C/2026/3122

11.6.2026

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2026/3122)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Coteaux champenois»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Nome del prodotto**

«Coteaux champenois»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☑ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese cui appartiene la zona geografica**

Francia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Nome

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

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Le autorità francesi dichiarano che la domanda presentata è conforme ai requisiti dei regolamenti (UE) n. 1308/2013 e (UE) 2024/1143.

Le modifiche apportate al disciplinare sono modifiche ordinarie, conformemente alla definizione di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143.

Tali modifiche non sono infatti considerate modifiche dell'Unione ai sensi dell'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143. Più precisamente:

a) non comprendono un cambiamento del nome o dell'uso del nome, oppure della categoria di prodotto o prodotti designati dall'indicazione geografica;

b) non rischiano di annullare il legame con la zona geografica di cui al documento unico;

c) non comportano ulteriori restrizioni alla commercializzazione del prodotto.

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: https://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

Titolo

Tipo di vitigni

Descrizione

Al capitolo I, sezione V, punto 1, del disciplinare, lo Chardonnay rose è aggiunto all'elenco delle varietà autorizzate.

☑ La modifica interessa il documento unico.

Titolo

Altre pratiche colturali

Descrizione

Al capitolo I, sezione VI, punto 2, lettera c), la disposizione esistente è sostituita dalla seguente:

«La larghezza massima della striscia che può essere diserbata chimicamente è di 40 cm su entrambi i lati del filare di viti».

☐ La modifica interessa il documento unico.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei vini

«Coteaux champenois»

Numero di riferimento UE: PDO-FR-A1364-AM05 — 20.3.2026

1. **Nome**

«Coteaux champenois»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Francia

4. **Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143**

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. **Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013**

1. Vino

6. **Descrizione del vino o dei vini**

Prodotto vitivinicolo

Caratteristiche analitiche

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Si tratta di vini fermi bianchi, rosati e rossi.

I vini rossi presentano un colore rosso trasparente di intensità variabile;

I vini rosati presentano un colore chiaro che va dal rosa pallido al salmone scuro;

Odore

I vini rossi e rosati presentano sentori generalmente di frutti rossi.

I vini bianchi presentano note aromatiche delicate di tipo floreale, fruttato o minerale.

Sapore

I vini rossi e rosati combinano leggerezza e finezza, con attacco setoso al palato.

La tessitura dei vini bianchi è cristallina, salina, con una mineralità dominante che genera una buona persistenza. L'acidità naturale conferisce loro una discreta vivacità.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

—

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	13
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	—
Acidità totale minima	—
Unità di acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	—
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	—

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

I vini presentano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9 %.

In caso d'arricchimento i vini non superano il titolo alcolometrico volumico totale del 13 % dopo l'arricchimento.

I vini presentano un tenore in zuccheri fermentescibili (glucosio e fruttosio) inferiore o pari a 3 grammi per litro. La fermentazione malolattica è portata a compimento per i vini rossi. Nella fase di confezionamento, i vini rossi hanno un tenore di acido malico inferiore o pari a 0,4 grammi per litro. I tenori di acidità volatile, acidità totale e anidride solforosa sono quelli stabiliti dalla normativa europea.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questo punto rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

7. **Pratiche di vinificazione**

7.1. *Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione*

Pratica di vinificazione

Densità d'impianto - disposizioni generali

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

I vigneti sono piantati con una distanza tra i filari non superiore a 2 metri. La distanza tra i ceppi su uno stesso filare è compresa tra 0,70 e 1,50 metri. La somma della distanza tra i filari e della distanza tra i ceppi in uno stesso filare non può essere superiore a 3 metri. È vietata fino all'estirpazione qualsiasi trasformazione della parcella che comporti una modifica della densità di impianto.

Pratica di vinificazione

Densità d'impianto - disposizioni particolari

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Per consentire il passaggio di macchinari adeguati, le particelle aventi - una pendenza superiore al 35 % o - una pendenza superiore al 25 % e un'inclinazione superiore al 10 % possono presentare interfilari di larghezza compresa tra 1,50 e 3 metri, con una frequenza massima di un filare su 6. In tal caso, la somma della distanza tra gli altri filari e della distanza tra i ceppi in uno stesso filare non può essere superiore a 2,30 metri.

Pratica di vinificazione

Norme di potatura

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

Sono vietate le sovrapposizioni tra i ceppi e fra i tralci da frutto. Il numero di gemme franche è inferiore o pari a 18 gemme per metro quadrato. La potatura è effettuata al massimo entro lo stadio fenologico (F) (12 Lorentz), ossia quattro foglie distese. Le vigne sono potate secondo le seguenti tecniche: - potatura Chablis, - potatura in cordone (di Royat), - potatura della valle della Marna, - potatura a Guyot semplice, doppio o asimmetrico.

Pratica di vinificazione

Raccolta

Tipo di pratica enologica

Pratica colturale

Descrizione

È vietato qualsiasi metodo che non consenta la raccolta di grappoli d'uva interi. Le uve devono essere trasportate intere fino agli impianti di vinificazione.

Pratica di vinificazione

—

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

È vietato l'uso di scaglie di legno. Per l'elaborazione dei vini rosati è vietato l'impiego del carbone per uso enologico, da solo o in combinazione con altre sostanze in appositi preparati. L'aumento del volume del mosto in fermentazione non deve superare l'1,12 %, per l'1 % di aumento del titolo alcolometrico volumico durante l'operazione di arricchimento. Oltre alle disposizioni di cui sopra, i vini devono rispettare gli obblighi relativi alle pratiche enologiche stabiliti a livello dell'Unione.

7.2. *Rese massime*

Tutti i vini/categoria/varietà/tipo

Resa limite

Resa massima

Resa massima	15 500
Unità di resa massima	kg di uve per ettaro

8. **Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti**

— Arbane B

— Chardonnay B

— Chardonnay rose

— Meunier N

— Petit Meslier B

— Pinot blanc B

— Pinot gris G

— Pinot noir N

— Voltis B

9. **Definizione concisa della zona geografica delimitata**

La zona geografica corrisponde a quella della denominazione di origine controllata «Champagne».

10. **Legame con la zona geografica**

Categoria di prodotti vitivinicoli

1. Vino

Sintesi del legame

Informazioni sulla zona geografica

Descrizione dei fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica corrisponde a quella della denominazione di origine controllata «Champagne». È situata nel nord-est della Francia e comprende alcuni comuni dei dipartimenti dell'Aisne, dell'Aube, dell'Alta Marna, della Marna e della Senna e Marna.

Come per la zona geografica, le particelle selezionate per la raccolta delle uve corrispondono a quelle delimitate per la denominazione di origine controllata Champagne. Si collocano in un paesaggio caratterizzato da vigneti in pendio situati sui rilievi a questa della parte orientale del bacino parigino, strutture geomorfologiche imponenti:

— la Côte d'Ile-de-France nella Marna e i versanti delle relative valli, che raggruppano da nord a sud la Montagne de Reims, la valle della Marna (che prosegue nella parte meridionale dell'Aisne fino alla Senna e Marna), la Côte des Blancs e la Côte du Sézannais per quanto riguarda i settori più emblematici;

— la Côte de Champagne con il Vitryat della Marna e il settore dell'Aube di Montgueux;

— la Côte des Bar, frammezzata da numerose valli, che riunisce il Bar-sur-Aubois a est e il Bar-Séquanais ad ovest, nell'Aube e nell'Alta Marna.

Questo tipico rilievo di cuesta, con le sue valli adiacenti, presenta pendii esposti a est e a sud, talora a nord, come per la Montagne de Reims settentrionale e la riva sinistra della valle della Marna.

I lungo costa sono costituiti da strati duri di calcare o di gesso. I versanti dei pendii sono gessosi, marnosi o sabbiosi, più morbidi, consumati dall'azione dell'erosione e quindi ricoperti da prodotti di colluviamento provenienti dai lungo costa sottostanti.

L'ubicazione settentrionale dei vigneti li espone a una duplice influenza climatica:

— oceanica, con piogge in quantità regolare e contrasti termici poco pronunciati da una stagione all'altra;

— continentale, con gelate dagli effetti talvolta distruttivi e un soleggiamento favorevole in estate.

Descrizione dei fattori umani rilevanti per il legame

Risalente all'antichità, la presenza della vigna è consolidata nella Champagne già nel IX secolo, a seguito dello sviluppo della viticoltura monastica. I vini sono quindi noti durante il Medioevo con il nome di Vini di Francia, in quanto prodotti nel bacino parigino, al limitare delle tenute reali.

Fino al XVIII secolo la provincia della Champagne è innanzitutto produttrice di vini rossi. Secondo Pierre Galet, prima della perfetta padronanza della tecnica di presa di spuma mediante seconda fermentazione in bottiglia, la loro produzione prevale nettamente su quella dei vini bianchi e rosati (detti «paillets»). Nel XIX secolo, con l'aumento della notorietà dei vini spumanti di Champagne, la produzione dei vini rossi diminuisce. Solo alcuni grandi vini prodotti nella Montagne de Reims, nella Grande Valle della Marna e nell'Aube mantengono una buona notorietà.

La legge del 22 luglio 1927, che riserva la denominazione «Champagne» ai soli vini spumanti, introduce l'indicazione «Vins originaires de la Champagne Viticole», modificata in seguito, a partire dal 1953, in «Vins natures de Champagne». Riabilitati grazie agli sforzi di alcuni viticoltori che perpetuano la tradizione di questi «vins natures», i vini ricevono il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Coteaux champenois» nel 1974, ai sensi delle disposizioni della legge del 12 dicembre 1973, che proibisce l'utilizzo della semplice denominazione «vins natures de la Champagne».

I vini a denominazione di origine controllata «Coteaux champenois» vengono prodotti solo se le caratteristiche del raccolto sono adatte alla produzione di vini fermi. La loro produzione è pertanto molto oscillante.

Al fine di evitare pratiche fraudolente basate sul trasporto di vini sfusi, i produttori hanno sollecitato la promulgazione della legge del 23 maggio 1977 che vieta ogni spedizione, se non in bottiglia, dei vini prodotti con denominazione di origine controllata «Coteaux champenois», fatta eccezione per i movimenti effettuati nella zona delimitata della Champagne Viticole, tra operatori della medesima regione.

La gestione della produzione è garantita dalle stesse organizzazioni professionali istituite per la denominazione d'origine controllata «Champagne», ossia il Syndicat général des vignerons de Champagne (creato nel 1904) e l'Union des Maisons de Champagne (fondata nel 1882), raggruppati nel Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (creato nel 1941).

Informazioni sulla qualità e le caratteristiche del prodotto

Si tratta di vini fermi rossi, bianchi e rosati, spesso designati con il nome del comune di raccolta delle uve.

I vini rossi presentano un colore rosso trasparente di intensità variabile, mentre i vini rosati presentano un colore chiaro che va dal rosa pallido al salmone scuro. Questi vini combinano leggerezza e finezza, con attacco setoso al palato e sentori generalmente di frutti rossi.

La tessitura dei vini bianchi è cristallina, salina, con una mineralità dominante che genera una buona persistenza. L'acidità naturale conferisce loro una discreta vivacità. Presentano note aromatiche delicate di tipo floreale, fruttato o minerale. L'affinamento conferisce grassezza al vino e contribuisce al suo equilibrio gustativo.

Interazioni causali

L'ampia apertura del paesaggio formato dalle tre cuesta sulla pianura e sulle valli garantisce ai vigneti una luminosità sufficiente per la maturazione degli acini, anche per i vigneti esposti a nord. L'esposizione a est e a sud dei settori tradizionali più rinomati per la produzione di «Coteaux champenois» espone i vigneti al massimo della luce in primavera e in autunno, assicurando così condizioni ottimali alla fioritura della vigna e alla maturazione degli acini.

L'apertura del paesaggio evita la stagnazione dell'aria fredda e diminuisce pertanto i rischi di gelate. Il clima della regione della Champagne costringe tuttavia i viticoltori a selezionare unicamente le uve sane frutto delle annate più clementi, scelte nelle migliori particelle, per lo più delle vecchie vigne, e a vendemmiare quando le uve sono giunte a piena maturazione.

La pendenza dei versanti viticoli assicura un drenaggio naturale ottimale, garantito anche dai diversi substrati che consentono una regolazione idrica naturale della vigna. Il gesso, per effetto della sua porosità e permeabilità, elimina l'acqua in eccesso, pur assicurando nel contempo la reidratazione del terreno nei periodi di siccità mediante risalita capillare. Ai livelli marnosi, che forniscono la riserva idrica, gli altri sottosuoli associano banchi calcarei o sabbie carbonatiche, le quali rendono possibile l'infiltrazione dell'acqua in eccesso dei periodi umidi. La natura del sottosuolo e le condizioni climatiche delicate hanno guidato l'impianto di questi vitigni nelle diverse regioni della zona vitivinicola.

La situazione climatica unica della Champagne conferisce prima alle uve e poi ai vini un'acidità naturale, che determina il carattere vivace del vino avvertito alla degustazione e che sottolinea le note minerali apportate dal substrato.

I vini sono spesso ottenuti da uve nere che, secondo Jules Guyot, resistono meglio all'effetto delle gelate e delle piogge e assicurano una maturazione più rapida. Nel 1822 André Jullien classifica «[i rossi] di Verzy, Verzenay, Mailly, Saint-Basle, Bouzy e del clos di Saint-Thierry tra i migliori vini di Francia, quando provengono da annate secche con temperature molto calde».

La vinificazione dei vini rossi o rosati, mediante macerazione più o meno breve, rispetta al massimo gli aromi dei vitigni Pinot nero N e Meunier N, nonché il loro pieno sviluppo durante la macerazione. Per i vini bianchi, il mantenimento dell'integrità dell'uva dal momento della raccolta e la pressatura dolce, secondo le consuetudini della Champagne, permettono di evitare la colorazione dei succhi ottenuti da uve nere e garantiscono pertanto la limpidezza del vino.

I vini rossi della provincia della Champagne fanno la loro comparsa tra i grandi vini durante le incoronazioni dei re a Reims fin dal 1328 (Filippo di Valois), occasioni in cui vengono apprezzati in particolare per la naturale finezza del loro bouquet. Alcuni potenti sovrani d'Europa non esitano ad acquistare vigne nella Montagne de Reims, mentre Enrico IV pretende e ottiene il titolo di signore d'Ay. I fini degustatori della corte di Luigi XIV, attribuendosi il titolo di «ordre des Coteaux», consacrano la notorietà e la reputazione di questi vini: «Non badate a spese per avere il vino di Champagne», scrive nel 1671 Saint Evremond al conte d'Olonne. «Non vi è provincia che fornisca vini più eccellenti della Champagne per tutte le stagioni».

Numerosi documenti dal XVII al XIX secolo testimoniano questi apprezzamenti. Nel 1822 André Julien mette questi vini al «primo posto tra i migliori vini di qualità del regno». Attraverso la professionalità dei suoi produttori, questa notorietà perdura ancora ai nostri giorni. Questi vini devono essere degustati con rispetto e curiosità storica, avendo consapevolezza che incarnano un retaggio dei tempi antichi.

11. **Ulteriori requisiti applicabili**

Titolo del requisito / della deroga

Denominazioni aggiuntive

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

l'etichettatura dei vini che beneficiano della denominazione di origine controllata può precisare il nome di un'unità geografica più piccola a condizione: - che si tratti del nome di una località accatastata; - che quest'ultima figuri nella dichiarazione di raccolta. L'indicazione di una località è consentita solo se tutte le uve utilizzate per la produzione dei vini sono uve provenienti dalla località in questione.

Titolo del requisito / della deroga

Indicazione del vitigno

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

il vitigno può essere riportato in caratteri le cui dimensioni non superano, né in altezza né in larghezza, 3 millimetri e la metà di quelle dei caratteri che compongono il nome della denominazione di origine controllata. L'indicazione di un vitigno è possibile solo se la totalità delle uve proviene da quel vitigno.

Titolo del requisito / della deroga

Confezionamento

Quadro normativo

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

confezionamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

la legge del 23 maggio 1977 vieta ogni spedizione, se non in bottiglia, dei vini prodotti con denominazione di origine controllata «Coteaux champenois», fatta eccezione per i movimenti effettuati nella zona delimitata della Champagne Viticole, tra operatori della medesima regione. Al termine del periodo di affinamento i vini sono immessi in commercio a partire dal 15 ottobre dell'anno successivo a quello della raccolta.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

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