy érvénytelenné válik az egységes dokumentumban leírt földrajzi területtel való kapcsolat;

c) nem vonnak magukkal további korlátozásokat a termék forgalmazása tekintetében.

[1] A Bizottság (EU) 2025/27 felhatalmazáson alapuló rendelete (2024. október 30.) az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a földrajzi árujelzők, a hagyományos különleges termékek és a minőségre utaló választható kifejezések bejegyzésére és oltalmára vonatkozó szabályokkal történő kiegészítéséről, valamint a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2025/27, 2025.1.15., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **A jóváhagyott standard módosítás(ok) ismertetése**

Cím

Szőlőfajták

Leírás

A termékleírás I. fejezete V. szakaszának 1. pontjában az engedélyezett szőlőfajták jegyzéke kiegészült a Chardonnay rose szőlőfajtával.

☑ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

Cím

Egyéb művelési gyakorlatok

Leírás

A termékleírás I. fejezete VI. szakasza 2. pontjának c) alpontjában jelenleg szereplő rendelkezés helyébe a következő rendelkezés lép:

„A szőlősor mindkét oldalán legfeljebb 40 centiméter széles sávon végezhető vegyszeres gyomirtás."

☐ A módosítás érinti az egységes dokumentumot.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Borok eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Coteaux champenois"

Uniós hivatkozási szám: PDO-FR-A1364-AM05 – 2026.3.20.

1. **Elnevezés(ek)**

„Coteaux champenois"

2. **A földrajzi árujelző típusa**

☑ OEM

☐ OFJ

☐ FJ

3. **Az az ország, amelyhez a körülhatárolt földrajzi terület tartozik**

Franciaország

4. **A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban**

2204 – Bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort is; szőlőmust a 2009 vtsz. alá tartozó kivételével

5. **A szőlőből készült termékek 1308/2013/EU rendelet VII. mellékletének II. részében felsorolt kategóriái**

1. Bor

6. **A bor(ok) leírása**

Szőlőből készült termék

Analitikai jellemzők

Érzékszervi jellemzők

Vizuális megjelenés

A borok csendes fehér-, rozé és vörösborok.

A vörösborok változó intenzitású, áttetsző vörös színűek.

A rozé borok világos színe a halvány rózsaszíntől a sötét lazacrózsaszínig változik.

Illat

A vörös- és rozé borok általában piros gyümölcsökre emlékeztető aromákat vonultatnak fel.

A fehérborok virágos, gyümölcsös vagy ásványos jellegű, finom aromajegyekkel rendelkeznek.

Íz/A szájban keltett érzet

A vörös- és rozé borok könnyűek és finomak, a szájban selymes érzetet keltenek.

A fehérborok textúrája kristályos, sós jellegű, ásványosságuk domináns és jó perzisztenciát eredményez. Természetes savasságuk bizonyos élénkséget kölcsönöz a boroknak.

Az érzékszervi jellemzőkre vonatkozó további információk

—

Analitikai jellemzők

Maximális összes alkoholtartalom (térfogatszázalék)	13
Minimális tényleges alkoholtartalom (térfogatszázalék):	—
Minimális összes savtartalom:	—
Minimális összes savtartalom:	milliekvivalens/liter
Maximális illósavtartalom (milliekvivalens/liter):	—
Maximális összes kén-dioxid-tartalom (milligramm/liter):	—

Az analitikai jellemzőkre vonatkozó további információk

A borok minimális természetes alkoholtartalma 9 térfogatszázalék.

Alkoholtartalom-növelés esetében a bor összes alkoholtartalma nem haladhatja meg az alkoholtartalom-növelést követően a 13 térfogatszázalékot.

A borok erjeszthetőcukor-tartalma (glükóz- és fruktóztartalma) literenként legfeljebb 3 gramm. A vörösborok esetében a malolaktikus fermentáció befejeződött. A palackozási szakaszban a vörösborok almasavtartalma nem haladja meg a literenkénti 0,4 grammot. Az illósavtartalom, az összes savtartalom és a kén-dioxid-tartalom értékeit a közösségi jogszabályok állapítják meg.

☑ Az e szakaszban nem szereplő analitikai jellemzők megfelelnek az uniós jogszabályokban rögzített határértékeknek.

7. **Borkészítési eljárások**

7.1. *A bor(ok) előállítására alkalmazott konkrét borászati eljárások, valamint a borkészítésre vonatkozó korlátozások*

Borkészítési eljárás

Ültetvénysűrűség – Általános rendelkezések

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A sorok közötti távolság nem haladhatja meg a 2 métert. Az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolságnak 0,70 méter és 1,50 méter között kell lennie. A sorok közötti és az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság összege nem haladhatja meg a 3 métert. A kivágásig tilos a parcellát úgy átalakítani, hogy megváltozzon az ültetési sűrűség.

Borkészítési eljárás

Ültetvénysűrűség – Egyedi rendelkezések

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

A megfelelő munkagépek akadálytalan mozgása érdekében a 35 %-osnál nagyobb lejtőn, illetve a 10 %-osnál nagyobb ferdeséggel párosuló, 25 %-osnál meredekebb lejtőn elhelyezkedő parcellákon belül legfeljebb 6 soronként utak alakíthatók ki, melyek szélessége 1,50 és 3 méter közötti lehet. Ebben az esetben a többi sor közötti távolság és az egy soron belül található szőlőtőkék közötti távolság összege nem haladhatja meg a 2,30 métert.

Borkészítési eljárás

A metszésre vonatkozó szabályok

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

Sem a szőlőtőkék, sem a termőágak nem fedhetik egymást. A rügyek száma négyzetméterenként nem haladhatja meg a 18-at. A metszést legkésőbb az „F” (a Lorentz-féle 12.) fenológiai fázis előtt kell elvégezni, azaz mielőtt négy levél kifejlődne. A szőlő metszése a következő technikák alkalmazásával történik: – Chablis-metszés – Royat-kordon metszésmódszer – Marne-völgyi metszés – egyszerű Guyot-metszés, kettős Guyot-művelés és aszimmetrikus Guyot-metszés.

Borkészítési eljárás

Szüret

A borászati eljárás típusa

Művelési gyakorlat

Leírás

Tilos minden olyan eszköz alkalmazása, amely nem teszi lehetővé egész szőlőfürtök betakarítását. A szőlőt egészben kell a bortermelő létesítményekbe szállítani.

Borkészítési eljárás

—

A borászati eljárás típusa

Konkrét borászati eljárás

Leírás

Fadarabok használata tilos. A rozé borok készítéséhez tilos borászati felhasználásra szánt aktív szenet alkalmazni, akár önmagában, akár különféle készítményekbe keverve. Az alkoholtartalom-növelési eljárás során a felhasznált erejedő must mennyiségének növelése a bor térfogatszázalékban kifejezett alkoholtartalmának 1 %-os növelése mellett nem haladhatja meg az 1,12 %-ot. A fenti rendelkezéseken kívül a boroknak az alkalmazott borászati eljárások tekintetében meg kell felelniük a közösségi szinten meghatározott kötelezettségeknek.

7.2. *Maximális hozamok*

Minden bor/kategória/fajta/típus

Hozamkorlát

Maximális hozam

Maximális hozam:	15 500
Maximális hozamegység:	kilogramm szőlő hektáronként

8. **Azon borszőlőfajta vagy -fajták megjelölése, amely(ek)ből a bor(ok) készül(nek)**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **A körülhatárolt földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének felel meg.

10. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A szőlőből készült termék kategóriája

1. Bor

A kapcsolat összefoglalása

A földrajzi terület részletei

A kapcsolathoz hozzájáruló természeti tényezők leírása

A földrajzi terület a „Champagne” ellenőrzött eredetmegjelölés földrajzi területének felel meg. A terület Franciaország északkeleti részén terül el, és az Aisne, Aube, Haute-Marne, Marne és Seine-et-Marne megyék bizonyos településeire terjed ki.

Csakúgy, mint a földrajzi terület esetében, a szőlő betakarítására kiválasztott parcellák a Champagne ellenőrzött eredetmegjelöléshez meghatározott parcelláknak felelnek meg. Ezek a Párizsi-medence keleti részén fekvő impozáns geomorfológiai struktúrákon, kuesztákon nyugvó, dombvidéki szőlőültetvényekkel jellemzett táj részét képezik, ideértve a következőket:

— a marne-i Côte d'Ile-de-France, valamint a kapcsolódó völgyek lejtői, amelyek legemblematikusabb szakaszaikat illetően északról dél felé haladva a Reimsi-hegységet, a Marne völgyét (amely Aisne déli részén húzódik Seine-et-Marne-ig), a Côte des Blancs-t és a Côte du Sezannais-t foglalják magukban;

— a Côte de Champagne a Vitryat marne-i területével és Montgueux aube-i vidékével;

— a Côte des Bar, amelyet több völgy keresztez, és amely összeköti egymással a keletre fekvő Bar-sur-aubois-t és a nyugatra fekvő Barséquanais-t, Aube és Haute-Marne megyékben.

Ez a jellegzetes réteglépcsős domborzat a szomszédos völgyekkel együtt keleti és déli, illetve helyenként – az északi Reimsi-hegységnél és a Marne völgyének bal partján – északi fekvésű lankákat kínál.

A kuesztá meredek oldalát kemény mészkő- vagy krétarétegek alkotják. A domboldalak lejtői krétásak, márgásak vagy homokosak, puhábbak; e lejtőket lepusztította az erózió, majd a fölöttük emelkedő meredek hegyoldalakról származó kollúviumok borították be.

A szőlőültetvények az északi részen találhatók. A vidéken kettős éghajlati hatás érvényesül:

— az óceáni éghajlat rendszeres csapadékmennyiséget biztosít, és az egyes évszakok közötti hőmérsékleti különbségek nem túl jelentősek;

— a szárazföldi éghajlat időnként pusztító fagyokkal jár, nyáron pedig kedvező napsütést biztosít.

A kapcsolathoz hozzájáruló emberi tényezők leírása

Az ókorra visszanyúló szőlőtermesztés a IX. században, a monasztikus szőlőtermesztés fejlődése nyomán honosodott meg igazán Champagne vidékén. A borok a középkorban „Vins de France" néven voltak ismertek, mivel a királyi birtokkal határos Párizsi-medencében készültek.

A XVIII. századig elsősorban vörösbort termeltek Champagne tartományban. Pierre Galet szerint termelésük messze meghaladta a fehér- és rozé borok (ún. „paillet" borok) termelését, amíg szert nem tettek a palackban történő második erjesztéssel kapcsolatos szakértelemre. A XIX. században egyre nőtt a Champagne vidéki pezsgők hírneve, és visszaesett a vörösbortermelés. Csupán néhány, a Reimsi-hegységben, a Grande Vallée de la Marne területén és Aube-ban termelt nagy bor őrizte meg jó hírnevét.

Az 1927. július 22-i törvény, amely a „Champagne" megjelölést kizárólag a pezsgőknek tartja fenn, bevezette a „Vins originaires de la Champagne viticole" [Champagne borvidékéről származó borok] megjelölést; az e megjelöléssel ellátott borok később, 1953-tól a „Vins natures de Champagne" [Champagne vidéki természetes borok] nevet kapták. Ezek a borok a „természetes borok" hagyományát megőrző néhány bortermelő erőfeszítéseinek köszönhetően visszanyerték hírüket, és 1974-ben a „Coteaux champenois" ellenőrzött eredetmegjelöléssel nyertek elismerést az 1973. december 12-i törvény rendelkezései alapján, amely megtiltotta az egyszerű „vins natures de la Champagne" megnevezés használatát.

A „Coteaux champenois" ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok csak akkor állíthatók elő, ha az évjárat jellemzői alkalmasak a csendes borok előállítására. Termelésük ezért nagyon változó.

Az ömlesztve szállított borokkal kapcsolatos csalárd gyakorlatok megelőzése érdekében a termelők kérték az 1977. május 23-i törvény kihirdetését, amely a körülhatárolt Champagne borvidéken belül a champagne-i gazdasági szereplők között történő szállítások kivételével megtiltja a „Coteaux champenois" ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok nem palackozott kiszerelésben történő szállítását.

A termelést ugyanazok a szakmai szervezetek irányítják, mint amelyeket a „Champagne" ellenőrzött eredetmegjelölés kapcsán hoztak létre, nevezetesen az 1904-ben alapított Syndicat général des vignerons de Champagne és az 1882-es alapítású Union des Maisons de Champagne, amelyek az 1941-ben felállított Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne szakmaközi bizottságban tömörülnek.

A termékek minőségére és jellemzőire vonatkozó információk

A borok csendes vörös-, fehér- és rozé borok, amelyeket gyakran annak a településnek a neve jelöl, ahol a szőlőt szüretelik.

A vörösborok változó intenzitású, áttetsző vörös színűek, a rozé borok világos színe a halvány rózsaszíntől a sötét lazacrózsaszínig változik. Ezek a borok könnyűek és finomak, a szájban selymes érzetet keltenek, és általában piros gyümölcsökre emlékeztető aromákat vonultatnak fel.

A fehérborok textúrája kristályos, sós jellegű, ásványosságuk domináns és jó perzisztenciát eredményez. Természetes savasságuk bizonyos élénkséget kölcsönöz a boroknak. A borok virágos, gyümölcsös vagy ásványos jellegű, finom aromajegyekkel rendelkeznek. Az érlelés testességet ad a bornak és hozzájárul az ízegyensúlyához.

Ok-okozati összefüggések

Annak köszönhetően, hogy a három kueszta előtt a táj nyitott a síkság és a völgyek felé, a szőlőültetvények elegendő fényt kapnak a bogyók éréséhez, még északi fekvés esetén is. A „Coteaux champenois" előállítása szempontjából legelismertebb hagyományos szektorok keleti és déli fekvésének köszönhetően a szőlőültetvényeket tavasszal és ősszel sok fény éri, ami optimális feltételeket biztosít a szőlő virágzásához és a bogyók éréséhez.

A táj nyitottsága megakadályozza a hideg levegő megrekedését, és ezáltal csökkenti a fagyveszélyt. Champagne régió éghajlata ugyanakkor megköveteli a szőlőtermesztőktől, hogy csak a legenyhébb évekből, a legjobb parcellákról, többnyire régi szőlőültetvényekről származó egészséges szőlőket válasszák ki, és a szőlőt teljesen érett állapotban szüreteljék.

A szőlőtermő domboldalak lejtése optimális természetes vízelvezetés biztosít, amit a szőlő természetes vízszabályozását lehetővé tevő különböző altalajok is garantálnak. Porozitásának és áteresztőképességének köszönhetően a kréta elvezeti a felesleges vizet, miközben száraz időben lehetővé teszi, hogy a talaj a kapilláris vízemelés révén rehidratálódjon. A többi altalaj esetében a víztartalékot biztosító márgás szintekhez meszes rétegek vagy karbonátos homok társul, amely utóbbi lehetővé teszi a nedves időszakokban jelentkező többletvíz elszivárgását. Az altalaj e tulajdonsága és az itteni enyhe éghajlati viszonyok határozták meg a szőlőfajták ültetését a borvidék különböző régióiban.

Champagne egyedi éghajlati körülményei természetes savasságot kölcsönöznek a szőlőnek, majd a boroknak, ami meghatározza a bor kóstolás során érzékelt élénk jellegét, és kiemeli az altalaj által biztosított ásványos jegyeket.

A borok gyakran fekete szőlőből készülnek, amelyek Jules Guyot szerint ellenállóbbak a fagy és az eső hatásaival szemben, és gyorsabban érnek. André Jullien 1822-ben Franciaország legjobb borai közé sorolta „Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy és a Saint-Thierry-i szőlőhegy [vörösborát], amikor azok nagyon meleg és száraz hőmérsékletű évekből származnak".

A vörös- vagy rozé borok viszonylag rövid idejű héjon áztatással történő készítése a lehető legjobban megőrzi a Pinot noir N és a Meunier N fajta aromáit, és a kádakban történő erjesztés alatt elősegíti a kibontakozásukat. A fehérborok esetében az, hogy a champagne-i szokásoknak megfelelően a szüret során megőrzik a szőlő épségét, majd azt kíméletesen préselik, lehetővé teszi a fekete szőlőből készült levek elszíneződésének elkerülését, és ezáltal a bor tisztaságának biztosítását.

Champagne tartomány vörösborai már 1328-tól (VI. Fülöp uralkodásának kezdetétől) a nagy borok között jelentek meg a reims-i királykoronázásokon, ahol különösen bukéjuk természetes finomságát értékelték. Jelentős európai uralkodók még szőlőket is vásároltak a Reimsi-hegységben, IV. Henrik pedig az „Ay ura" címre is igényt tartott. XIV. Lajos udvarának kifinomult kóstolói, akiket „ordre des Coteaux" [a szőlőhegyek rendje] névvel illettek, szentesítették e borok ismertségét és hírnevét: „Ne sajnálja a pénzt egy champagne-i borra" – írta 1671-ben Saint-Évremond Olonne grófjának. – „Nincs olyan tartomány, amely minden idényben kiválóbb borokat teremne, mint Champagne".

A XVII. és a XIX. század között számos dokumentum számolt be ilyen méltatásokról; amint azt André Jullien 1822-ben megállapította, ezek a borok „megkülönböztetett rangot vívtak ki a királyság legjobb finomborai között". A termelők professzionalizmusának köszönhetően ez a hírnév ma is fennáll. Ezeket a borokat tiszteletteljesen és a történelem iránti érdeklődéssel kell kóstolni, belegondolva abba, milyen régi időkből maradtak ránk.

11. **További alkalmazandó követelmények**

A követelmény/eltérés címe

Kiegészítő megnevezés

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

Az ellenőrzött eredetmegjelölésű borok címkéjén pontosítható a kisebb földrajzi egység neve, feltéve, hogy: – kataszteri terület nevéről van szó; – a terület neve szerepel a szüretelési nyilatkozatban. A terület neve csak abban az esetben tüntethető fel, ha a borok előállításához felhasznált összes szőlő az adott területről származó szőlő.

A követelmény/eltérés címe

A szőlőfajta feltüntetése

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A címkézésre vonatkozó kiegészítő rendelkezések

A követelmény/eltérés leírása

A szőlőfajtát olyan karakterekkel lehet feltüntetni, amelyek mérete sem magasságban, sem szélességben nem haladja meg a 3 millimétert és az ellenőrzött eredetmegjelölés nevét alkotó karakterek méretének felét. A szőlőfajta feltüntetésére csak akkor lehet igényt tartani, ha az összes szőlő az adott fajtából származik.

A követelmény/eltérés címe

Palackozás

Jogi keret

Nemzeti jogszabályok

A további követelmény/eltérés típusa

A körülhatárolt földrajzi terület határain belüli palackozás

A követelmény/eltérés leírása

Az 1977. május 23-i törvény – a körülhatárolt Champagne borvidéken belül a champagne-i gazdasági szereplők között történő szállítások kivételével – megtiltja a „Coteaux champenois” ellenőrzött eredetmegjelöléssel ellátott borok nem palackozott kiszerelésben történő szállítását. Az érlelési időszak végén a borokat a szüretet követő év október 15-től hozzák forgalomba a fogyasztók számára.

Elektronikus (URL-)hivatkozás a termékleírás közzétételére

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