C/2026/3122

2026 6 11

Pranešimo apie patvirtintą standartinį geografine nuoroda žymimo produkto specifikacijos pakeitimą paskelbimas pagal Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2025/27 [1] 5 straipsnio 4 dalį

(C/2026/3122)

PRANEŠIMAS APIE STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMĄ

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

„Coteaux champenois“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-A1364-AM05 – 2026 3 20

1. **Produkto pavadinimas**

„Coteaux champenois“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Sektorius**

☐ Žemės ūkio produktai

☑ Vynai

☐ Spiritiniai gėrimai

4. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

5. **Valstybės narės institucija, pranešanti apie standartinį pakeitimą**

Pavadinimas

Žemės ūkio ir apsirūpinimo maistu savarankiškumo ministerijos Įmonių ekonominės ir aplinkosauginės veiklos rezultatų generalinis direktoratas

6. **Priskyrimas prie standartinių pakeitimų**

Prancūzijos valdžios institucijos pareiškė, kad pateikta paraiška atitinka reglamentų (ES) Nr. 1308/2013 ir 2024/1143 reikalavimus.

Šios specifikacijos pakeitimai yra standartiniai pakeitimai pagal Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalyje pateiktą apibrėžtį,

nes šie pakeitimai nelaikomi Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 3 dalyje apibrėžtais Sąjungos lygmens pakeitimais. Tiksliau:

a) jais nekeičiami nei geografine nuoroda žymimi produktai, nei jų pavadinimas, nei jų pavadinimo naudojimas, nei jų kategorija;

b) jie nekelia rizikos, kad bus panaikintas ryšys su bendrajame dokumente apibūdinta geografine vietove;

c) dėl jų neatsiranda naujų prekybos produktu apribojimų.

[1] 2024 m. spalio 30 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2025/27, kuriuo Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 papildomas geografinių nuorodų, garantuotų tradicinių gaminių ir neprivalomų kokybės terminų registravimo ir apsaugos taisyklėmis ir panaikinamas Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 664/2014, (OL L, 2025/27, 2025 1 15, ELI: https://http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas**

Antraštė

Vynuogių veislės

Aprašymas

Produkto specifikacijos I skyriaus V skirsnio 1 dalyje į leidžiamų veislių sąrašą įtraukiama ‘Chardonnay rose’.

☑ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

Antraštė

Kita auginimo praktika

Aprašymas

Produkto specifikacijos I skyriaus VI skirsnio 2 dalies c punkto nuostata pakeičiama šia nuostata:

„Juosta, kurioje galima cheminiu būdu naikinti piktžoles, yra ne platesnė nei 40 cm iš abiejų vynmedžių eilės pusių.“

☐ Pakeitimas turi įtakos bendrajam dokumentui.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Vynų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Coteaux champenois“

ES nuorodos numeris: PDO-FR-A1364-AM05 – 2026 3 20

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Coteaux champenois“

2. **Nuorodos tipas**

☑ SKVN

☐ SGN

☐ GN

3. **Šalis, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Prancūzija

4. **Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą**

2204 – Vynas iš šviežių vynuogių, įskaitant pastiprintus vynus; vynuogių misa, išskyrus priskiriamą 2009 pozicijai

5. **Vynuogių produktų kategorijos, nustatytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje**

1. Vynas

6. **Vyno (-ų) aprašymas**

Vynuogių produktas

Analitinės savybės

Juslinės savybės

Spalva

Gaminami baltieji, rožiniai ir raudonieji vynai.

Raudonieji vynai yra skaidrios, įvairaus intensyvumo raudonos spalvos.

Rožiniai vynai yra nuo šviesiai rausvos iki rausvos su lašišų atspalviu spalvos.

Kvapas

Raudoniesiems ir rožiniams vynams dažniausiai būdingas raudonų vaisių ir uogų aromatas.

Baltųjų vynų aromatas pasižymi subtiliais gėlių, vaisių ar mineralų pokvapiais.

Skonis

Raudonieji ir rožiniai vynai lengvi ir subtilūs, skonyje juntamas švelnumas.

Baltųjų vynų tekstūra kristališka, druskinga, joje vyraujantis minerališkumas lemia ilgai burnoje išliekantį skonį. Natūralus rūgštumas vynui suteikia šiek tiek aštrumo.

Papildoma informacija apie juslines savybes

—

Analitinės savybės

Didžiausia visuminė alkoholio koncentracija (tūrio %)	13
Mažiausia faktinė alkoholio koncentracija (tūrio %)	—
Mažiausias bendrasis rūgštingumas	—
Mažiausio bendrojo rūgštingumo vienetas	miliekvivalentais viename litre
Didžiausias lakusis rūgštingumas (miliekvivalentais viename litre)	—
Didžiausias bendras sieros dioksido kiekis (miligramais viename litre)	—

Papildoma informacija apie analitines savybes

Vynų mažiausia natūrali alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 9 %.

Po sodrinimo proceso vynų visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 13 %.

Fermentuojamų cukrų (gliukozės, fruktozės) kiekis vynuose yra lygus 3 g/l ar mažesnis. Raudonųjų vynų fermentavimas baigiamas pienarūgščiu rūgimu. Išpilstymo etapu obuolių rūgšties kiekis raudonuosiuose vynuose yra ne didesnis kaip 0,4 g/l. Lakiojo rūgštingumo, bendrojo rūgštingumo ir sieros dioksido kiekio vertės atitinka nustatytąsias Sąjungos teisės aktuose.

☑ Visos šiame skirsnyje nenurodytos analitinės savybės atitinka taikomuose ES teisės aktuose nustatytas ribas.

7. **Vynuogininkystės ir vynininkystės metodai**

7.1. *Konkretūs vyno (-ų) gamybos metodai ir gamybai taikytini apribojimai*

Vynuogininkystės ir vynininkystės metodas

Sodinimo tankumas. Bendrosios nuostatos

Vynininkystės metodo rūšis

Auginimo praktika

Aprašymas

Vynmedžiai sodinami taip, kad atstumas tarp eilių būtų ne didesnis nei 2 m. Atstumas tarp sodinių toje pačioje eilėje yra 0,70–1,50 metro. Iš viso atstumas tarp eilių ir atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje turi būti ne didesnis nei 3 m. Iki išraunant vynmedžius draudžiama tvarkyti sklypą taip, kad pasikeistų sodinimo tankumas.

Vynuogininkystės ir vynininkystės metodas

Sodinimo tankumas. Specialiosios nuostatos

Vynininkystės metodo rūšis

Auginimo praktika

Aprašymas

Kad galėtų pravažiuoti tam pritaikytos mašinos, sklypuose, kurių nuolydis didesnis kaip 35 % arba nuolydis didesnis kaip 25 %, o šoninis nuolydis didesnis kaip 10 %, tarpų plotis gali būti 1,5–3 m; tokių tarpų negali būti tankiau nei kas šeštoje eilėje. Tokiu atveju atstumo tarp kitų eilių ir atstumo tarp augalų toje pačioje eilėje suma turi būti ne didesnė kaip 2,3 m.

Vynuogininkystės ir vynininkystės metodas

Genėjimo taisyklės

Vynininkystės metodo rūšis

Auginimo praktika

Aprašymas

Augalai negali iš dalies uždengti vienas kito, o šakos, ant kurių auga vaisiai, negali būti susipynusios. Pumpurų negali būti daugiau nei 18 viename kvadratiniame metre. Vynmedžiai genimi ne vėliau kaip iki F fenologinės stadijos (12-os Lorentzo skalės stadijos), t. y. išsiskleidus keturiems lapams. Vynmedžiai genimi: Šabli metodu, Ruaja kordono metodu, Marnos slėnio metodu, vienpečiu, dvipečiu arba asimetriniu Giujo metodu.

Vynuogininkystės ir vynininkystės metodas

Derliaus nuėmimas

Vynininkystės metodo rūšis

Auginimo praktika

Aprašymas

Draudžiama naudoti bet kokias priemones, kuriomis negalima nuskinti visos vynuogių kekės. Į vyno daryklą vynuogių kekės turi būti gabenamos nesusmulkintos.

Vynuogininkystės ir vynininkystės metodas

—

Vynininkystės metodo rūšis

Specifinis vynininkystės metodas

Aprašymas

Draudžiama naudoti medžio skiedras. Gaminant rožinius vynus draudžiama vynuoges apdoroti medžio anglimi, nepriklausomai nuo to, ar ji būtų naudojama viena, ar mišiniuose su kitais preparatais. Sodrinimo etapu padidinus alkoholio koncentraciją 1 %, fermentuojamos misos kiekio padidėjimas negali viršyti 1,12 %. Be to, kas nurodyta pirmiau, vynai turi būti gaminami laikantis visoje Sąjungoje taikytinų vynininkystės praktikos reikalavimų.

7.2. *Didžiausia išeiga*

Visi vynai / kategorija / veislė / rūšis

Ribinis gamybos kiekis

Didžiausia išeiga

Didžiausia išeiga	15 500
Didžiausios išeigos vienetas	kilogramais vynuogių iš hektaro

8. **Informacija apie vyninių vynuogių veislę (-es), iš kurios (-ių) gaminamas vynas (-ai)**

— ‘Arbane B’

— ‘Chardonnay B’

— ‘Chardonnay rose’

— ‘Meunier N’

— ‘Petit Meslier B’

— ‘Pinot blanc B’

— ‘Pinot gris G’

— ‘Pinot noir N’

— ‘Voltis B’

9. **Glaustas nustatytų ribų geografinės vietovės apibūdinimas**

Geografinė vietovė sutampa su saugomos kilmės vietos nuorodos „Champagne“ geografine vietove.

10. **Ryšys su geografine vietove**

Vynuogių produkto kategorija

1. Vynas

Glaustai apie ryšį su geografine vietove

Geografinės vietovės duomenys

Gamtinių veiksnių, darančių įtaką ryšiui, aprašymas

Geografinė vietovė sutampa su saugomos kilmės vietos nuorodos „Champagne“ geografine vietove. Vietovė plyti Prancūzijos šiaurės rytuose ir apima Enos, Obo, Aukštutinės Marnos, Marnos, Senos ir Marnos departamentuose esančias komunas.

Kaip ir geografinė vietovė, vynuogėms auginti skirti sklypai sutampa su saugomos kilmės vietos nuorodos „Champagne“ vynuogių auginimo sklypais. Jie plyti kalvotais vynuogynais apaugusio Paryžiaus baseino rytuose esančių kuestų – įspūdingų geologinių darinių – kraštovaizdyje, kurį sudaro:

— Marnos departamente esantis Il de Franso kalvos vynininkystės regionas, taip pat greta plytinčių slėnių šlaitai, iš šiaurės į pietus formuojantys Reimso kalno vynininkystės rajoną, Marnos slėnis (besidriekiantis Enos departamento pietuose iki pat Senos ir Marnos departamento), pavyzdiniai Kot de Blano ir Sezano kalvų vynuogininkystės rajonai;

— Šampanės kalvos vynuogininkystės regionas su Vitri vynuogynu ir Obe esančia Mongė vynininkystės vietovės dalimi;

— daugybės slėnių išvagotas Kot de Baro vynininkystės rajonas, apimantis rytuose esančią Baro prie Obo, vakaruose – Baro prie Senos, Obo ir Aukštutinės Marnos departamentuose plytinčias vynuogininkystės vietoves.

Šiame kuestų reljefe su greta plytinčiais slėniais stūkso į rytus ir pietus, o kartais net į šiaurę, kaip šiaurinis Reimso kalnas ir kairysis Marnos slėnio krantas, atsigręžusios kalvos.

Statūs kuestos šlaitai sudaryti iš kietų kalkakmenio ar kreidos sluoksnių. Kalvų šlaitams būdinga erozijos suminkštinta kreida, mergelis ar smėlis, kuriuos vėliau užklojo nuo aukščiau stūksančių stačiųjų šlaitų suneštos sąnašos.

Vynuogynas užima šiaurinę dalį. Jį veikia dviejų tipų klimatas:

— jūrinis, užtikrinantis vienodą kritulių kiekį ir lemiantis nedidelius šilumos kontrastus skirtingais metų laikais;

— žemyninis, kartais atnešantis niokojančias šalnas ir garantuojantis skaisčią saulę vasarą.

Žmogiškųjų veiksnių, susijusių su geografiniu ryšiu, aprašymas

Vynuogės, augintos jau nuo antikos laikų, Šampanėje įsitvirtino IX a., vienuolynuose paplitus vynuogininkystei. Viduramžiais šio regiono vynai buvo žinomi Prancūzijos vynų pavadinimu, nes buvo gaminami Paryžiaus baseine, karaliaus valdų pakraštyje.

Iki XVIII a. Šampanės provincijoje daugiausia buvo gaminami raudonieji vynai. Pasak Pierre’o Galet’o, iki ištobulinant antrinį fermentavimą buteliuose (kai vyne susidaro burbuliukų), raudonųjų vynų buvo gaminama gerokai daugiau nei baltųjų ir rožinių (vadinamųjų „paillet“). XIX a. išgarsėjus putojantiems Šampanės vynams, raudonųjų vynų gaminta vis mažiau. Tik keli Reimso kalno, Didžiojo Marnos slėnio vynininkystės rajonuose ir Obe gaminami iškilūs vynai dar išlaikė savo gerą vardą.

1927 m. liepos 22 d. įstatymu, kuriuo nuoroda „Champagne“ priskirta tik putojantiems vynams, įtvirtinta nuoroda „Vins originaires de la Champagne viticole“ (vynai iš Šampanės vynuogynų), o 1953 m. ji pakeista nuoroda „Vins natures de Champagne“ (natūralūs Šampanės vynai). Kelių vyndarių, išsaugojusių šių natūralių vynų gamybos tradiciją, pastangomis atgaivintiems vynams 1974 m. buvo suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux champenois“, nes 1973 m. gruodžio 12 d. įstatymu naudoti paprastą nuorodą „Vins natures de Champagne“ buvo uždrausta.

Saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux champenois“ žymimi vynai gaminami tik tuomet, kai derlius yra tinkamas neputojantiems vynams gaminti. Tad tokių vynų gamyba labai nepastovi.

Siekdami išvengti sukčiavimo parduodant neišpilstytus vynus, gamintojai inicijavo 1977 m. gegužės 23 d. įstatymą, kuriuo uždrausta saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux champenois“ pažymėtus vynus gabenti neišpilstytus į butelius, išskyrus jų gabenimą nustatytoje vynuogininkystei skirtoje Šampanės teritorijoje, tarp Šampanės gamintojų.

Gamybą prižiūri tos pačios saugomos kilmės vietos nuorodai „Champagne“ valdyti įsteigtos profesinės organizacijos – 1904 m. įsteigta „Syndicat général des vignerons de Champagne“ (Šampanės vyndarių generalinė profesinė sąjunga) ir 1882 m. įsteigta „Union des Maisons de Champagne“ (Šampanės vyno daryklų sąjunga), kurias abi jungia 1941 m. įsteigtas „Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne“ (Tarpšakinis Šampanės vynų komitetas).

Informacija apie produktų kokybę ir savybes

Tai raudonieji, baltieji ir rožiniai neputojantys vynai, dažnai žymimi komunos, kurioje išaugintos vynuogės, pavadinimu.

Raudonieji vynai yra skaidrios, įvairaus intensyvumo raudonos spalvos. Rožiniai vynai yra nuo šviesiai rausvos iki rausvos su lašišų atspalviu spalvos. Šie vynai lengvi ir subtilūs, juos geriant juntamas švelnumas, jiems dažniausiai būdingas raudonų vaisių ir uogų aromatas.

Baltųjų vynų tekstūra kristališka, druskinga, joje vyraujantis minerališkumas lemia ilgai burnoje išliekantį skonį. Natūralus rūgštumas vynui suteikia šiek tiek aštrumo. Šių vynų aromatas pasižymi subtiliais gėlių, vaisių ar mineralų pokvapiais. Brandinamas vynas tampa tirštesnis, o jo skonis – labiau subalansuotas.

Priežastiniai ryšiai

Plačiai į lygumas ir slėnius atsiveriantis trijų kuestų kraštovaizdis užtikrina vynmedžiams pakankamai uogoms sunokti reikalingos šviesos net ir į šiaurę atsigręžusiose vietovėse. Geriausiai žinomuose tradiciškai „Coteaux champenois“ gamybai skirtuose į pietus ir rytus atsigręžusiuose sklypuose augantys vynuogynai pavasarį ir rudenį gauna daug šviesos, tad sąlygos žydėti vynmedžiams ir nokti uogoms yra optimalios.

Dėl atviro kraštovaizdžio jame neužsibūna šaltas oras, todėl sumažėja pavojus sulaukti šalnų. Tačiau Šampanės regiono klimatas verčia vynuogių augintojus rinktis tik sveikas, pačiais šilčiausiais metais išaugintas vynuoges, atrinktas geriausiuose sklypuose ir dažniausiai išaugusias ant senų vynmedžių, ir skinti tik visiškai sunokusias uogas.

Šlaitų, ant kurių auga vynuogynai, nuolydis užtikrina optimalų dirvožemio laidumą, prie kurio prisideda ir įvairūs jo sluoksniai, leidžiantys natūraliai reguliuoti vynmedžių aprūpinimą vandeniu. Dėl savo akytumo ir laidumo kreida leidžia nutekėti vandens pertekliui, tačiau kai būna sausa, jos kapiliarais vanduo gali pakilti aukštyn. Kitur podirvį sudaro vandens atsargas kaupiantis mergelis arba kalkakmenio sluoksniai, arba karbonatinis smėlis – į pastarąjį drėgnuoju laikotarpiu susigeria vandens perteklius. Toks podirvis ir švelnus klimatas paskatino sodinti vynmedžius įvairiose vynuogininkystės regiono vietose.

Unikalus Šampanės klimatas suteikia vynuogėms ir iš jų pagamintam vynui natūralaus rūgštumo, lemiančio degustuojant juntamą aštrumą ir pabrėžiančio dirvožemio suteiktą minerališkumą.

Dažniausiai vynai gaminami iš juodųjų vynuogių, o jos, pasak Jules'io Guyot'o, yra atsparesnės šalnoms ir lietui, taip pat greičiau sunoksta. 1822 m. André Jullien'as priskyrė „karščiausiais ir sausiausiais metais pagamintus Verzi, Verzenė, Maji, Sen Balio, Buzi ir Klo de Sen Tjeri [raudonuosius vynus] geriausiems Prancūzijos vynams“.

Raudonieji arba rožiniai vynai gaminami taikant ilgesnį arba trumpesnį maceravimą – taip gaminant geriausiai išsaugomi ir fermentuojant atsiskleidžia 'Pinot noir N' ir 'Meunier N' veislių vynuogių aromatai. Baltiesiems vynams gaminti uogos, kaip įprasta Šampanėje, skinamos jų nepažeidžiant, spaudžiamos švelniai, todėl iš juodųjų vynuogių išspaustos sultys nenusidažo ir vynas išlieka šviesus.

Raudonieji Šampanės provincijos vynai kartu su kitais iškiliais vynais Reimse buvo geriami per karalių karūnavimo ceremoniją nuo 1328 m. (Pilypo VI karūnavimas). Jie itin vertinti dėl natūralaus subtilumo ir aromato. Galingi Europos valdovai net įsigydavo vynuogynų Reimso kalno vynininkystės rajone, o Henrikas IV pasivadino È valdovu (pranc. *seigneur d'Ay*). Išrankūs Liudviko XIV dvaro vyno žinovai, pasivadinę „Kalvų ordinu“, liaupsino šių vynų žinomumą ir gerą vardą: „Negailėkite pinigų Šampanės vynui, – 1671 m. Charles'is de Saint-Évremond'as rašė Olono grafui. – Nėra kitos tokios provincijos, kuri tiektų puikesnius vynus kiekvienam metų laikui nei Šampanė.“

Daugelyje XVII–XIX a. dokumentų taip pat prisidedama prie šių liaupsių, o André Jullien'as 1822 m. jiems priskyrė „aukštą rangą tarp geriausių karalystės vynų“. Gamintojų profesionalumas leido išsaugoti gerą vynų vardą iki šių dienų. Šiuos vynus dera ragauti su pagarba ir dėmesiu jų istorijai, neužmirštant, kad jie atkeliavo pas mus iš senų laikų.

11. **Papildomi taikytini reikalavimai**

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomi pavadinimai

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, etiketėse galima nurodyti mažesnę geografinę vietovę, jeigu ji: — yra įtraukta į kadastrą ir — nurodyta derliaus deklaracijoje. Tokią vietovę galima nurodyti tik tuomet, jei visos vyno gamybai naudotos vynuogės išaugintos būtent toje vietovėje.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Vynuogių veislės nuoroda

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Vynuogių veislės pavadinimas rašomas rašmenimis, kurių dydis (aukštis ir plotis) yra ne didesnis nei 3 milimetrai ir pusė rašmenų, kuriais užrašytas SKVN pavadinimas, dydžio. Vynuogių veislės pavadinimą galima nurodyti tik tuomet, jei vynui naudotos tik tos veislės vynuogės.

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Išpilstymas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomo reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos pavadinimas

Išpilstymas nustatytos geografinės vietovės ribose

Reikalavimo / nukrypti leidžiančios nuostatos aprašymas

Pagal 1977 m. gegužės 23 d. įstatymą, draudžiama saugoma kilmės vietos nuoroda „Coteaux champenois“ pažymėtus vynus gabenti neišpilstytus į butelius, išskyrus jų gabenimą nustatytoje vynuogininkystei skirtoje Šampanės teritorijoje, tarp Šampanės gamintojų. Pasibaigus brandinimui, vynai į rinką vartotojams teikiami nuo kitų metų nuėmus derlių spalio 15 d.

Elektroninė nuoroda (URL) į paskelbtą specifikaciją

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