C/2026/3122

11.6.2026.

Paziņojums par apstiprinātu standarta grozījumu ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta specifikācijā: publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2025/27 [1] 5. panta 4. punktu

(C/2026/3122)

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

(Regulas (ES) 2024/1143 24. pants)

“Coteaux champenois”

ES atsauces numurs: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026.

1. **Produkta nosaukums**

“Coteaux champenois”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Nozare**

☐ Lauksaimniecības produkti

☑ Vīni

☐ Stiprie alkoholiskie dzērieni

4. **Valsts, pie kuras pieder ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

5. **Dalībvalsts iestāde, kas paziņo standarta grozījumu**

Nosaukums

Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire [Lauksaimniecības un pārtikas suverenitātes ministrija] / *Direction Générale de la performance économique et environnementale des entreprises* [Uzņēmumu ekonomiskā un vidiskā sniegums ģenerāldirektorāts]

6. **Kvalificēšana par standarta grozījumu**

Francijas iestādes uzskata, ka šis pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 un Regulas (ES) 2024/1143 prasībām.

Šīs produkta specifikācijas grozījumi ir standarta grozījumi, kas definēti Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 4. punktā.

Tāpēc šos grozījumus neuzskata par Savienības grozījumiem Regulas (ES) 2024/1143 24. panta 3. punkta nozīmē. Konkrētāk, tie:

a) neietver izmaiņas nosaukumā vai nosaukuma lietojumā vai ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēta produkta vai produktu kategorijas izmaiņas;

b) nerada risku, ka vairs nebūs spēkā saikne ar vienotajā dokumentā norādīto ģeogrāfisko apgabalu;

c) neparedz turpmākus produkta tirdzniecības ierobežojumus.

[1] Komisijas Deleģētā regula (ES) 2025/27 (2024. gada 30. oktobris), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2024/1143 papildina ar noteikumiem par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu, garantētu tradicionālo īpatnību produktu un fakultatīvo kvalitātes apzīmējumu reģistrāciju un aizsardzību un atceļ Deleģēto regulu (ES) Nr. 664/2014 (OV L, 2025/27, 15.1.2025., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Apstiprinātā grozījuma (grozījumu) apraksts**

Nosaukums

Vīnkoku šķirnes

Apraksts

Produkta specifikācijas I nodaļas V iedaļas 1. punktā atļauto šķirņu sarakstam ir pievienota šķirne "Chardonnay Rose".

☑ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu

Nosaukums

Citas audzēšanas metodes

Apraksts

Produkta specifikācijas I nodaļas VI iedaļas 2. punkta c) apakšpunktā norādīto pašreizējo noteikumu aizstāj ar šādu:

"Ķīmiska nezāļu kontrole ir atļauta uz joslas, kas nav platāka par 40 cm abās vīnkoku rindas pusēs."

☐ Šis grozījums ietekmē vienoto dokumentu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Vīnu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

"Coteaux champenois"

ES atsauces numurs: PDO-FR-A1364-AM05 – 20.3.2026.

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

"Coteaux champenois"

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

☑ ACVN

☐ AĢIN

☐ ĢIN

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Francija

4. **Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā**

2204 – Svaigu vīnogu vīns, ieskaitot stiprinātos vīnus; vīnogu misa, izņemot pozīcijā 2009 minēto

5. **Vīnkopības produktu kategorijas, kas uzskaitītas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā**

1. Vīns

6. **Vīna vai vīnu apraksts**

Vīnkopības produkts

Analītiskās īpašības

Organoleptiskās īpašības

Izskats

Vīni ir nedzirkstošie baltvīni, sārtvīni un sarkanvīni.

Sarkanvīni ir caurspīdīgi sarkanā krāsā ar dažādu intensitāti.

Sārtvīni ir gaišā krāsā – no gaiši sārtas līdz tumšai laškrāsai.

Smarža

Sarkanvīniem un sārtvīniem parasti piemīt sarkano augļu aromāts.

Baltvīniem ir maigas ziedu, augļu vai minerālu smaržas notis.

Garša

Šie sarkanvīni un sārtvīni ir viegli un izsmalcināti, ar zīdainu pirmgaršu.

Baltvīnu konsistence ir kristāliska, tajos ir jūtams sāļums un izteikta mineralitāte, kas nodrošina patīkamu pēcgaršu. To dabiskais skābums tiem piešķir dzīvīgumu.

Papildu informācija par organoleptiskajām īpašībām

—

Analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	13
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	—
Minimālais kopējais skābums	—
Minimālā kopējā skābuma mērvienība	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	—
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	—

Papildu informācija par analītiskajām īpašībām

Vīniem dabiskā minimālā spirta tilpumkoncentrācija ir 9 %.

Bagātināšanas gadījumā to kopējā spirta tilpumkoncentrācija pēc bagātināšanas nedrīkst pārsniegt 13 %.

Fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs šajos vīnos ir zemāks par vai vienāds ar trim gramiem uz litru. Sarkanvīniem malolaktiskā fermentācija ir beigusies. Brīdī, kad sarkanvīns tiek pildīts pudelēs, tā ābolskābes saturs nepārsniedz 0,4 gramus uz litru. Gaistošais skābums, kopējais skābums un sēra dioksīda saturs ir tāds, kā noteikts Savienības tiesību aktos.

☑ Analītiskās īpašības, kas šajā iedaļā nav norādītas, atbilst piemērojamajos ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

7. **Vīndarības metodes**

7.1. *Īpašas vīndarības metodes, kas izmantotas vīna vai vīnu ražošanā, un attiecīgi ražošanas ierobežojumi*

Vīndarības metode

Vispārīgie noteikumi par stādījumu biezību

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Vīnkokus stāda, ievērojot rindstarpu atstatumu, kas nedrīkst būt lielāks par 2 metriem. Atstatums starp vienas rindas vīnkokiem ir 0,70–1,50 m. Summa, ko veido atstatums starp rindām un atstatums starp vienas rindas vīnkokiem, nedrīkst būt lielāka par 3 metriem. Jebkāda zemesgabala pārveidošana, kas izraisa stādījumu biezības izmaiņas, ir aizliegta, kamēr tas nav izarts.

Vīndarības metode

Īpašie noteikumi par stādījumu biezību

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Lai specializēta tehnika varētu pārvietoties pa zemesgabaliem, kuru nogāzes slīpums ir lielāks par 35 % vai kuru nogāzes slīpums ir lielāks par 25 % apvienojumā ar šķērsslīpumu, kas ir lielāks par 10 %, tajos ne biežāk kā ik pēc sešām rindām var ierīkot 1,50–3 metrus platu ceļu. Tādā gadījumā summa, ko veido atstatums starp pārējām rindām un atstatums starp vienas rindas vīnkokiem, nedrīkst būt lielāka par 2,30 metriem.

Vīndarības metode

Noteikumi par apgriešanu

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Nav pieļaujams, ka viens vīnkoks augot iesniedzas citā vai ka augļzari cits citu pārsedz. Vīnstīgu pumpuru skaits vienā kvadrātmetrā nav lielāks par 18. Apgriešanu veic ne vēlāk kā pirms fenoloģiskā posma (F) (12 pēc Lorenca [*Lorentz*] skalas) vai kad ir izplaukušas četras lapas. Vīnogulājus apgriež, to vainagu veidojot: pēc *Chablis*, *Cordon de Royat*, *Vallée de la Marne*, *Guyot* metodes (vienkārša, dubulta un asimetriska).

Vīndarības metode

Ražas novākšana

Vīndarības metodes veids

Audzēšanas metode

Apraksts

Visi paņēmieni, ar kuriem nav iespējams novākt veselus vīnogu ķekarus, ir aizliegti. Vīnogām jāpaliek neskartām līdz pat to nogādei vinifikācijas vietās.

Vīndarības metode

—

Vīndarības metodes veids

Īpašās vīndarības metodes

Apraksts

Koksnes gabalu izmantošana nav atļauta. Sārtvīnu gatavošanā nedrīkst izmantot vīndarības kokogles – ne atsevišķi, ne kā preparātu sastāvdaļu. Bagātināšanas laikā fermentācijas procesā esoša vīna gatavošanai izmantojamas misas tilpuma palielināšanās nedrīkst pārsniegt 1,12 %, spirta tilpumkoncentrācijai palielinoties par 1 %. Papildus iepriekš izklāstītajiem noteikumiem attiecībā uz visām vīndarības metodēm ir jāievēro ES tiesību aktos noteiktās prasības.

7.2. *Maksimālais ražas iznākums*

Visi vīni / kategorija / šķirne / veids

Maksimālais atļautais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums

Maksimālais ražas iznākums:	15 500
Maksimālā ražas iznākuma vienība:	kilogrami vīnogu no hektāra

8. **Vīna vīnogu šķirne vai šķirnes, no kā vīns vai vīni ražoti**

— “Arbane B”

— “Chardonnay B”

— “Chardonnay Rose”

— “Meunier N”

— “Petit Meslier B”

— “Pinot Blanc B”

— “Pinot Gris G”

— “Pinot Noir N”

— “Voltis B”

9. **Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals atbilst aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Champagne” ģeogrāfiskajam apgabalam.

10. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Vīnkopības produkta kategorija

1. Vīns

Kopsavilkums par saikni

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Saikni veidojošo dabas faktoru apraksts

Ģeogrāfiskais apgabals atbilst aizsargātā cilmes vietas nosaukuma “Champagne” ģeogrāfiskajam apgabalam. Tas atrodas Francijas teritorijas ziemeļaustrumos un aptver pašvaldību teritorijas, kas ir daļa no *Aisne*, *Aube*, *Haute-Marne*, *Marne* un *Seine-et-Marne* departamentiem.

Tāpat kā ģeogrāfiskais apgabals, arī vīnogu novākšanai atlasītie zemesgabali ir tie paši, kas noteikti aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Champagne". Tajos vērojama ainava, kam raksturīgi nogāžu vīndārzi, kuri ierīkoti uz Parīzes baseina austrumu kuestām, vareniem ģeomorfoloģiskiem veidojumiem:

— *Côte d'Ile-de-France Marne* departamentā, kā arī ar to saistīto ieleju nogāzes, kas virzienā no ziemeļiem uz dienvidiem ietver *Montagne de Reims*, *vallée de la Marne* (kura iestiepjas *Aisne* dienvidos līdz pat *Seine-et-Marne* departamentam), *Côte des Blancs* un *Côte de Sézanne*;

— *Côte de Champagne* ar *Vitryat* sektoru *Marne* departamentā un *Montgueux* sektoru *Aube* departamentā;

— *Côte des Bar*, kuru šķērso vairākas ielejas un kurā ietilpst *Bar-sur-Aubois* sektors austrumos un *Bar-Séquanais* sektors rietumos, aptverot *Aube* un *Haute-Marne* departamentus.

Šim tipiskajam kuestu un blakus esošo ieleju reljefam ir raksturīgas nogāzes, kas vērstas uz austrumiem un dienvidiem, bet dažkārt uz ziemeļiem, kā tas ir ziemeļos esošajā reģionā *Montagne de Reims* un *Vallée de la Marne* kreisajā krastā.

Kuestas priekšpusi veido cieti kaļķakmens vai krīta slāņi. Nogāzes ir krītainas, merģeļainas vai smilšainas, mīkstākas, erozijas noārdītas, pēc tam pārklātas ar nogulumiem, kas nobiruši no augstāk esošās kuestas priekšpuses.

Vīndārzi atrodas vīnkopības teritorijas ziemeļu zonā. Tie ir pakļauti divējāda klimata ietekmei:

— okeāna klimats, kas zonu regulāri nodrošina ar ūdeni un kam raksturīgas nelielas temperatūras atšķirības starp sezonām,

— kontinentālais klimats, kas dažkārt nes postošas salnas, bet vasarā nodrošina vajadzīgo saules gaismas daudzumu.

Saikni veidojošo cilvēkfaktoru apraksts

Vīnogulāju audzēšana Šampaņā aizsākās jau senajos laikos, bet nostiprinājās IX gadsimtā, attīstoties vīnkopībai klosteros. Viduslaikos šā reģiona vīnus pazina ar nosaukumu "Francijas vīni", jo tie tika ražoti Parīzes baseinā, pie karaļa īpašuma robežām.

Līdz XVIII gadsimtam Šampaņas provincē ražoja galvenokārt sarkanvīnus. Kā norāda Pjērs Galē [*Pierre Galet*], to ražošanas apjoms krietni pārsniedza baltvīnu un sārtvīnu (ko dēvēja par "salmu vīniem" [*paillets*]) apjomu, kamēr nebija apgūta otrējā raudzēšana pudelēs. XIX gadsimtā Šampaņas dzirkstošo vīnu slava auga, bet sarkanvīnu ražošanas apjoms samazinājās. Labu reputāciju saglabāja tikai daži populāri vīni, kas ražoti reģionos *Montagne de Reims*, *Grande Vallée de la Marne* un *Aube*.

Ar 1927. gada 22. jūlija likumu, ar kuru nosaukumu "Champagne" atļāva lietot tikai dzirkstošajiem vīniem, ieviesa nosaukumu "Šampaņas vīna reģiona izcelsmes vīni" [*Vins originaires de la Champagne viticole*], kas 1953. gadā tika aizstāts ar nosaukumu "Šampaņas dabiskie vīni" [*Vins natures de Champagne*]. Šiem vīniem, kuru ražošana ar jaunu sparu atsākās, pateicoties dažu vīndaru pūliņiem, ko tie veltīja šo "dabisko vīnu" tradīcijas turpināšanai, 1974. gadā, pēc tam, kad ar 1973. gada 12. decembra likuma noteikumiem bija aizliegts izmantot vienkāršo nosaukumu "Šampaņas dabiskie vīni", tika atzīts aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Coteaux champenois".

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Coteaux champenois" apzīmētos vīnus ražo tikai tad, ja ražas īpašības ir piemērotas nedzirkstošo vīnu ražošanai. Tātad to ražošana ir ļoti nepastāvīga.

Lai kliedētu bažas, ka ar vīniem, kuri ir laisti tirgū bez taras, varētu veikt krāpnieciskas darbības, pēc ražotāju lūguma 1977. gada 23. maijā tika izsludināts likums, ar kuru aizliedza ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Coteaux champenois" ražotos vīnus piegādāt jebkādā citā veidā kā vien pudelēs, izņemot tad, ja vīns tiek pārvadāts starp Šampaņas uzņēmējiem noteiktajā Šampaņas vīna reģionā.

Produkciju pārvalda tās pašas profesionālās organizācijas, kuras ir ieviestas aizsargātajam cilmes vietas nosaukumam "Champagne", proti, Šampaņas vīndaru vispārējā arodbiedrība [*Syndicat général des vignerons de Champagne*] (izveidota 1904. gadā) un Šampaņas vīna darītavu savienība [*Union des Maisons de Champagne*] (izveidota 1882. gadā), kuras apvienotas Šampaņas vīnu starpnozaru komitejā [*Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne*] (izveidota 1941. gadā).

Informācija par produkta kvalitāti un īpašībām

Tie ir nedzirkstošie sarkanvīni, baltvīni un sārtvīni, ko bieži apzīmē ar tās pašvaldības nosaukumu, kuras teritorijā novāktas vīna gatavošanā izmantotās vīnogas.

Sarkanvīni ir caurspīdīgā, dažādas intensitātes sarkanā krāsā, un sārtvīnu krāsa ir gaiša, no bāli sārtas līdz tumši lašsārtai krāsai. Šie vīni ir viegli un izsmalcināti, ar zīdainu pirmgaršu un sarkanogu aromātiem.

Baltvīnu konsistence ir kristāliska, tajos ir jūtams sāļums un izteikta mineralitāte, kas nodrošina patīkamu pēcgaršu. To dabiskais skābums tiem piešķir dzīvīgumu. Tiem ir maigas ziedu, augļu vai minerālu smaržas notis. Izturēšanas laikā veidojas vīna tumīgums un garšas līdzsvars.

Cēloniskā mijiedarbība

Plašā un atvērtā trīs kuestu ainava, kas paveras pret līdzenumu un ielejām, nodrošina vīnogulājiem pietiekamu gaismas daudzumu, lai ogas ienāktos; gaismas daudzums ir pietiekams pat vīndārzos, kas pavērsti pret ziemeļiem. Tradicionālie sektori, kas ar savu "Coteaux champenois" produkciju ir pazīstami visplašāk, ir pavērsti pret austrumiem un dienvidiem un tādējādi nodrošina vīnogulājiem maksimālu gaismas daudzumu pavasarī un rudenī, radot optimālus vīnogulāju ziedēšanas un ogu ienākšanās apstākļus.

Atvērtā ainava novērš aukstā gaisa uzkrāšanos un tādējādi samazina salnu risku. Savukārt Šampaņas reģionā valdošo klimatisko apstākļu dēļ vīnkopji atlasa tikai veselas vīnogas, kas izaugušas vismaigākajos gados vislabākajos zemesgabalos, visbiežāk uz veciem vīnogulājiem, un novāc tās pilnbriedā.

Ar vīnogulājiem apstādīto nogāžu slīpums nodrošina ļoti labu dabisko drenāžu, kur liela nozīme ir arī dažādajiem pagulslāņiem, kas garantē dabisku ūdens režīma regulāciju vīnogulājos. Krīts, būdams porains un ūdenscaurlaidīgs, novada lieko ūdeni, bet sausā laikā mitrina augsni ar ūdeni, kas paceļas pa kapilāriem. Pārējos pagulslāņos merģeļu slānis, kas nodrošina ūdens rezervi, ir apvienots vai nu ar kaļķakmens slāņiem, vai arī ar karbonātsmiltīm, kuras mitros periodos ļauj infiltrēties liekajam ūdenim. Šīs augsnes apakškārtas īpašības un maigie klimatiskie apstākļi noteica šķirņu izvēli dažādajos vīndārzu apgabalos.

Unikālie Šampaņas klimatiskie apstākļi piešķir vīnogām un pēc tam arī vīniem dabisku skābumu, kas vīna garšu dara dzīvīgu un izceļ no pagulslāņa izrietošās minerālu notis.

Bieži vien vīnus dara no tumšajām vīnogām, kas, pēc Žila Gijo [*Jules Guyot*] domām, ir izturīgākas pret salnu un lietus iedarbību un ātrāk nobriest. Andrē Žiljēns [*André Jullien*] 1822. gadā ierindoja "Francijas labāko vīnu vidū *Verzy*, *Verzenay*, *Mailly*, *Saint-Basle*, *Bouzy* un *Saint-Thierry* [sarkanvīnus], kas ražoti ļoti karstos un sausos gados".

Sarkanvīnu vai sārtvīnu vinifikācijā izmantojot īsāku vai ilgāku macerāciju, vislabāk tiek saglabāts šķirņu "Pinot Noir N" un "Meunier N" vīnogu aromāts un nodrošināti vislabākie apstākļi, lai šis aromāts varētu atvērties fermentācijas laikā. Baltvīnu gatavošanā, saglabājot ogu veselumu kopš to novākšanas un tās maigi izspiežot saskaņā ar Šampaņas ierastajām metodēm, no tumšajām ogām iegūtā sula neiekrāsojas un tādējādi tiek garantēta vīna dzidrā krāsa.

Šampaņas provinces sarkanvīni ir vieni no slavenajiem vīniem, kas kopš 1328. gada izmantoti karaļu kronēšanā Reimsā (*Philippe de Valois*), kur tie bija īpaši iecienīti to garšas un smaržas buķetes dabiskās izsmalcinātības dēļ. Eiropas varenie valdnieki pat vēlējās tikt pie vīnogulājiem *Montagne de Reims* reģionā, un Henrijs IV kāroja iegūt Aī [*Ay*] senjora titulu. Izcilie Luija XIV galma degustatori, kas sevi dēvēja par "Vīnkalnu ordeni" [*ordre des Coteaux*], nostiprināja šo vīnu slavu un reputāciju. "Netaupiet neko, lai iegūtu Šampaņas vīnu," 1671. gadā Sentevremonas [*Saint Evremond*] senjors rakstīja Olonnas [*Olonne*] grāfam, "nav citas tādas provinces kā Šampaņa, kas spētu sniegt tik izcilus vīnus visos gadalaikos."

Šādi slavinājumi ir pausti daudzos XVII–XIX gadsimta dokumentos; šie vīni "īpaši izceļas karalistes labāko vīnu vidū," kā to 1822. gadā atzinis Andrē Žiljēns. Pateicoties vīna ražotāju profesionalitātei, šī slava ir saglabājusies līdz pat mūsdienām. Šie vīni ir jābauda ar cieņu pret vēsturi un interesi par to, paturot prātā atziņu, ka tie līdz mūsdienām nākuši no seniem laikiem.

11. **Citas piemērojamās prasības**

Prasības/atkāpes temats

Papildu nosaukumi

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

Ar šo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt mazākas ģeogrāfiskās vienības nosaukumu ar nosacījumu, ka: — tas ir zemes kadastrā reģistrētas vietas nosaukums, — tas ir norādīts ražas deklarācijā. Vietas nosaukumu ir atļauts norādīt tikai tad, ja visas vīnu ražošanā izmantotās vīnogas ir novāktas attiecīgajā vietā.

Prasības/atkāpes temats

Norāde uz vīnogu šķirni

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Prasības/atkāpes apraksts

Šķirnes nosaukumu var norādīt ar rakstzīmēm, kuru augstums un platums ir ne vairāk kā 3 mm un ne vairāk par pusi no to rakstzīmju augstuma un platuma, kas izmantotas aizsargātā cilmes vietas nosaukuma atveidei. Šķirnes nosaukumu var izmantot tikai tad, ja visas vīna ražošanā izmantotās vīnogas pieder pie attiecīgās šķirnes.

Prasības/atkāpes temats

Iepakojums

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu prasības/atkāpes veids

Pildīšana pudelēs noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Prasības/atkāpes apraksts

Ar 1977. gada 23. maija likumu aizliedz ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Coteaux champenois” ražotos vīnus piegādāt jebkādā citā veidā kā vien pudelēs, izņemot tad, ja vīns tiek pārvadāts starp Šampaņas uzņēmējiem noteiktajā Šampaņas vīna reģionā. Pēc izturēšanas perioda vīnus laiž tirgū tiešam patēriņam, sākot ar 15. oktobri nākamajā gadā pēc ražas gada.

Elektroniska atsauce (URL) uz produkta specifikācijas publikāciju

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